

# Petrus

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

Kleine Karte bis 17.00 Uhr

## Private Dining Das Private Dinner

Ganz privat und exklusiv im 1. Stock im Bregenzer Salon mit familiärem Ambiente. Das Essen wird serviert von PETRUS.

Essen gehen einmal anders mit Ihrer Familie oder Freunden. Individuelle Events wie Firmen-Events, Geburtstage, Jubiläen sind auf Anfrage möglich und auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt.

## 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

## CHARCUTERIE ET FROMAGES LES ASSIETTES APERÔ VORSPEISEN-TELLER

Platte mit Fleisch Spezialitäten  
€ 16,90

Platte gemischt  
€ 15,90

Platte vegetarisch  
€ 15,90

Platte mit Käse Spezialitäten  
€ 16,90

## LES ENTREES VORSPEISEN

**Artichaut braisé**  
Geschmorte Artischoke  
mit Romesco Dip  
€ 12,90

**Sardine marinée**  
Marinierte Sardine

€ 13,90

**Fromage de chèvre avec des  
naretés de tomates**  
Ziegenkäse mit Tomaten Raritäten  
und frischer Wassermelone,  
Balsamico Perlen und gerösteten  
Mandeln  
€ 15,90

**Tartare de boeuf**  
Rinder-Tatar mit Gänseleber und  
Ziegenkäse im knusprigen  
Teigmantel  
€ 27,70

## Oyster Atlantique

### Halbes Dutzend

Natur  
€ 24,90

Yuzu, Zitronengras und Zwiebel  
€ 29,90

Gratinierte Austern mit Speck,  
Worcester und Sauce Hollandaise  
€ 31,90

## LES SALADES SALATE

**Salade du bien-être**  
Frische Blattsalate mit Granatapfel,  
Karotten, Radieschen, Avocado,  
gerösteten Samen, Nüssen und  
Alfa Sprossen  
€ 15,90

### Salade orientale

Quinoa Salat mit mariniertem  
Papaya, Baba Ghanoush, würzigen  
Kichererbsen und Minze  
€ 16,40

**Laniérés de boeuf en salade**  
Rindfiletstreifen auf frischem  
Blattsalat verfeinert mit  
getrockneten sonnengereiften  
Tomaten, Kräuter Pesto und  
knusprigen Parmesanchips  
€ 21,40

**Salade chicorée**  
Chicoree Salat mit eingelegtem  
Gorgonzola, Teefrüchten,  
salzgegarnte Beete und Walnüssen  
€ 18,90

Provolone (Italienischer Hartkäse),  
Mortadella und Chips  
€ 11,90

**Pan Bagnat**  
Thunfisch Sandwich nach  
französischer Art  
€ 11,90

## LES SOUPES SUPPEN

**Bouillabaisse Petrus**  
Hausgemachte tomatisierte  
Fischsuppe  
€ 14,90

**Potage du jour**  
Tagessuppe vegetarisch  
€ 6,90

## 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, Trüffelhonig und  
Chips  
€ 11,90

**Sandwich mortadelle et  
provolone**

## LET PLATS PRINCIPAUX HAUPTSPEISEN

### Fragen Sie nach unserem Plat du Jour

Jeden Tag frisch für Sie gekocht  
nach Saison und Markt Angebot

Probieren Sie auch unsere  
vegetarischen und vegane Specials

## VEGETARISCH

## LES PATES ET RISOTTO PASTA UND RISOTTO

### Tagliatelles faites maison

Hausgemachte Tagliatelle mit  
Steinpilzen und Cherrytomaten  
€ 21,90

### Risotto aux chanterelles

Eierschwamerlrisotto mit Grana  
Padano  
€ 22,90

## LES FRUITS DE MER ET LES VIANDES

## MEERES-

## FRÜCHTE UND FLEISCH

### Moules frites

Miesmuscheln gegart mit  
frischem Gemüse und  
Dillpesto  
€ 21,90

### Moules vin blanc

Miesmuscheln in einem  
Weißweinsud mit Sahne  
€ 23,50

### Moules provençal

Miesmuscheln gegart in  
Tomatensauce  
€ 23,50

### Moules estragon

Miesmuscheln gegart mit  
Oliven, Essigzwiebeln und  
Estragon  
€ 23,50

### Moules au champagne

Miesmuscheln gegart in einem  
feinen Champagnersud  
€ 28,90

Alle unsere Muschel- Gerichte  
werden mit handgemachten  
Pommes frites nach belgischer  
Art serviert.

