

## DAS VORSPIEL

<b>Beef Tatar „Peter &amp; Paul Style“</b>	19   26
Bio-Stier   Oliven   gebeizter Eidotter Erdäpfel-Brot	
<b>Carpaccio</b>	18
Bio-Stier   Rucola   Melanzani   Feige   Parmesan	
<b>Wirtshaus Tapas</b>	17
Bio Haus- & Hofwürstl   Bergkäse   Antipasti	
<b>Bio-Kalbsleber</b>	19   25
geröstet   Erdäpfelschaum   Waldpilze Majoranbuchtel	
<b>Cappuccino Lachs'l</b>	18
hausgebeizt   Kaffee   Steckrübe   Limette	<small>salz in der suppe</small>
<b>Eferdinger Spargel</b>	17
Mousse   Erdbeere   Buchweizen	<small>gewessfrühtug im selzkammergut.</small>

## SUPPENGLÜCK

<b>Consommé vom Bio-Tafelspitz</b>	7
Frittaten, Kaspressknödel oder Speckknödel	
<b>Spargelcremesuppe</b>	8
Eferdinger Stangenspargel   Brotchips	

*peter & paul's*  
**FRÜHLINGSSALAT**

Friséesalat | Cranberry | Krokant | Rhabarber  
Ribisel-Balsamico Dressing

<b>Natur pur</b>	10   14
<b>Aberseer Schafkäse</b>	14   18
<b>Höplinger's Dosenfisch</b>	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

<b>Wiener Schnitzel</b>	
Petersilienerdäpfel   Wildpreiselbeere   Zitrone Original vom Bio-Kalb Strohschwein	26 21
<b>Backhendl</b>	21
Bio-Maishendlbrust   Kürbiskernpanier Erdäpfel-Vogerlsalat	
<b>Bio-Tafelspitz</b>	28
gekocht   Rösterdäpfel   Cremespinat Schnittlauchsauce   Apfelkren   Semmelkren	
<b>Bio-Kalbsrahmgulasch</b>	24
Butternockerl   Sauerrahm   Essiggurkerl Kapern	
<b>Zwiebelrostbraten</b>	28
Bio-Stier   klassisch geschmort   Polenta Schalotten	<small>salz in der suppe</small> <small>gewessfrühtug im selzkammergut.</small>
<b>Wolfgangsee Forelle</b>	29
im Ganzen gebraten   Erdäpfel   Zitronenbutter	
<b>Wolfgangsee Saibling</b>	28
Filet   gegrillt   schwarzes Risotto   Kohlrabi	
<b>Topfentascherl</b>	21
gebacken   Zupfsalate   Vanille-Tomate Balsamico	
<b>Eferdinger Stangenspargel</b>	24
poschiert   braune Butterbrösel   Erdäpfel	
<b>mit Beinschinken</b>	28
<b>mit gegrilltem Tagesfang</b>	32
<b>mit Bio-Kalbsfilet</b>	38

## DIE SÜNDE

<b>Schokoladentarte</b>	12
Zartbitterschokolade   Erdbeere   Sorbet	
<b>Topfenschmarrn</b>	15
Rosinen   Zwetschkenröster   viel Liebe	
<b>Somlauer Nockerl Parfait</b>	11
Bourbon Vanille   Kakao   Biskuit	
<b>Sorbet Variation</b>	10
3 Kugeln   hausgemacht   saisonal	
<b>Käse Variation</b>	17
Drei regionale Bio-Käse   Nüsse   Feigensenf	

# Nachmittagskarte

## DAS VORSPIEL

<b>Beef Tatar „Peter &amp; Paul Style“</b>	19   26
Bio-Stier   Oliven   gebeizter Eidotter Erdäpfel-Brot	
<b>Carpaccio</b>	18
Bio-Stier   Rucola   Melanzani   Feige Parmesan	
<b>Wirtshaus Tapas</b>	17
Bio Haus- & Hofwürstl   Bergkäse   Antipasti	
<b>Eferdinger Spargel</b>	17
Mousse   Erdbeere   Buchweizen	
<b>Capuccino Lachs'l</b>	18
hausgebeizt   Kaffee   Steckrübe   Limette	

salz  
in der  
suppe  
gemessfrühling im zubekammessfrühling

## SUPPENGLÜCK

<b>Consommé vom Bio-Tafelspitz</b>	7
Frittaten, Kaspressknödel oder Speckknödel	
<b>Spargelcremesuppe</b>	8
Eferdinger Stangenspargel   Brotchips	

