

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	
Bio-Kalbsleber	19 26
geröstet Erdäpfelschaum Waldpilze Majoranbuchtel	
Mocca Lachs'l	18
„Bieder Maier“ Sellerie Birne	
Aberseer Schafkäse	17
Cracker Vanilleapfel karamellisiert	

suppenglück

Consommé vom Bio-Tafelspitz	7
Frittaten, Kaspessknödel oder Speckknödel	
Bärlauch Cremesuppe	8
Pesto Brotchips	

Peter & Paul

frühjahrssalat

Radicchio | Kohlrabi | Krokant
Cranberry | Apfel-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 auch glutenfrei möglich + 2€ Petersilienerdäpfel Wildpreiselbeere Zitrone Original vom Bio-Kalb vom Strohschwein	28 23
Backendl auch glutenfrei möglich +2€ 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 Karotte Bärlauch	28
Vegane Mangold Tascherl „Österreis“ Paprika Sauce	21
Bärlauch Knödel Bergkäse Mandel braune Butter	21

die sünde

Topfenschmarrn Rosinen Zwetschkenröster viel Liebe	15
Somlauer Nockerl Parfait Bourbon Vanille Kakao Biskuit	12
Topfenockerl Pflaume Butterbrösel Sorbet	13
Sorbet Variation 3 Kugeln hausgemacht 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 | Sellerie | Birne

Aberseer Schafkäse 17
Cracker | Vanilleapfel | karamellisiert

suppenglück

Consommé vom Bio-Tafelspitz 7
Frittaten, Kaspressknödel oder Speckknödel

Bärlauch Cremesuppe 8
Pesto | Brotchips

Peter & Paul

frühjahrssalat

Radicchio | Kohlrabi | Krokant | Cranberry
Apfel-Balsamico Dressing

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

scan for
english
menu!



der hauptakt

Wiener Schnitzel auch glutenfrei möglich | +2€
Petersilienerdäpfel | Wildpreiselbeere | Zitrone
Original vom Bio-Kalb 28
vom Strohschwein 23

Backhendl auch glutenfrei möglich | +2€ 23
Bio-Maishendlbrust | Kürbiskernpanier
Erdäpfel-Vogersalat

Bio-Kalbsrahmgulasch 25
Butternockerl | Sauerrahm | Essiggurkerl | Kapern

Wolfgangsee Forelle 29
im Ganzen | Erdäpfel | Zitronenbutter

Vegane Mangold Tascherl 21
„Österreis“ | Paprikasauce

die sünde

Topfenschmarrn 15
Rosinen | Zwetschkenröster | viel Liebe

Somlauer Nockerl Parfait 12
Bourbon Vanille | Kakao | Biskuit

Topfenockerl 13
Pflaume | Butterbrösel | Sorbet

Sorbet Variation 10
3 Kugeln | hausgemacht | 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!



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

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