

das vorspiel

s'Gedeck vorweg 4,5 p.P.
Kresse | Bauern-Butter | eingelegtes Gemüse | Bio-Brot

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
Bio-Kalbsleber geröstet Erdäpfelschaum Waldpilze Majoranbuchtel	19 26
Mocca Lachs'l „Bieder & Maier“ Senfgurke Zwetschke	18
Aberseer Schafkäse Creme Spargel Erdbeere Mandel	17

suppenglück

Consommé vom Bio-Tafelspitz Frittaten, Kaspessknödel oder Speckknödel	7
Spargelsuppe Cremesuppe Brotchips Limette	8

Peter & Paul

frühjahrssalat

Frisée | Cranberry | Krokant
Rhababer | Holunder-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 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

der hauptakt

Wiener Schnitzel <i>auch glutenfrei möglich</i> Petersilienerdäpfel Wildpreiselbeere Zitrone Original vom Bio-Kalb Fledermaus vom Strohschwein	28 23
Backhendl <i>auch glutenfrei möglich</i> Bio-Maishendlbrust Kürbiskernpanier Erdäpfel-Vogersalat	23
Bio-Kalbsrahmgulasch Butternockerl Sauerrahm Essiggurkerl Kapern	25
Bio-Stier (cut of the day) gekocht Rösterdäpfel Cremespinat Schnittlauchsauce Apfelkren Semmelkren	28
Bio-Kalbsbrust gefüllt Knödel Waldpilzjus	26
Zwiebelrostbraten Bio-Stier klassisch geschmort Polenta Schalotten	28
Wolfgangsee Forelle im Ganzen gebraten Erdäpfel Zitronenbutter	29
Wolfgangsee Saibling Filet Staudenkorn Stangenbrokkoli	28
Stangenspargel poschiert braune Butterbrösel Erdäpfel mit Beinschinken mit Tagesfang	24 28 32

die sünde

Erdbeerknödel Topfen Butterbrösel Sorbet <i>von 12:00 bis 14:00 ab 17:00</i>	13
Topfenschmarrn Rosinen Zwetschkenröster viel Liebe	15
Somlauer Nockerl Parfait Bourbon Vanille Kakao Biskuit	12
Sorbet Variation 3 Kugeln saisonal	10
Käse Variation 3 regionale Bio-Käse Nüsse Feigensenf	17

Scan for english menu >>





nachmittags karte

das vorspiel

s'Gedeck vorweg

4,5 p.P.

Kresse | Bauern-Butter | eingelegtes Gemüse | 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

Mocca Lachs'l 18
„Bieder & Maier“ | Senfgurke | Zwetschke

Aberseer Schafkäse Creme 17
Spargel | Erdbeere | Mandel

suppenglück

Consommé vom Bio-Tafelspitz 7
Frittaten, Kaspressknödel oder Speckknödel

Spargelsuppe 8
Cremesuppe | Brotchips | Limette

Peter & Paul

frühlingsalat



Frisée | Cranberry | Krokant | Rhababer
Holunder-Balsamico Dressing

Natur pur 10 | 14
Aberseer Schafkäse 14 | 18
Höplingers Dosenfisch 23

scan for
english
menu!



der hauptakt

Wiener Schnitzel *auch glutenfrei möglich*
Petersilienerdäpfel | Wildpreiselbeere | Zitrone
Original vom Bio-Kalb 28
Fledermaus vom Strohschwein 23

Backhendlbrust *auch glutenfrei möglich* 22
Bio-Maishendlbrust | Kürbiskernpanier
Erdäpfel-Vogersalat

Bio-Kalbrahmglasch 25
Butternockerl | Sauerrahm | Essiggurkerl | Kapern

Wolfgangsee Forelle 29
im Ganzen | Erdäpfel | Zitronenbutter

Stangenspargel 24
poschiert | braune Butterbrösel | Erdäpfel
mit Beinschinken 28

die sünde

Topfenschmarrn 15
Rosinen | Zwetschkenröster | viel Liebe

Somlauer Nockerl Parfait 12
Bourbon Vanille | Kakao | Biskuit

Sorbet Variation 10
3 Kugeln | saisonal

Käse Variation 17
3 regionale Bio-Käse | Nüsse | Feigensenf

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



dessert karte

scan for
english
menu!



Erdbeerknödel Topfen Butterbrösel Sorbet von 12:00 bis 14:00 ab 17:00	13	Frozen Gin Tonic Tonic Sorbet Zitrone Wolfgangsee Gin	14
Topfenschmarrn Rosinen Zwetschkenröster viel Liebe	15	Frozen Mojito Limetten & Pfefferminz Sorbet Brauner Zucker Havana club 3 años	14
Somlauer Nockerl Parfait Bourbon Vanille Kakao Biskuit	12	Hausgemachtes Eis Nougat belgische Edelschokolade Butterkeks Bourbon Vanille Joghurt Erdbeere Marzipan	
Sorbet Variation 3 Kugeln saisonal	10	eine Kugel Euro 3	
Käse Variation 3 regionale Käse Nüsse Feigensenf	17		

Peter & Paul

Geheimtipp

hausgemachte Pralinen – Gin, Eierlikör & Granatapfellikör
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 4 cl 8	Fever Tree 4
Tanqueray Gin 4 cl 8	Fever Tree Mediterranean Tonic 4
Hendricks Gin 4 cl 10	Fentimans 4
Wolfgangsee Gin Seedestillerie St. Wolfgang 4 cl 11	Thomas Henry 4
Ginque Terre Seedestillerie St. Wolfgang 4 cl 11	Lobsters 4

Edelbrände - High spirits

VOM PRIMUSHÄUSL AM WOLFGANGSEE	Grappa Nonino Reserva 5 years, Antica Cuvee 2 cl 9
„die Klassiker“ 2 cl 5,5	Geistreich Regina+Günter Triebaumer 0,11 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 11
	Wolfgangsee Whiskey 4 cl 9