

**EIN KOMMEN
UND GEHEN.
EIN ESSEN
UND TRINKEN.
EIN DENKEN
UND BEWEGEN.
IM PETRUS
UND IM
BREGENZER
SALON.**

MEHR AUF
PETRUS-BREGENZ.AT

Küche
12.00 -14.00 Uhr und
18.00 - 21.30 Uhr

**LES PETITES
CHOSSES
KLEINIGKEITEN**

Trio d´olives
Dreierlei Olivensorten;
Taggiasca, Cerignola,
Arbequina
€ 5,90

Focaccia faite maison
Hausgemachtes
Fladenbrot mit
Olivenöl, Knoblauch
und gereiftem
Balsamico
€ 5.90

Canapés mit Aufstrich
€ 7,50 (€ 2,50/ Stück)

**LES
ASSIETTES
APEROS
VORSPEISEN-
TELLER**

Vorspeisenteller mit
Fleisch Spezialitäten
€ 16,90

Vorspeisenteller
gemischt
€ 14,90

Vorspeisenteller
vegetarisch
€ 13,90

**LES SALADES
SALATE**

Salade du Bien-être
Frische Blattsalate mit
Granatapfel, Karotten,
Radieschen, Avocado,
gerösteten Samen,
Nüssen und
Alfalfasprossen
€ 14.90

Tomatensalat mit
Büffelmozzarella,
Parmaschinken, Balsamico
und Majoran
€ 17.90

**LES ENTREES
VORSPEISEN**

Carpaccio von
französischen Rübensorten
mit karamellisiertem
Ziegenkäse, Puffbohnen
und Feigen
€ 15.90

Pochiertes Freilandeil im
Brick Teig und Trüffel
Remoulade
€ 15.90

LES SOUPES SUPPEN

Hausgemachte
Fischsuppe
€ 13,90

Eierschwammerl
Cremesuppe mit
geräucherter Entenbrust
€ 8.90

Tagessuppe vegetarisch
€ 6,20

LES SANDWICHES Bis 17.00 Uhr

Sandwich Poularde
Tandoori Poularde mit
Mango Chutney,
Eisbergsalat,
Salatgurken, und Chips
€ 11,90

Sandwich Fromage de
chèvre
Ziegenkäse mit
gegrilltem Gemüse
und Chips
€ 11,90

LES PATES ET RISOTTO PASTA UND RISOTTO

Hausgemachte
Tagliatelle mit
Steinpilzen
Cherrytomaten und
Salsiccia
€ 20.90

Eierschwamerlrisotto
mit Acquerello Reis
und Grana Padano
€ 22,90

Hausgemachte Ravioli
gefüllt mit Lachs,
Garnelen und
Tomatenbutter
€ 23.90

LET PLATS PRINCIPAUX HAUPTSPEISEN

LES FRUITS DE MER ET LES VIANDES

MEERES- FRÜCHTE UND FLEISCH

Moules frites
Miesmuscheln gegart in
frischem Gemüse,
handgemachte Pommes
frites nach belgischer Art
€ 20,90

Moules vin blanc
Miesmuscheln in einem
Weißweinsud mit Sahne,
handgemachte Pommes
frites nach belgischer Art
€ 22,50

Moules provençal
Miesmuscheln gegart in
Tomatensauce, hand-
gemachte Pommes frites
nach belgischer Art
€ 22,50

Hummer mit Cannëlini
Bohnen, Artischocken und
Trüffelschaum
€ 37.90

Rinder Bäckchen
geschmort mit gratinierten
Portobello Pilzen,
Erbsenpüree und
Portweinjus
€ 25.90

GREEN EGG

VIANDES ET POISSONS DU GRILL

FLEISCH

Rinderfilet (200g)
€ 31.90

Chateaubriand
(Mindestens 500g/ zwei
Personen, zubereitung ca.
25 Minuten)
Pro Person € 37,90

