

**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 und
18.00-21.30

LES PETITES CHOSSES KLEINIGKEITEN

Trio d'olives
Dreierlei Olivensorten;
Taggiasca, Cerignola,
Arbequina
€ 4.40

Focaccia faite maison
Hausgemachtes
Fladenbrot mit Olivenöl,
Knoblauch und reifem
Balsamico
€ 4.40

LES ASSIETTES APEROS VORSPEISEN- TELLER

Vorspeisenteller mit
Fleisch Spezialitäten
€ 12.50

Vorspeisenteller gemischt
€ 12.00

Vorspeisenteller
vegetarisch
€ 11.50

LES SALADES SALATE

Salade du Bien-être
Frische Blattsalate mit
Granatapfel, Karotten,
Radieschen, Avocado,
gerösteten Samen,
Nüssen und
Alfalfasprossen
€ 12.90

Spargel Salat mit
Avocado, Creme Fraîche,
Tomatenconcassé und
Citrusöl
€ 14.90

LES ENTREES VORSPEISEN

Carpaccio von
französischen
Rübensorten mit
karamellisiertem
Ziegenkäse,
Puffbohnenpüree und
Feigen
€ 13.90

Terrine mit Mozzarella,
Tomaten Bohnen, Lauch
und Basilikum
€ 13.90

LES SOUPES SUPPEN

Consommé Imperiale
Klare Rinderbrühe
hausgemacht, mit
Einlage
€ 5.90

Spargelcremesuppe mit
geräucherter Forelle,
Limetten und Puffbohnen
€ 6.90

Tagessuppe vegetarisch
€ 4.90

LES SANDWICHES Bis 17.00 Uhr

Sandwich Boef
Sous Vide gegarte
Rinderbrust mit Pommery
Senf, Essiggurken und
Chips
€ 9.90

Sandwich Poularde
Tandoori Poularde mit
Mango Chutney,
Eisbergsalat,
Salatgurken, und Chips
€ 9.90

Sandwich Fromage de
chèvre
Ziegenkäse mit gegrilltem
Gemüse und Chips
€ 9.90

LES PATES ET RISOTTO PASTA UND RISOTTO

Hausgemachte
Tagliatelle mit Steinpilzen
Cherrytomaten und
Salsiccia
€ 15.90

Spargelrisotto mit Grana
Padano
€ 16.90

Hausgemachte Ravioli
gefüllt mit Lachs,
Garnelen und
Tomatenbutter
€ 17.90

LET PLATS PRINCIPAUX HAUPTSPEISEN

LES FRUITS DE MER ET LES VIANDES

MEERES- FRÜCHTE UND FLEISCH

Moules frites
Miesmuscheln gegart in
frischem Gemüse-
bouquet, hand-
gemachte Pommes frites
nach belgischer Art
€ 16.90

Moules vin blanc
Miesmuscheln in einem
Weißweinsud mit Sahne,
handgemachte Pommes
frites nach belgischer Art
€ 17.90

Moules provencal
Miesmuscheln gegart in
Tomatensauce, hand-
gemachte Pommes frites
nach belgischer Art
€ 17.90

Hummer mit
Linsenspargelragout und
Café de Paris
€ 23.90

Weißer Spargel mit
glaciertem
Schweinsbauch in
Modena- und Käsesauce
€ 18.90

Ragoût d'agneau
Lammragout von Bries
und Zunge mit Mandeln,
Bärlauch und Madeira
€ 17.90

GREEN EGG

VIANDES ET POISSONS VOM GRILL

FLEISCH

Rindsfilet (200g)
€ 29.90

Chateaubriand
(500g/zwei Personen)
Mindestens zwei
Personen, (Zubereitung
ca. 25 Minuten)
Pro Person € 34,90

