

das vorspiel

s'Gedeck vorweg	4,5 p.P.
3 saisonale Aufstriche Bauern-Butter Bio-Brot	
Beef Tatar „Peter & Paul Style“	23 32
Bio-Stier Tomate gebeizter Eidotter Erdäpfel-Brot	
Brat'l Carpaccio	18
Bio-Strohschwein hauchdünn Rucola Senf Radieschen	
Wirtshaus Tapas	17
Bio-Haus- & Hofwürstl Bergkäse Essiggemüse	
Bio-Kalbsleber	19 26
geröstet Erdäpfelschaum Waldpilze Majoranbuchtel	
Mocca Lachs'	18
Bieder Maier Gurke Kumquat	
Aberseer Schafkäse	17
Mandarine Mandel Romana Salat	

suppenglück

Consommé vom Bio-Tafelspitz	7
Frittaten, Kaspressknödel oder Speckknödel	
Pastinaken Cremesuppe	8
Rucola Pesto Brotchips	

Peter & Paul

frühjahrssalat



Radicchio | Fenchel | Krokant
Cranberry | Ribisel-Balsamico Dressing

Natur pur	10 14
Aberseer Schafkäse	14 18
Höplingers Dosenfisch	23

UNSERE LIEFERANTEN

Bio-Fleisch vom Biohof Ebner aus Dimbach
Fischerei Höplinger St. Wolfgang
Aberseer Schafskäse vom Seegut Eisl
Milchprodukte von der Bio-Käserei Mattigtaler
Seekirchen am Wallersee
Obst & Gemüse von der Frutteria aus Salzburg
Bio-Brot vom Haubis aus Petzenkirchen

der hauptakt

Wiener Schnitzel auch glutenfrei möglich	
Petersilienerdäpfel Wildpreiselbeere Zitrone	28
Original vom Bio-Kalb	23
vom Strohschwein	
Backhendl auch glutenfrei möglich	23
Bio-Maishendlbrust Kürbiskernpanier	
Erdäpfel-Vogerlsalat	
Bio-Kalbsrahmgulasch	25
Butternockerl Sauerrahm Essiggurkerl Kapern	
Bio-Stier (cut of the day)	28
gekocht Rösterdäpfel Cremespinit	
Schnittlauchsauce Apfelkren Semmelkren	
Bio- Kalbsbrust	26
gefüllt Knödel Waldpilzjus	
Zwiebelrostbraten	28
Bio-Stier klassisch geschmort Polenta Schalotten	
Wolfgangsee Forelle	29
im Ganzen gebraten Erdäpfel Zitronenbutter	
Wolfgangsee Saibling	28
Filet Landweizen Rüben Jungzwiebel	
Vegane gefüllte Paprika	21
„Österreis“ Tomatensauce	
Topfentascherl	21
Röstzwiebel Schnittlauch braune Butter	

die sünde

Topfenschmarrn	15
Rosinen Zwetschkenröster viel Liebe	
Somlauer Nockerl Parfait	12
Bourbon Vanille Kakao Biskuit	
Schwarzbeer Nocken	13
Sauerrahmeis Beeren Butterschmalz	
Sorbet Variation	10
3 Kugeln hausgemacht saisonal	
Käse Variation	17
3 regionale Bio-Käse Nüsse Feigensenf	

Scan for english menu >>





nachmittags karte

das vorspiel

s'Gedeck vorweg

3 saisonale Aufstriche | Bauern-Butter | Bio-Brot

4,5 p.P.

Beef Tatar „Peter & Paul Style“

Bio-Stier | Tomate | gebeizter Eidotter

Erdäpfel-Brot

23 | 32

Brat'l Carpaccio

Bio-Strohschwein | hauchdünn | Rucola | Senf
Radieschen

18

Wirtshaus Tapas

Bio-Haus- & Hofwürstl | Bergkäse | Essiggemüse

17

Mocca Lachs'