Rind Sirloin (200g)
€ 29.90

Lamm Kotelett (180g)
€ 27.90

Mais Poularde (180g)
€ 19.90

FISCH

Seescholle im Ganzen
gegrillt
€ 27,90

Bio-Lachs (180g)
€ 24.90

Garnelen aus Wildfang
€ 26.90

GARNITURES ET SAUCES BEILAGEN UND SAUCEN

Hausgemachte
Pommes frites nach
belgischer Art
€ 5.50

Hausgemachte
Pommes frites
getruffelt nach
belgischer Art
€ 6,90

Gemüse Bouquetière
€ 5.90

Hausgemachte
Saucen
Pfeffersauce, Sauce
Bénaise, Sauce
Hollandaise, Portwein
Jus, Butter Café de
Paris
€ 3.90

Muscheln, Fisch-
und Fleischgerichte
vom Green Egg
werden serviert mit
hausgemachten
Pommes frites.

DESSERT

Kokossuppe mit tropischen
Früchten
€ 11.90

Pistazien Crème Brûlée mit
Sauerkirschen und Sorbet
€ 11.90

Sorbet et Glaces Petrus
Sorbetes und Eis nach
Saison mit Beeren
€ 10.90

Käseteller
€ 14,90

Kuchensorten nach
Tagesangebot

Unsere MitarbeiterInnen
informieren Sie gerne über
allergene Zutaten in
unseren Gerichten.