*peter & paul's*  
**FRÜHLINGSSALAT**

Friséesalat | Cranberry | Krokant | Rhabarber  
Ribisel-Balsamico Dressing

<b>Natur pur</b>	10   14
<b>Aberseer Schafkäse</b>	14   18
<b>Höplinger's Dosenfisch</b>	23



## DER HAUPTAKT

<b>Wiener Schnitzel</b>	
Petersilienerdäpfel   Wildpreiselbeere   Zitrone Original vom Bio-Kalb Strohschwein	26 21
<b>Backhendl</b>	21
Bio-Maishendlbrust   Kürbiskernpanier Erdäpfel-Vogerlsalat	
<b>Bio-Kalbsrahmgulasch</b>	24
Butternockerl   Sauerrahm   Essiggurkerl Kapern	
<b>Wolfgangsee Forelle</b>	29
im Ganzen   Erdäpfel   Zitronenbutter	
<b>Eferdinger Stangenspargel</b>	24
poschiert   braune Butterbrösel   Erdäpfel	

## DIE SÜNDE

<b>Schokoladentarte</b>	12
Zartbitterschokolade   Erdbeere   Sorbet	
<b>Topfenschmarrn</b>	15
Rosinen   Zwetschkenröster   viel Liebe	
<b>Somlauer Nockerl Parfait</b>	11
Bourbon Vanille   Kakao   Biskuit	
<b>Sorbet Variation</b>	10
3 Kugeln   hausgemacht   saisonal	
<b>Käse Variation</b>	17
Drei 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*

# Dessertkarte

## DIE SÜNDE

<b>Schokoladentarte</b> Zartbitterschokolade   Erdbeere   Sorbet	12
<b>Topfenschmarrn</b> Rosinen   Zwetschkenröster   viel Liebe	15
<b>Somlauer Nockerl Parfait</b> Bourbon Vanille   Kakao   Biskuit	11
<b>Sorbet Variation</b> 3 Kugeln   hausgemacht   saisonal	10
<b>Käse Variation</b> Drei regionale Käse   Nüsse   Feigensenf	17

<b>Frozen Gin Tonic</b> Tonic Sorbet   Zitrone Wolfgangsee Gin	14
<b>Frozen Mojito</b> Limetten & Pfefferminz Sorbet Brauner Zucker   Havana club 3 años	14
<b>Geeister Butterkeks &amp; Feige</b> Butterkeks Eis   Feigen   Schlagobers	12
<b>Peter &amp; Paul Becher</b> Joghurteis   Heidelbeeren Holundersirup   Schlagobers	12

**Hausgemachtes Eis**  
Nougat | belgische Edelschokolade  
Butterkeks | Bourbon Vanille | Joghurt  
Erdbeere | Marzipan

Euro 3 pro Kugel



*peter & paul's*  
**Geheimtipp**

**Hausgemachte Pralinen**  
Gin | Eierlikör | Granatapfel

3 Stück | Euro 5

## FÜR DIE MÄDLS

Espresso | Primushäusl Likör  
7

### GIN & TONIC

<b>Beefeater Gin</b> 4 cl   7	<b>Fever Tree</b> London 4
<b>Hendricks Gin</b> 4 cl   9	<b>Fentimans</b> Northumberland 4
<b>Wolfgangsee Gin</b> Seedestillerie St. Wolfgang 4 cl   11	<b>Thomas Henry</b> Berlin 4
<b>Ginque Terre</b> Seedestillerie St. Wolfgang 4 cl   11	<b>Lobster Tonic</b> Salzburg 4
<b>Alpengin</b> Primushäusl Abersee 4 cl   11	

## FÜR DIE JUNGS

Espresso | Grappa il merlot di nonino  
7

### EDELBRÄNDE HIGH SPIRITS

<b>vom Primushäusl am Wolfgangsee</b>  „die Klassiker“ 2 cl   5,5  „Specials“ 2 cl   6,5  „wenn's was Besonderes sein darf“ 2 cl   11	<b>Grappa Nonino Reserva</b> 5 years, Antica Cuvee 2 cl   9  <b>Averna, Ramazotti</b> 2 cl   4  <b>Portwein</b> Tawny 10 years old 0,11   6  <b>Ron Zacapa 23y</b> 4 cl   12  <b>Ron Zacapa XO</b> 2 cl   18
--	---