Rind Sirloin (200g)
€ 25.90

Ländle Lamm Kotelett
(180g)
€ 24.90

Mais Poularde (180g)
€ 17.90

FISCH

Seescholle im Ganzen
gegrillt
€ 26.90

Bio-Lachs (180g)
€ 21.90

Garnelen aus Wildfang
€ 21.90

GARNITURES ET SAUCES BEILAGEN UND SAUCEN

Hausgemachte Pommes
frites nach belgischer Art
€ 4.90

Hausgemachte Pommes
frites getrüffelt nach
belgischer Art
€ 5.90

Gemüse Bouquetière
€ 4.90

Hausgemachte Saucen
Pfeffersauce, Sauce
Bérnaise, Sauce
Hollandaise, Portwein
Jus, Butter Café de Paris
€ 2.90

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

DESSERT

Schokomousse mit
Passionsfrucht, Weißem
Pfirsich und
Himbeerencoulis
€ 9.50

Pistazien Crème Brûlée
mit Rhabarber und
Erdbeeren
€ 9.50

Sorbet et Glaces Petrus
Sorbetes oder Eis nach
Saison mit Beeren
€ 7.50

Assiete de fromages
Variation von Käsesorten
aus der Region, Italien
und Frankreich
€ 12.50

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

WARME
GETRÄNKE

Espresso
€ 2.90

Doppelter Espresso
€ 3.50

Espresso lungo
€ 2.90

Espresso macchiato
€ 3.00

Cappuccino
€ 3.50

Latte macchiato
€ 3.50

Caffè corretto
€ 4.90

Heiße Schokolade
€ 3.80

PALAIS DES
THÉS

Grüner Tee
€ 2.90

Assam Garden, Bio
Schwarztee
€ 2.90

Ceylon Premium
Schwarztee
€ 2.90

Echter Ceylon Earl Grey
€ 2.90

Echter Ceylon Kardamon
€ 2.90

Ceylon Gewürztee
€ 2.90

Kräutertee Bio
Pfefferminze, Lindenblüte
oder Eisenkraut
€ 2.90

KAFFEE
SPECIAL

French Coffee
€ 7.50

Irish Coffee
€ 7.50

Italian Coffee
€ 7.50

WASSER

Montes Still 0,3 l
€ 2.90

Montes Perlend 0,3 l
€ 2.90

Montes Perlend 0,75 l
€ 4,50

Karaffe Bregenzer
Grander Sodawasser
0,75 l
€ 2.50

Karaffe Bregenzer
Grander Wasser 0,75 l
€ 2.50

SÜSSE
VERSUCH-
UNGEN

Küchensorten nach
Tagesangebot

Apfelstrudel natur
€ 3.90

Apfelstrudel mit Sahne
€ 4.60

Blechkuchen des Tages
€ 3.90

Blechkuchen des Tages
mit Schlag
€ 4.60

Pâtisserie du jour
€ 4.90

Croissant
€ 3.50

Croissant mit Butter und
Marmelade
€ 4.90

SOFT DRINKS

Fresh Lemon,
Lammsbräu Bio
€ 3.20

Sunny Orange,
Lammsbräu Bio
€ 3.20

Holler Blüte,
Lammsbräu Bio
€ 3.20

Black Cola,
Lammsbräu Bio
€ 3.20

Tonic Fever Tree
€ 3.20

FRISCH ZUBEREITET

Orangensaft,
frisch gepresst
€ 4.90

Soda Zitron 0,3 l
€ 3.20

Soda Zitron 0,5 l
€ 3.80

SÄFTE BIO

Big Smile from Austria
Bio 0,2 l

Rote Ruben
€ 3.50

Karotte
€ 3.50

Traube
€ 3.50

Wilder Apfel
€ 3.50

BIER VOM FASS

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

Frastanzer Bio Keller Bier
0,3 l
€ 3.50

Frastanzer Bio Keller Bier
0,5 l
€ 4.50

Leffe Blonde, 0,3 l
€ 4.50

Leffe Brune, 0,3 l
€ 4.50

BIER IN DER FLASCHE