Bieder Maier | Gurke | Kumquat

18

Aberseer Schafkäse

Mandarine | Mandel | Romana Salat

17

suppenglück

Consommé vom Bio-Tafelspitz

Frittaten, Kaspressknödel oder Speckknödel

7

Pastinaken Cremesuppe

Rucola Pesto | Brotchips

8

Peter & Paul

frühjahrssalat

Radicchio | Fenchel | Krokant | Cranberry
Ribisel-Balsamico Dressing

Natur pur

Aberseer Schafkäse

Höplingers Dosenfisch

10 | 14

14 | 18

23

scan for
english
menu!



der hauptakt

Wiener Schnitzel auch glutenfrei möglich

Petersilienerdäpfel | Wildpreiselbeere | Zitrone

Original vom Bio-Kalb

vom Strohschwein

28

23

Backhendl auch glutenfrei möglich

Bio-Maishendlbrust | Kürbiskernpanier

Erdäpfel-Vogerlsalat

23

Bio-Kalbsrahmgulasch

Butternockerl | Sauerrahm | Essiggurkerl | Kapern

25

Wolfgangsee Forelle

im Ganzen | Erdäpfel | Zitronenbutter

29

Vegane gefüllte Paprika

„Österreis“ | Tomatensauce

21

die sünde

Topfenschmarrn

Rosinen | Zwetschkenröster | viel Liebe

15

Somlauer Nockerl Parfait

Bourbon Vanille | Kakao | Biskuit

12

Schwarzbeer Nocken

Sauerrahmeis | Beeren | Butterschmalz

13

Sorbet Variation

3 Kugeln | hausgemacht | saisonal

10

Käse Variation

3 regionale Bio-Käse | Nüsse | Feigensenf

17

UNSERE LIEFERANTEN

Bio-Fleisch vom Biohof Ebner aus Dimbach

Fischerei Höplinger St. Wolfgang

Aberseer Schafkäse vom Seegut Eisl

Milchprodukte von der Bio-Käserei Mattigtaler

Seekirchen am Wallersee

Obst & Gemüse von der Frutteria aus Salzburg

Bio-Brot vom Haubis aus Petzenkirchen



dessert karte

scan for
english
menu!



Topfenschmarrn	15	Frozen Gin Tonic	14
Rosinen Zwetschkenröster viel Liebe		Tonic Sorbet Zitrone Wolfgangsee Gin	
Somlauer Nockerl Parfait	11	Frozen Mojito	14
Bourbon Vanille Kakao Biskuit		Limetten & Pfefferminz Sorbet	
Schwarzbeer Nocken	13	Brauner Zucker Havana club 3 años	
Sauerrahmeis Beeren Butterschmalz			
Sorbet Variation	10	Hausgemachtes Eis	
3 Kugeln hausgemacht saisonal		Nougat belgische Edelschokolade Butterkeks Bourbon Vanille Joghurt Erdbeere Marzipan	
Käse Variation	17	Euro 3 pro Kugel	
3 regionale Käse Nüsse Feigensenf			

Peter & Paul

Geheimtipp

Hausgemachte Pralinen – Gin, Eierlikör & Granatapfel
3 Stück | Euro 5

FÜR DIE MÄDLS

Espresso | Praline | Glas Trockenbeerenauslese
9

FÜR DIE JUNGS

Espresso | Praline | 4cl Wolfgangsee Rum
11

Gin & Tonic

Beefeater Gin	Fever Tree
4 cl 7	London
Tanqueray Gin	4
4 cl 8	Fentimans
Hendricks Gin	Northumberland
4 cl 9	4
Wolfgangsee Gin	Thomas Henry
Seestillerie	Berlin
St. Wolfgang	4
4 cl 11	Lobster Tonic
Ginque Terre	Salzburg
Seestillerie St. Wolfgang	4
4 cl 11	

Edelbrände - High spirits

VOM PRIMUSHÄUSL AM WOLFGANGSEE	Grappa Nonino Reserva 5 years, Antica Cuvee 2 cl 9
„die Klassiker“ 2 cl 5,5	Portwein, Tawny 10yrs old 0,11l 6
„specials“ 2 cl 6,5	Ron Zacapa 23y 4 cl 12
„wenn's was Besonderes sein darf“ 2 cl 11	Wolfgangsee Rum 1528 4 cl 8
	Wolfgangsee Whiskey 4 cl 9