

Hauptgerichte

<i>Wiener Schnitzel vom Kalb</i> <i>mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren</i>	23,50
<i>Gebratene Maispoularde</i> <i>auf Rollgerstet-Gemüse-Risotto mit Safransauce</i>	23,50
<i>Tafelspitz „Alt Wiener Art“</i> <i>mit Bratkartoffeln, Creme Spinat, Apfeln und Schnittlauchsauce</i>	26,20
<i>Züricher Kalbsrahmgaschnetzeltas mit Kartoffelrösti</i>	26,20
<i>Rosa gebratene Entenbrust</i> <i>mit Vanille und Madagaskar-Pfeffer, Preiselbeer-Rotkraut und Erdapfelbiskuit</i>	27,20
<i>Medaillons vom Hirschrücken unter der Rosmarinkruste</i> <i>mit Kastanienspätzle und Salsamicokirschen</i>	29,80
<i>Mit Chili und Basilikum gebratener Lammrücken im Brotteigmantel</i> <i>Maisgriesswürfeln, Baby Pak Choi und Ananas-Salsa</i>	29,80
<i>Pfeffersteak vom Rinderfilet mit jungem Gemüse und Kartoffelgratin</i>	30,80

Fisch

<i>„Simply Scampi“</i> <i>in Knoblauch und Chili gebratene Garnelen, dazu Baguette</i>	25,80
<i>Gegrilltes Filet von der Lachsforelle</i> <i>auf Petersilienmudeln mit geschmolzenen Kirschtomaten und Hummerschaum</i>	28,40
<i>Seesunge im Ganzen gebraten</i> <i>mit Limonen-Butter, jungem Blattspinat und Safrankartoffeln</i>	29,50

Petersboden Klassiker

<i>Salatkomposition „Petersboden“ mit Truthahnbruststreifen</i>	14,80
<i>Oberlecher Käsknöpfle mit Röstzwiebeln und kleinem Blattsalat</i>	14,40
<i>Rösti mit kross gebratenem Speck und zwei Spiegeleiern</i>	14,50
<i>Spare Ribs mit pikanter Sauce und Knoblauchbaguette</i>	16,50

Vorspeisen

- Variation vom Schwertfisch*
mit Estragon-Eis und knusprigen Chips
(Tartare, Carpaccio, gebraten) 17,60
- Asiatisch mariniertes heimisches Reh*
mit Mango-Sesam Shutney
und sautierten Waldpilzen 17,60
- Vitello Tonnato*
mit gebratenem Wachtelspiegelei
Wildkräutersalat und altem Balsamico 17,60



Suppen

- Tafelspitz-Krautbrühe*
mit Grießknockerl oder Frittaten 5,20
- Premesuppe vom Muskat-Kürbis*
mit Kernölcroutons 7,50
- Thailändische Kokos-Limonengrassuppe*
mit gebackenem Kühnersamosa 8,20



- Frische Salate der Saison*
von unserem Buffet 8,20

Fondue
Phinoise oder Bourignonne 42,00 p. P.
auf Vorbestellung

Vegetarische Gerichte

- Ragout von Süßkartoffeln und Topinambur*
mit gebratener Aubergine 15,20
- Gebackene Frühlingssrolle*
auf pikantem Wokgemüse
mit süß-saurem Dip 15,20
- Risotto mit grünem Spargel*
mit gehobeltem Parmesan 15,20

Desserts

- Kleiner Kaiserschmarren*
mit zweierlei Röster 11,60
- Geeistes Passionsfruchttörtchen*
mit Schokoladenbrioche
und Himbeeren 11,60
- Variation von der Tonkabohne*
(gebrannte Creme, Tarte, Eis) 11,60
- Dreierlei Sorbets im Mandelkörnchen*
mit frischen Früchten 11,60
- Salaburger Hockerl*
für 2 Personen 21,60



- Käse Ihrer Wahl vom Buffet 12,80*
- Gedeck 3,00*