**EIN KOMMEN
UND GEHEN.
EIN ESSEN
UND TRINKEN.
EIN DENKEN
UND BEWEGEN.
IM PETRUS
UND IM
BREGENZER
SALON.**

MEHR AUF
PETRUS-BREGENZ.AT
BREGENZERSALON.AT

**WARMER
GETRÄNKE**

Espresso
€ 2.90

Doppelter Espresso
€ 4.50

Espresso lungo
€ 2.90

Espresso macchiato
€ 3.20

Cappuccino
€ 3.90

Latte macchiato
€ 3.90

Caffè corretto
€ 4.90

Heiße Schokolade
€ 3.90

Irish Coffee
€ 7.50

Affogato
€ 5,90

**PALAIS DES
THÉS**

Grüner Tee
€ 3,20

Assam, Schwarztee
€ 3,20

Ceylon, Schwarztee
€ 3,20

Earl Grey
€ 3,20

Ceylon Kardamon
€ 3,20

Kräutertee Bio
Pfefferminze,
Lindenblüte oder
Eisenkraut
€ 3,20

WASSER

Montes Still 0,3 l
€ 3,20

Montes Perlend 0,3 l
€ 3,20

Montes Perlend 0,75 l
€ 5,00

Montes Still 0,75l
€ 5,00

Soda Zitron 0,3 l
€ 3.20

Soda Zitron 0,5 l
€ 3.90

Karaffe Bregenzer
Grander Sodawasser
0,75 l
€ 2.90

Karaffe Bregenzer
Grander Wasser 0,75 l
€ 2.50

**SÜSSE
VERSUCHUNGEN**

Kuchensorten nach
Tagesangebot

Apfelstrudel natur
€ 4,10

Blechkuchen des Tages
€ 4,00

Pâtisserie du jour
€ 4.90

mit Schlagsahne
€ 1,00

Croissant
€ 3.50

Croissant mit Butter und
Marmelade
€ 4.90

Baguettes mit Butter und
Marmelade
€ 5,50

Müsli mit Joghurt und
Früchte
€ 5,50

SOFT DRINKS

Fresh Lemon, Lammsbräu
Bio
€ 3.70

Sunny Orange,
Lammsbräu Bio
€ 3.70

Holler Blüte,
Lammsbräu Bio
€ 3.70

Black Cola,
Lammsbräu Bio
€ 3.70

Tonic Fever Tree
€ 4,20

Ginger Ale Fever Tree
€ 4,20

Lemon Tonic Fever Tree
€ 4,20

Kombucha Classic
€ 3,90

Rose Limonade Fentimens
€ 4,20

FRISCH ZUBEREITET

Orangensaft,
frisch gepresst
€ 5,50

SÄFTE BIO

Big Smile from Austria
Bio 0,2 l

Rote Rüben
€ 3.70

Karotte
€ 3.70

Traube
€ 3.70

Wilder Apfel
€ 3.70

BIER VOM FASS

Leffe Blonde, 0,3 l
€ 4.70

Leffe Brune, 0,3 l
€ 4.70

Frastanzer Bio Bier
0,2 l
€ 2.50

Frastanzer Bio Bier
0,3 l
€ 3.50

Frastanzer Bio Bier
0,5 l
€ 4.50

Frastanzer Radler
Sauer 0,3 l
€ 3.50

BIER IN DER FLASCHE

Chouffe, 0,3 l
€ 5.90

Duvel, 0,3 l
€ 5.90

Westmalle Triple, 0,3 l
€ 6,40

Westmalle Tripple 0,7l
€ 12,90

Lindemans Kriek, 0,3 l
€ 5,50

Lindemans Percheresse,
0,3l € 6,40

Oude Geuzen Boon
Black Label 75 cl
€ 10,90

Delirium Tremens, 0,3 l
€ 6,40

Orval 0,3 l
€ 6,40

Hoegaarden 0,3l
€5,50

Chimay Pères Trappistes
Grand Reserve 2017,
Magnum, 1,5 l
€ 49.50

Lammsbräu,
Glutenfrei - Bio
€ 4,50

Benediktiner, 0,3 l
Alkoholfrei
€4,50

Frastanzer Radler Zitrus,
0,3 l
€ 3.70

APERERO

Lillet Petrus
0,2 l
€ 8.50

Aperol Spritz 0,2 l
€ 6.20

Campari Orange 0,3 l
€ 6,50

Campari Soda 0,3 l
€ 6,50

Gin Tonic Le Tribune
0,4 l
€ 11,90

Gin Bombay Sapphire
4cl
€ 8,50

Gin Monkey 47
4cl
€ 10.50

Hugo 0,2 l
€ 5.50

Martini Bianco 4 cl
€ 4.50

Martini Extra Dry 4 cl
€ 4.50

Ramos Pinto Port Tawny
10 Years 0,4 cl
€ 8.00

Sherry Fino "Jarana"
Solera Reserva trocken
Emilio Lustau 0,4 cl
€ 5.90

Sherry Amontillado "Los
Arcos" Medium Dry
Emilio Lustau 0,4 cl
€ 5.90

Ricard Pastis de Marseille
€ 7.00

COGNAC

Cognac Grand
Champagne
Delamain X.O. 1^{er} Cru
25 Jahre
€ 14,90

Frappin Fontpoint XO
€ 19,90

GRAPPA

Grappa Eligo dell
