

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 CHOSES KLEINIGKEITEN

Trio d´olives
Dreierlei Olivensorten;
Taggiasca, Cerignola,
Arbequina
€ 4,90

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

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

Oyster Maldon
€ 18,00 (€ 4.50/ Stuck)

LES ASSIETTES APERÓ 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

Rindfiletstreifen auf
frischem Blattsalat
verfeinert mit mariniertem
Kürbis und knusprigen
Parmesan chips
€ 18,90

LES ENTREES VORSPEISEN

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

Pochiertes Freilandei im
Brick Teig und Trüffel
Remoulade
€ 15.90

LES SOUPES SUPPEN

Hausgemachte
tomatisierte Fischsuppe
€ 13,90

Waldpilzcremesuppe mit
Trüffel Sabayon und sous
vide gegartem Ei
€ 9.70

Tagessuppe vegetarisch
€ 6,20

LES SANDWICHES Bis 14.00 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

LET PLATS PRINCIPAUX HAUPTSPEISEN

LES PATES ET RISOTTO PASTA UND RISOTTO

Hausgemachte
Tagliatelle mit
Steinpilzen
Cherrytomaten und
Salsiccia
€ 20.90

Zitronenkurbisrisotto
mit Acquerello Reis
und Garnelen
€ 22,90

Offene Lasagne gefüllt
mit Steinpilzenragout,
Gänselebercreme und
geschmolzenen
Zwiebeln.
€ 23.90

LES FRUITS DE MER ET LES VIANDES

MEERES- FRÜCHTE UND FLEISCH

Moules frites
Miesmuscheln gegart in
frischem Gemüse mit Dille
pesto, 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

Moules au gorgonzola
Miesmuscheln mit einer
Sauce aus Blaukäse,
hand-gemachte Pommes
frites nach belgischer Art
€ 22,50

Moules Petrus
Miesmuscheln gegart in
Dunklem Bier, hand-
gemachte Pommes frites
nach belgischer Art
€ 22,50

Hummer mit Cannellini
Bohnen, Parmaschinken
Chips, Artischocken und
Trüffelschaum
€ 37.90

Hirschrücken mit Amarant,
Waldbeeren, salzgegarnte
französische Bete, Kakao
und Wildjus
€ 37.90

GREEN EGG

VIANDES ET POISSONS DU GRILL

FLEISCH

Rinderfilet vom Black
Angus (200g)
€ 31.90

Chateaubriand vom Black
Angus
(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/ MEERES- FRUCHTEN

Atlantische Seescholle
im Ganzen gegrillt
€ 27,90

Bio-Lachs (180g)
€ 24.90

Garnelen aus Wildfang
€ 26.90

Gegrillte
Jakobsmuscheln auf
Jung Spinat und
Kartoffeln, garniert mit
geröstete Haselnüssen
€ 24,90

GARNITURES ET SAUCES BEILAGEN UND SAUCEN

Hausgemachte Pommes
frites nach belgischer Art
€ 5.50

Hausgemachte Pommes
frites getrüffelt nach
belgischer Art
€ 6,90

Gemüse Bouquetière
€ 5.90

Hausgemachte Saucen

Pfeffersauce, Sauce
Bénaise, Sauce
Hollandaise, Portwein Jus,
Butter Café de Paris,
Trüffel Remoulade
€ 3.90

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

DESSERT

Überraschung von
Mandeln und Tonkabonen
€ 13,90

Pistazien Crème Brûlée mit
karamalisierte Maroni,
Trauben und Apfel
€ 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
€ 2.70

Doppelter Espresso
€ 4.20

Espresso lungo
€ 2.90

Espresso macchiato
€ 3.00

Cappuccino
€ 3.60

Latte macchiato
€ 3.80

Caffè corretto
€ 4.50

Heiße Schokolade
€ 3.70

Irish Coffee
€ 8,90

Affogato
€ 4,90

PALAIS DES THÉS

Althaus Tee's

Persisher Apfel, Classic
Herbes Grün Matinee,
Rohibush, Milde Minze
Englisch Superior
Earl Grey, Darjelling
Castellan
€ 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 Grand
Sodawasser 0,75 l
€ 2.50

Karaffe Bregenzer Grand
Wasser 0,75 l
€ 2.00

SÜSSE VERSUCHUNGEN

Kuchensorten nach
Tagesangebot

Blechkuchen des Tages
€ 4,00

Pâtisserie du jour
€ 4.70

Portion Schlagsahne
€ 1,00

Croissant
€ 2,90

Croissant mit Butter und
Marmelade
€ 4,20

Baguettes mit Butter und
Marmelade
€ 4,20

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
0,2 l
€ 4,40

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 Trippl 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

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
Laurent Perrier
€ 13,90

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

Crémant de Loire
"Luis Despas" Brut
Rosé
€ 7.90

Sacchetto Frizzante
Veneto
€ 4,20

Flaschen 0,75/ 1,5 L

Champagne Fournaise
Thibaut Cuvée de
Reserve Brut, Magnum
1,5 L
€ 119,90

Champagner Brut
Laurent Perrier
Brut
La Cuvee,
Magnum 1,5 L
€ 169,90

Champagne Fournaise
Thibaut Cuvée de
Reserve Brut
€ 64.90

Champagner Brut
Laurent Perrier
Brut
La Cuvee,
€ 89,90

Champagner Boccinger
Special Cuvee
€ 129,90

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 Hausweinen

Weiß 1/8 l Glas
€ 4.50

Rot 1/8 l Glas
€ 4.50

Rosé 1/8 l Glas
€ 4.50

Grüner Veltliner gespritzt
¼ l Glas
€ 3,80

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

Domaine Marc Morey
Chassagne-
Montrachet
1^{er} CRU VIRONDET
2015
€ 109.90

La Porte
Sauvignon Blanc
Le Bouquet
IGP
Saint Satur
2017
€ 32.90

Pierre- Henri Ginglinger
Gewürztraminer
Grand Cru
Alsace
2014
€ 62.90

Pierre- Henri Ginglinger
Riesling
Grand Cru
Alsace
2015
€ 62.90

Domain Remy Berlioz
Chardonnay
Savoie
2017
€ 32.50

J.F. Jacont
Viognier
Granit Collines
IGP
2015
€ 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
d'OC
€ 32,50

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

2012 Châteauneuf du
Pape AC Chateau
Mont Redon
€ 69.50

Château Figaec
St. Emillion
1 er Grand Cru Classé
2013/ 2004
€ 189.90

Joseph Drauphin
Gevery Chambertin
Pinot Noir
2013
€ 75.90

Les Jamelles
"Selection Speciale"
Merlot
Cabernet Sauvignon
Pays d'OC
2015
€ 32,50

Italien

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

2016 Inseglio 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