

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 CHOSSES 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
Bayonne Schinken,
Mortadella, Salami,
Baba Ghanoush oder
marinierten
Kichererbsen
€ 11,60 (3 Stück)

CHARCUTERIE ET FROMAGES LES ASSIETTES APERRO 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

**Geschmorte Artischoke
mit Romesco Dip**
€ 10,90

Beterave francaises
In salz gegarte
französische Rübensorten
mit Ziegenkäse,
marinierter Birne und
Liebstöckel
€ 15.90

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

Oyster Atlantique

Pro Stück

Natur
€4,90

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 Kürbis, Baba Ghanoush, würzigen Kichererbsen und Minze
€ 15,90

Lanierés de boeuf en salade

Rindfiletstreifen auf frischem Blattsalat verfeinert mit getrockneten sonnengereiften Tomaten, Kräuter Pesto und knusprigen Parmesanchips
€ 19,90

Salade chicoreé

Chicorée mit Spargeln, Kalbshüfte, Blauschimmelkäse und Orangenmayonnaise
€ 19.90

Salade aspergus

Spargel Salat mit Avocado, Creme Fraiche, Tomatenconcassée und Citrusöl
€ 18,90

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

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

Pan Bagnat

Thunfisch Sandwich nach französischer Art
€ 11,90

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

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 champagner

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

Jarret d'agneau
Lammhaxe mit
Spargelrisotto und
Portweinjus
€ 32,90

Raout de bries d' agneau
Lammragout vom Bries
und Zunge mit Mandeln,
Bärlauch und Madeira
€ 23,90

**Weißer Spargel mit
glaciertem Schweine-
bauch** in Modena und
Käsesauce
€24,90

Pot au feu
Rindseintopf mit jungem
Gemüse, frischem Kren,
Baby Kapern, Petersilie,
Beete und Mark Croûton
€ 24,90

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

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

**Crevettes sauvagement
attrapé**
Garnelen aus Wildfang
€ 26,90

**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

Sonnentee

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 Bregenzener Grand
Sodawasser 0,75 l
€ 2,50

Karaffe Bregenzener Grand
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

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
Früchten
€ 5,50

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

COGNAC

Cognac Grand
Champagne
Delamain X.O. 1^{er} 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
€ 19,90

Matusalem Gran Reserve
4cl
€ 12,90

Ron Zacapa 4cl
23 Jahre
€ 13,50

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

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

Marchesi Antinori Firenze
Tignanello Grappa 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
Blaufränkisch
Blauer Zweigelt
2012
€ 4.90

Les Jamelles
Syrah
Sonderselection
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

Pierre – Henri
Ginglinger
Gewürztraminer
Grand Crú
Alsace
2014
€ 13.50

Offene Roseweine

Les Jamelles
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
Cuvée de Reserve Brut
€ 10.90

Fournaise Thibaut
Champagne Rose
Cuvée de Reserve Brut
€ 10.90

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