### Coq au vin

Hühnerschenkel in  
Rotweinweinsauce mit Speck,  
Champignons und  
Kartoffelmousseline  
€ 19,90

### Navarin de poissons

Fischeintopf in Rotweinsauce,  
Fang der Woche, Austern und  
Jakobsmuscheln  
€ 34,90

### Hanche d'agneau grillé

Gegrillte Lammhüfte auf  
mediterranen Feta Salat, frischen  
Tomaten, getrockneten Früchten  
und Granatapfelrosenreduktion  
€ 29,60

### Fricassé de canard

Entenfrikasse mit cremigem Eigelb,  
Zweierlei Knusper vom Reis,  
Erbsenpuree, Pfirsich und  
Reisschaum  
€ 35,70

### Morue confit

Konfierter Kabeljau auf  
Waldpilzraquout und Meerkohl  
Coulis  
€ 33,60

## GREEN EGG

## VIANDES ET POISSONS DU GRILL

## FLEISCH

### Filet de boeuf

Rinderfilet vom Black Angus (200g)  
€ 32,90

**Mais poularde (180g)**  
€ 21,90

**Chateaubriand vom Black Angus**  
(Mindestens 500g/ zwei Personen.  
Zubereitung ca. 25 Minuten)  
Pro Person € 38,90

**Lamm Schulter**  
Mindestens zwei Personen.  
Zubereitung ca. 25 Minuten)  
Pro Person € 34,90

## FISCH/ MEERES- FRÜCHTE

**Plies en mer du Nord**  
Atlantische Seescholle im Ganzen  
gegrillt  
€ 27,90

**Saumon Bio**  
Bio-Lachs (180g)  
€ 24,90

**Coquilles Saint-Jacques grillées**  
Gegrillte Jakobsmuscheln auf  
Jungspinat und Kartoffeln, garniert  
mit gerösteter Haselnuss Sauce  
€ 25,90

## GARNITURES ET SAUCES BEILAGEN UND SAUCEN

Hausgemachte Pommes frites nach  
belgischer Art  
€ 5,50

Hausgemachte Pommes frites  
getruffelt nach belgischer Art  
€ 7,40

Gemüse Bouquetière  
€ 6,90

**Salade d'apéritifs**  
Vorspeisen Salat

€ 6,90

## Sauces faites maison Hausgemachte Saucen

Pfeffersauce  
Sauce Bénaise  
Sauce Hollandaise  
Portwein Jus  
Butter Café de Paris  
Trüffel Remoulade  
€ 3,90

Mayonnaise  
Ketchup  
€ 0,90

Fisch und Fleischgerichte  
vom Green Egg  
werden wahlweise mit  
hausgemachten  
Pommes frites oder Gemüse  
Bouquetiere serviert.

## DESSERT

**Soufflé au chocolat**  
Schokolade Chili Kuchen mit  
weichem Kern, Datteln,  
Karamell Espuma und Beeren  
€ 13,90

**Crème brûlée** mit Erdbeeren  
Gazpacho, eingelegten  
Rhabarber und Sorbet  
€ 12,90

**Sorbet Petrus**  
Sorbet nach Saison mit  
Beeren  
€ 12,90

**Plateau de fromages**  
Käseplatte  
€ 16,90

**Affogato**  
€ 5,40

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

French Coffee  
€ 8,90

Affogato  
€ 5,40

## PALAIS DES THÉS

### Sonnentor Tee

Assam  
Bio- Krautermix  
Darjeeling  
Früchte Rooibos  
Grün Tee  
Holunder  
Ingwer  
Minze  
Rooibos Orange  
und mehr  
€ 3,50

## WASSER

Montes Still 0,3 l  
€ 3,20

Montes Perlend 0,3 l  
€ 3,20

Montes Perlend 0,75 l  
€ 5,60

Montes Still 0,75l  
€ 5,60

Soda Zitron 0,3 l  
€ 3,20

Soda Zitron 0,5 l  
€ 3,90

Karaffe Bregenzer Grander  
Sodawasser 0,75 l  
€ 2,50

Karaffe Bregenzer Grander  
Wasser 0,75 l  
€ 2,00

## SMOOTHIES MILKSHAKES

Nach Tagesangebot  
(bis 17.00 Uhr)  
€ 5,80

## SÜSSE VERSUCHUNGEN

Kuchensorten nach  
Tagesangebot

Pâtisserie du jour  
€ 4,70

Blechkuchen  
€ 4,00

Portion Schlagsahne  
€ 1,00

## SOFT DRINKS

Fresh Lemon, 0,3 l  
Lammsbräu Bio  
€ 3,70

Sunny Orange, 0,3 l  
Lammsbräu Bio  
€ 3,70

Holler Blüte, 0,3 l  
Lammsbräu Bio  
€ 3,70

Black Cola, 0,3 l  
Lammsbräu Bio  
€ 3,70

Tonic Fever Tree 0,2 l  
€ 4,20

Ginger Ale Fever Tree 0,2 l  
€ 4,20

Lemon Tonic Fever Tree 0,2 l  
€ 4,20

Kombucha Classic  
0,2 l

€ 3,90

Rose Limonade Fentimens 0,2l  
€ 4,20

## FRISCH ZUBEREITET

Orangensaft, 0,3 l  
frisch gepresst  
€ 5,20

## SÄFTE

Apfel  
Johannisbeere  
Karotte  
Mango  
Orangensaft  
Rote Rüben  
Traube  
€ 3,70