Chouffe, 0,3 l
€ 4.90

Duvel, 0,3 l
€ 4.90

Westmalle Triple, 0,3 l
€ 4.90

Lindemans Kriek, 0,3 l
€ 4.90

Oude Geuzen Boon
Black Label 75 cl
€ 9.90

Delirium Tremens, 0,3 l
€ 4.90

Chimay Peres Trappiste
Grand Reserve 2017,
Magnum, 1,5 l
€ 49.50

Lammsbräu,
Glutenfrei - Bio
€ 3.80

Frastanzer Radler Zitrus,
0,3 l
€ 3.50

APERERO

Aperol Spritz 0,2 l
€ 6.20

Campari Orange 0,3 l
€ 5.90

Campari Soda 0,3 l
€ 5.50

Gin Tonic 0,2 l
€ 7.90

Hugo 0,2 l
€ 5.50

Martini Bianco 4 cl
€ 4.50

Ramos Pinto Port Tawny
10 Years 0,4 cl
€ 7.00

Sherry Fino "Jarana"
Solera Reserva trocken
Emilio Lustau 0,4 cl
€ 4.90

Sherry Amontillado "Los
Arcos" Medium Dry
Emilio Lustau 0,4 cl
€ 4.90

SPIRITUOSEN

2 cl

Absinth
€ 7.00

Ricard Pastis de Marseille
€ 7.00

Amaro Quintessentia
Nonino 2 cl
€ 7.00

COGNAC

Cognac Grand
Champagne
Delamain X.O. 1^{er} Cru 25
Jahre
€ 9.90

CALVADOS

Calvados Boulard Grand
Solage
€ 7.50

GIN

Gin Classic Ziegler
€ 7.50

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

WHISKY

Benromach 2010,
Scottisch, BIO
€ 8.50

Frastanzer Handcrafted
Single Malt
€ 8.50

SCHNAPS

Hämmerle
Privatbrennerei

Williams
€ 6.90

Marille
€ 6.90

Grafensteiner
€ 6.90

PROSECCO CHAMPAGNE CREMANT

Offen 0,1 Glas

Sachetto Frizzante
Veneto
€ 3.70

Crémant de Loire
"Luis Despas" Brut Rosé
€ 6.90

Champagne-Hausmarke
"Fournaise-Thibaut"
Cuvée de Reserve Brut
€ 9.90

Flaschen 0,75 L

Crémant de Loire "Luis
Despas" Brut Rosé,
€ 35.00

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

Champagne Fournaise
Thibaut Cuvée de
Reserve Brut
€ 55.00

Champagner Brut
Premier
"Louis Roederer" Reims
€ 79.00

WEIN OFFEN

Hauswein

Fragen Sie nach unseren
offenen Weinen

Weiß 1/8 l Glas
€ 4.20

Rot 1/8 l Glas
€ 4.20

Rosé 1/8 l Glas
€ 4.20

Gespritzt ¼ l Glas
€ 3.70

WEISSWEIN

0.75 L Flasche

Österreich

2016 Grüner Veltliner,
Federspiel Terrassen,
Domaine Wachau,
Dürnstein
€ 27.50

2016 Gelber Muskateller
Strassental, Johan Topf,
Strass, Niederösterreich
€ 37.90

2015 Weißburgunder
Steirische Klassik,
Tement, Südsteiermark
€ 32.90

Frankreich

Chardonnay- Vin de
Savoie Domain Remy
Berlioz
€ 25.50

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
€ 28.50

ROSEWEIN

0.75 L Flasche

Frankreich

2016 Clair de Rose
Grenache u. Cinsault Les
Jamelles/ Pays D'Oc
€ 19.90

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
€ 27.90

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

2012 Chateauneuf du Pape
AC Chateau Mont Redon
€ 69.50

Italien

2015 Centine- Sangiovese,
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