

**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

Canapés charcuterie
Bayonne Schinken,
Mortadella, Salami
€ 10.50 (€ 3.50/ Stück)

Oyster Atlantique
Halbes Dutzend
€ 24,00
(€ 4.50/ Stuck)

**CHARCUTERIE
ET FROMAGES
LES ASSIETTES
APERÔ
VORSPEISEN-
TELLER**

Platte mit Fleisch
Spezialitäten
€ 16,90

Platte gemischt
€ 14,90

Platte vegetarisch
€ 13,90

Platte mit Käse
Spezialitäten
€ 15,90

**LES SALADES
SALATE**

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

Salade orientale
Quinoa Salat mit
mariniertem Kürbis, Baba
Ganoush, würzigen
Kichererbsen und Minze
€ 14.90

**Lanierés de boeuf en
salade**
Rindfiletstreifen auf
frischem Blattsalat
verfeinert mit gebratenen
Steinpilzen und knusprigen
Parmesanchips
€ 18,90

Salade de homard
Auf Holzkohlen gegrillter
Hummer mit Butter Café
de Paris auf frischem
Blattsalat
€ 29,40

LES ENTREES VORSPEISEN

Carpaccio de betteraves Francais

Carpaccio von
französischen Rübensorten
mit Ziegenkäse,
marinierter Birne und
Liebstockel
€ 15,90

Terrine de campagne faite maison

Hausgemachte Wildterrinne
mit gedämpften Kohlrabi,
Frucht Chutney und Lardo
di colonnata
€ 18,90

Tartare de boeuf

Rinder-Tatar mit
Gänseleber und
Ziegenkäse im knusprigen
Filoteigmantel
€ 27,70

LES SOUPES SUPPEN

Bouillabaisse Petrus

Hausgemachte
tomatisierte
Fischsuppe
€ 13,90

Potage du jour

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

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

Gerne bereiten wir auch
vegetarische und vegane
Speisen für Sie.

LES FRUITS DE MER ET LES VIANDES

MEERES- FRÜCHTE UND FLEISCH

Moules frites

Miesmuscheln gegart
in frischem Gemüse
mit Dillpesto
€ 20,90

Moules vin blanc

Miesmuscheln in
einem Weißweinsud
mit Sahne
€ 22,50

Moules provençal

Miesmuscheln gegart
in Tomatensauce
€ 23,50

Moules au gorgonzola

Miesmuscheln mit
einer Sauce aus
Blauschimmelkäse
€ 24,50

Moules Petrus

Miesmuscheln gegart
in dunklem Bier
€ 23,50

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

Lapin Petrus

Kaninchen in Petrus
Biersauce, dazu
handgemachte Pommes
frites nach belgischer Art
€ 24,90

Boeuf braisé

Geschmorte Rippe vom
Rind mit Beluga Linsen,
Rosenkohl und Pastinaken
€ 23,90

Ragout de bries d' agneau

Lammragout vom Bries
und Zunge mit
Portobellopilzen und Miso
€ 23,90

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

Chateaubriand vom Black Angus

(Mindestens 500g/ zwei
Personen. Zubereitung ca.
25 Minuten)
Pro Person € 38,90

Rind Sirloin (200g)
€ 29,90

Mais Poularde (180g)
€ 19,90

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
gerösteten Haselnüssen
€ 24,90

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

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

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

DESSERT

Soufflé au chocolat
Schokoladekuchen mit
weichem Kern, Datteln,
Karamellschaum und
Beeren
€ 13,90

Crème brûlée mit
Safranbirne und
Mascarpone
€ 11,90

Sorbet Petrus
Sorbetes nach Saison mit
Beeren
€ 11,90

Plateau de fromages
Käseplatte
€ 15,90

Affogato
€ 4,90

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

French Coffee
€ 8,90

Affogato
€ 4,90

PALAIS DES THÉS

Sonnentee

Assam
Bio- Krautermix
Darjeeling
Fruchte Rooibos
Grün Tee
Holunder
Ingwer
Minze
Rooibos Orange
und mehr
€ 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 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

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
Früchten
€ 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

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,
0,3l
€ 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

Kwak
€ 6,80

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

Remy Martin V.S.O.P.
€ 8.90

GRAPPA

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

Grappa di Poli UvaVive
Italiana di Poli
€ 7.90

WHISKY

Benromach 2010,
Scottisch, BIO
€ 8.50

Laphroaig
10 Jahre
€ 8.50

RUM

Non Plus Ultra
€ 19.90

Matusalem Gran Reserve
€ 12.90

Appleton Estate
12 Jahre
€ 7.50

DIGESTIEF

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

Champagne-
"Fournaise-Thibaut"
Rose € 10.90

Champagne Rose
Laurent Perrier
€ 13,90

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
€ 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

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

WEIN OFFEN

Fragen Sie nach unseren
offenen Hausweinen

Grüner Veltliner gespritzt
¼ l Glas
€ 3,80

OFFENER WEISSWEIN

Les Jamelles
Chardoney
Pays d'Oc
2017
€ 4,70

Pfaffman
Sauvignon Blanc
Pfalz
2017
€ 4,70

Weingut Huber
Grüner Veltliner 2017
DAC
Obere Steigen
Reichersdorf
2017
€ 6,40

Pierre Henri Gillinger
Riesling
Grand Cru
Alsace
2015
€ 10,50

Louis Michel et Fils
Chablis
2017
€ 8,90

OFFENER ROTWEIN

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

Weingut Salzl
Syrah
Reserve
Illmitz
2015
€ 9,50

Saint Emillion
Chante Allouette
2013
€ 9,50

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

ROSÉWEIN

0.75 L Flasche

Frankreich

2016 Clair de Rose
Grenache u. Cinsault Les
Jamelles/ Pays D'Oc
€ 25.90

ROTWEIN

0.75 L Flasche

Österreich

2014 Gernot Heinrich-
RED, BIO, St. Laurent
Zweigelt, Burgenland
€ 27.50

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. Emmilion
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 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