Holder Gespritzt  
€ 3,50

## BIER VOM FASS

Leffe Blonde, 0,3 l  
€ 4,70

Leffe Brune, 0,3 l  
€ 4,70

Hoegaarden, 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

## BIER IN DER FLASCHE

Chouffe, 0,3 l  
€ 5,90

Duvel, 0,3 l  
€ 5,90

Westmalle Triple, 0,3 l  
€ 6,40

Lindemans Kriek, 0,3 l  
€ 5,50

Lindemans Pecheresse, 0,3 l  
€ 6,40

Oude Geuzen Boon  
Black Label 375 cl  
€ 6,90

Delirium Tremens, 0,3 l  
€ 6,90

Orval 0,3 l  
€ 6,40

Chimay 0,3 l

€ 6,90

Hoegaarden 0,3 l  
€ 5,50

Kwak 0,3 l  
€ 6,80

Lammsbräu, 0,3 l  
Glutenfrei - Bio  
€ 4,50

Benediktiner, 0,3 l  
Alkoholfrei  
€ 4,50

## APERERO

Lillet Petrus  
0,4 l  
€ 8,90

Aperol Spritz 0,4 l  
€ 6,20

Campari Orange 0,3 l  
€ 6,50

Campari Soda 0,3 l  
€ 6,50

Hugo 0,4 l  
€ 6,50

Martini Bianco 4cl  
€ 6,50

Martini Extra Dry 4cl  
€ 6,50

Ramos Pinto Port Tawny 10 Years  
4cl  
€ 8,00

Sherry Fino "Jarana" Solera Reserva  
trocken Emilio Lustau 4cl  
€ 6,90

Sherry Amontillado "Los Arcos"  
Medium Dry  
Emilio Lustau 4cl  
€ 6,90

Ricard Pastis de Marseille 4cl  
€ 7,50

€ 19,90

Matusalem Gran Reserve 4cl  
€ 12,90

Ron Zacapa 4cl  
23 Jahre  
€ 13,50

Grappa di Poli UvaVive  
Italiana di Poli 2cl  
€ 7,90

Marchesi Antinori Firenze  
Tignanello Grappa 2cl  
€ 8,90

## COGNAC

Cognac Grand Champagne  
Delamain X.O. 1<sup>er</sup> Cru 25 Jahre 4cl  
€ 14,90

Cognac Frapin 4cl  
Chateau Fontpinot X.O.  
Single Vineyard  
€ 19,90

## WHISKY

Laphroaig 4cl  
10 Jahre  
€ 11,50

Benromach 2010 4cl Scottisch, BIO  
€ 12,50

Lagavulin 4cl  
Islay Single Malt  
16 Jahre  
€ 13,50

## RUM

Non Plus Ultra 4cl

## GIN

Gin Bombay Sapphire  
4cl  
€ 9,50

Gin Monkey 47  
4cl  
€ 11,70

Filliers Tribute Old Label  
4cl  
€ 12,20

Gin Tonic Le Tribute  
0,4 l  
€ 13,20

Uppercut Dry Gin  
4cl  
€ 14,20

Windspiel Premium  
4cl  
€ 14,50

## GRAPPA

Grappa Eligo dell Ornellaia CS  
& Merlot 18 Mon. Barrique 2cl  
€ 8,90

## DIGESTIEF

**Hämmerle Privatbrennerei 2 cl**  
Grafensteiner  
Himbeer  
Kriecherl  
Marille  
Vogelbeer  
Williams  
€ 6,90

**Franz Bertel 2cl**  
Subirer  
Williams  
€ 4,50

Absinth 4cl  
€ 8,50

Calvados Boulard Grand Solage 4cl  
€ 11,90

## CHAMPAGNE CREMANT PROSECCO

Offen 0,1l Glas

Champagne- "Fournaise-Thibaut"  
Cuvée de Reserve Brut

€ 10,90

Champagne- "Fournaise-Thibaut"  
Rose € 10,90

Crémant de Loire  
"Luis Despas" Brut Rosé  
€ 7,90

Crémant de Bourgogne  
"Luis Despas" Bouillot  
€ 7,90

Sacchetto Frizzante Veneto  
€ 4,20  
Flaschen 0,75/ 1,5 L

Champagne Fournaise Thibaut  
Cuvée de  
Reserve Brut  
€ 65,00

Champagne Fournaise Thibaut  
Cuvée de Reserve Brut, Magnum  
1,5 L  
€ 140,00

Champagne Fournaise Thibaut  
Cuvée de Reserve Brut, Magnum  
3,0 L  
€ 295,00

Thibaut Fournaise  
Champagne Rose  
Cuvee de Reserve Brut  
€ 65,00

Champagner Brut Laurent Perrier  
Brut  
La Cuvee,  
€ 105,00

Champagner Brut Laurent Perrier,  
Brut  
La Cuvee,  