Ornellaia CS & Merlot
18 Mon. Barrique
€ 8.90

Grappa di Poli UvaVive
Italiana di Poli
€ 7.90

Grappa Tignanello
Antinori
€ 8.90

Amaro Quintessentia
Nonino 2 cl
€ 7.00

WHISKY

Benromach 2010,
Scottisch, BIO
€ 8.50

Frastanzer
Handcrafted Single
Malt
€ 8.50

DIGISTIEF

Hämmerle Privatbrennerei
Williams
€ 6.90

Marille
€ 6.90

Grafensteiner
€ 6.90

Franz Bertel
Williams
€ 4.90

Subirer
€ 4.50

Absinth
€ 8,5

Calvados Boulard Grand
Solage
€ 11.90

PROSECCO CHAMPAGNE CREMANT

Offen 0,1 Glas

Champagne Rose
Ruinart
€ 13.90

Champagne-Hausmarke
"Fournaise-Thibaut"
Cuvée de Reserve Brut
€ 10.90

Crémant de Loire
"Luis Despas" Brut Rosé
€ 6.90

Sacchetto Frizzante
Veneto
€ 4,0

Flaschen 0,75 L

Champagne Rosé
Ruinart
€ 99.90

Champagner Brut Premier
"Louis Roederer" Reims
€ 79.00

Champagne Fournaise
Thibaut Cuvée de
Reserve Brut
€ 64.90

Prosecco Ruggeri
« Valdobbiadene »
Superiore
€ 48.90

Crémant de Loire "Luis
Despas" Brut Rosé,
€ 42.90

Crémant de Bourgogne
AOC Perle de Vigne "Grand
Reserve" Brut « Louis
Bouillot » Nuits Saint-
Georges
€ 39.50

WEIN OFFEN

Fragen Sie nach
unseren offenen
Weinen

Weiß 1/8 l Glas
€ 4.50

Rot 1/8 l Glas
€ 4.50

Rosé 1/8 l Glas
€ 4.50

Gespritzt ¼ l Glas
€ 3,90

WEISSWEIN

0.75 L Flasche

Österreich

2016 Grüner Veltliner,
Federspiel Terrassen,
Domaine Wachau,
Dürnstein
€ 29.50

2016 Gelber
Muskateller Straßertal,
Johann Topf, Straß,
Niederösterreich
€ 37.90

2015 Weißburgunder
Steirische Klassik,
Tement,
Südsteiermark
€ 32.90

Frankreich

Chardonnay - Vin de
Savoie Domain Remy
Berlioz
€ 32.50

Pouilly Fumé, Pascal
Julivet, 2016
€ 49.90

Sancerre, Les Baronnes,
2016
€ 39.90

Chablis, Louis Michel et
Fils, 2016
€ 49.50

Deutschland

2017 Grauburgunder
Weingut R.&M. Aufricht,
Meersburg
€ 34.50

2017 Auxerrois
"Pinot- Rarität"
Weingut R.&M. Aufricht,
Meersburg
€ 34.50

2016 Riesling
"Vulkangestein" trocken,
Weingut Schäfer-Fröhlich
€ 44.90

2015 Riesling, Ürziger
Würzgarten, alte Reben
Weingut Dr. Loosen, Mosel
Bernkastel
€ 49.90

2017 Sauvignon Blanc,
Weingut Knipser, Pfalz
€ 32.90

Italien

2017, Zeni Lugana
€ 38,90

ROSÉWEIN

0.75 L Flasche

Frankreich

2016 Clair de Rose
Grenache u. Cinsault Les
Jamelles/ Pays D'Oc
€ 24.90

ROTWEIN

0.75 L Flasche

Österreich

2014 Gernot Heinrich-
RED, BIO, St. Laurent
Zweigelt, Burgenland
€ 24.50

2013 Gernot Heinrich Pinot
Noir, BIO, Dorflagen 2013
, Burgenland
€ 34.90

2014 Panobile- BF
Zweigelt Gernot Heinrich,
Burgenland, BIO
€ 69.50

Frankreich

2015 Cabernet- Merlot
"Selection Speciale"
Les Jamelles /
Sudfrankreich Pays O'OC
€ 32,50

2015 Chateau Chante-
Allouette, Saint Emillion
Grand Cru/ Bordeaux
€ 44.90

2012 Chateauneuf du
Pape AC Chateau Mont
Redon
€ 69.50

Italien

2015 Centine-
Sangioves, CS, Merlot
BANFI, Toscana
€ 23.90

2016 Insoglio del
Cinghiale IGT Campo
di Sasso,
Bibbona, Toscana
€ 59.90

2015 Peppoli Chianti
Classico DOCG
Marchesi Antinori,
Toscana
€ 44.90

2015 Nebbiolo d' Alba
Bernadina DOC
Weingut Ceretto,
Barolo, BIO
€ 49.90

2015 Le Volte IGT
Dell'Ornellaia, Bolgheri
€ 56.90