Magnum 1,5 L  
€ 235,00

Laurent Perrier  
Champagner Rose Brut  
La Cuvee  
€ 125,00

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

Grüner Veltliner gespritzt ¼ l  
Glas  
€ 3,80

### Offene Weissweine

Les Jamelles  
Chardoney  
Pays d'Oc  
2017  
€ 4.70

Pfaffman  
Sauvignon Blanc  
Pfalz  
2017  
€ 4.90

Weingut Huber  
Grüner Veltliner 2017  
DAC  
Obere Steigen  
Reichersdorf  
2017  
€ 6.40

Louis Michel et Fils  
Chablis  
2017  
€ 9.50

### Offene Rotweine

Les Jamelles  
Pinot Noir  
Pays d'OC  
2016  
€ 4.70

Les Jamelles  
Merlot  
Pays d'Oc  
2017  
€ 4.70

Heinrich Red  
Blaufrankisch  
Blauer Zweigelt  
2012  
€ 4.90

Les Jamelles  
Syrah  
Sonderselektion  
Pays d'Oc  
2017  
€ 8,50

Chateau Castigno  
Chante Alouette  
Saint Emilion  
2016  
€ 9.50

### Dessertweine

Carmes de Rieussec  
Baron de Rothschild



Bordeaux Sauternes  
2008  
€ 14.60

Cuvee de Reserve Brut  
€ 10.90

Pierre – Henri Ginglinger  
Gewürztraminer  
Grand Crú  
Alsace  
2014  
€ 13.50

#### **Offene Roseweine**

Les Janelles  
Clair de Rose  
Pays D'Oc  
2017  
€ 4.70

Les Baronnes  
Sancerre Rose  
Dom. Henri Bourgeois  
2016  
€ 8.50

#### **Prosecco, Crémant & Champagne**

Glera Veneto  
Sacchetto Frizzante  
IGT  
€ 4.20

Luis Despas" Brut Rose  
Crémant de Loire  
€ 7.90

Luis Despas" Brut  
Crémant de Bourgogne  
AOC Perle de Vigne "Grand Reserve  
€ 7.90

Fournaise Thibaut  
Champagne  
Cuvee de Reserve Brut  
€ 10.90

Fournaise Thibaut  
Champagne Rose

## WEISSWEIN

0.75 L Flasche

### Österreich

Domaine Wachau  
Grüner Veltliner  
Federspiel Terrassen Dürnstein  
2017  
€ 31.90

Weingut Tement  
Weissburgunder  
Steirische Klassik  
Berg Thal  
2017  
€ 32.90

Weingut Zahel  
Wiener Gemischter Satz  
DAC  
Nussberg  
2017  
€ 42.90

### Frankreich

Melon de Bourgogne  
Muscadet Sevre et Maine  
Bernhard Chereau  
2017  
€ 29.90

F.E. Trimbach  
Pinot Blanc  
Auxerrois  
2016  
€ 35.90

Les Baronnes  
Sancerre  
2017  
€ 39.90

Louis Michel et Fils  
Chablis  
2017  
€ 49.50

## ROSEWEIN

0.75 L Flasche

### Frankreich

Les Jamelles  
Clair de Rose  
Pays D'Oc  
2017  
€ 26.90

Sancerre Rosé  
Saint- Satur  
2017  
€ 39.90

## ROTWEIN

0.75 L Flasche

### Österreich

Weingut Salzl  
Syrah  
Reserve  
Illmitz  
2016  
€ 58.90

Weingut Heinrich  
Pannobile  
Blauer Zweigelt  
Blaufränkisch  
Gols  
2014/2015  
€ 69.50

### Frankreich

Les Jamelles Merlot  
Pays d'Oc IGP  
2016  
€ 28.90

Château Chante- Allouette  
Grand Cru  
St. Emillion  
2016  
€ 46.90

Chateau Mont Redon  
Chateauneuf du Pape

2014  
€ 69.50

### Italien

Centine- Sangioves  
Merlot  
Cabernet Sauvignon  
Toscana  
2015  
€ 28.90

Weingut Ceretto  
Barolo  
Nebbiolo  
DOCG  
2015  
€ 52.90

## SÜSSWEINE

0.75 L Flasche

### Frankreich

Carmes de Rieussec  
Baron de Rothschild  
Bordeaux Sauternes  
2008  
€ 64.50

Weitere Weine verfügbar  
Fragen Sie nach unserer  
Weinkarte