

Petrus

EIN KOMMEN
UND GEHEN.
EIN ESSEN
UND TRINKEN.
EIN DENKEN
UND BEWEGEN.
IM PETRUS
UND IM
BREGENZER
SALON.

MEHR AUF
PETRUS-BREGENZ.AT

Abend Karte
18.00- 21.30 Uhr

Private Dining Das Private Dinner

Ganz privat und
exklusiv im 1. Stock.
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.

The Chef's Choice

Ein Carte Blanche Menü
in 2 oder 3 Gängen
zubereitet.
€ 55,00/ € 70,00



Café-Brasserie Petrus
kennt eine lange
Tradition. Placidus
Heim, der Urgroßvater
der heutigen Besitzerin,
kaufte für seine Tochter
Anna-Maria Heim um
1910 das Haus und
baute es zum
Restaurant um. Bald
wurde aus Restaurant
Heim das bekannte
Gasthaus Tötsch und
ging als solches in die
Geschichte von Bregenz
ein.

Wir freuen uns auf Ihren
Besuch!

Familie Brattinga-
Hillbrand mit
Küchenchef Martin
Mocik und dem
gesamten Petrus Team

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

APERRO

Kir Royal
€ 13,90

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
€ 5,50

Martini Extra Dry 4cl
€ 5,50

Belsazar Vermouth Rosé
€ 8,50
Cynar 4cl
€ 5,50

Belsazar Vermouth
White
€ 8.50

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

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

Oyster Atlantique

Halbes Dutzend

Natur
€ 29,90

**Yuzu, Zitronengras und
Zwiebel**
€ 34,90

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

Platte gemischt
€ 15,90

Platte vegetarisch
€ 15,90

Platte mit Fleisch
Spezialitäten
€ 17,90

Platte mit Käse
Spezialitäten
€ 16,90

Brot Körbchen
€ 3,00

Butter
€ 1,00

**LES SALADES
SALATE**

Salade du bien-être
Frische Blattsalate mit
Granatapfel, Karotten,
Radieschen, Avocado,
gerösteten Samen,
Nüssen und
Alfa Sprossen
€ 16,90

Salade orientale
Quinoa Salat mit Kürbis,
Baba Ghanoush,
würzigen Kichererbsen
und Minze
€ 16,90

**Laniérés de boeuf en
salade**
Rindfiletstreifen vom
Black Angus auf
frischem Blattsalat
verfeinert mit Kräuter-
pesto und knusprigen
Parmesanchips
€ 21,40

Salade niçoise
Thunfisch, Ei, Bohnen,
Kartoffeln, Tomaten,
Oliven, verfeinert mit
Balsamico und
Basilikum
€ 19,80

Salade d' apéritifs
Vorspeisen Salat
€ 7,90

**LES ENTREES
VORSPEISEN**

Artichaut braisé
Geschmorte Artischoke
mit Romesco Dip
€ 16,90

Sardine marineé
Marinierte Sardinen
€ 16,90

Foie Gras
Hausgemachte Foie
Gras Terrinne mit
Sauerkirschen und
Brioche
€ 25,70

**Fromage de chèvre
avec betterave**
Ziegenkäse mit Salz
gegarter Beete, Birne,
und Liebstöckel
€ 16,90

Tartare de boeuf
Rinder-Tatar vom Black
Angus mit Hartkäse
Texturen und Freiland Ei
€ 19,50

Mit Foie gras 50 g
€ 15,00

LES SOUPES SUPPEN

Bouillabaisse Petrus
Hausgemachte
tomatisierte Fischsuppe
€ 14,90

Potage du jour
Tagessuppe vegetarisch
€ 7,40

**Fragen Sie nach
unserem Plat du Jour**

Jeden Tag frisch für Sie
gekocht nach Saison
und Markt Angebot

Unsere MitarbeiterInnen
informieren Sie gerne
über allergene Zutaten
in unseren Gerichten.

LES PATES ET RISOTTO PASTA UND RISOTTO

**Tagliatelles faites
maison**
Hausgemachte
Tagliatelle mit
Steinpilzen und
Cherrytomaten
€ 23,90

Risotto aux chanterelles
Pilzrisotto mit
Waldpilzen, Burrata,
Mangold und
Trüffelschaum
€ 24,90

LES FRUITS DE MER ET POISSON

MEERES- FRÜCHTE UND FISCH

Moules frites
Miesmuscheln gegart
mit frischem Gemüse
und Dillpesto
€ 22,90

Moules vin blanc
Miesmuscheln in einem
Weißweinsud mit Sahne
€ 23,50

Moules provençal
Miesmuscheln gegart in
Tomatensauce
€ 23,50

Moules Petrus
Miesmuscheln gegart in
einem feinen Sud von
Leffe Brune
€ 24,50

Moules au champagner
Miesmuscheln gegart in
einem feinen
Champagnersud
€ 28,90

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

LES FRUITS DE MER ET POISSON

MEERES- FRÜCHTE UND FISCH

Coquilles Saint-Jacques grillées

Gegrillte
Jakobsmuscheln auf
Jungspinat und
Kartoffeln, garniert mit
gerösteter Haselnuss
Sauce
€ 27,90

Variété de poissons

Fischvariation mit
Rotweinsauce, Fang der
Woche, Austern und
Jakobsmuscheln
€ 34,90

Filet de sandre

Knusprig gebratenes
Zanderfilet mit Rahm
Sauerkraut, Steinpilzen
und Zwetschgen
€ 28,90

LES VIANDES FLEISCH

Coq au vin

Hünerschenkel in
Rotweinweinsauce mit
Speck, Champignons
und Kartoffelmousseline
€ 22,90

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

Lamm Schulter

Mindestens zwei
Personen. (Zubereitung
ca. 25 Minuten)
Pro Person € 36,90

MONOLITH GRILL VIANDES ET POISSONS DU GRILL

FLEISCH

Filet de boeuf

Rinderfilet vom Black
Angus (200g)
€ 33,90

Mais poularde (180g)
€ 22,90

Chateaubriand vom Black Angus

(Mindestens 500g/ zwei
Personen. Zubereitung
ca. 25 Minuten)
Pro Person € 39,90

FISCH/ MEERES- FRÜCHTE

Plies en mer du Nord
Atlantische Seescholle
im Ganzen gegrillt
€ 28,90

Tuna Yellow Fin (180g)
€ 32,60

Kaiser Granat (4 Stück)
€ 39,70

Fisch und
Fleischgerichte
vom Grill
werden wahlweise mit
hausgemachten
Pommes frites,
Vorspeisen Salat
oder Gemüse
Bouquetiere serviert.

GARNITURES ET SAUCES BEILAGEN UND SAUCEN

Hausgemachte
Pommes frites nach
belgischer Art
€ 5,50

Hausgemachte
Pommes frites getrüffelt
nach belgischer Art
€ 7,80

Gemüse Bouquetière
€ 6,90

Salade d' apéritif
Vorspeisen Salat
€ 7,90

Sauces faites maison Hausgemachte Saucen

Pfeffersauce
Sauce Bénaise
Sauce Hollandaise
Portwein Jus
Butter Café de Paris
Trüffel Remoulade
Tapenade von Oliven,
Kapern und Zitrus
€ 3,90

Mayonnaise
Ketchup
€ 0,90

DESSERTS

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

Lavendel Crème brûlée
Crème brûlée mit
Lebkuchen,
Backpflaumen,
Marzipan und ein
Sabayon vom Leffe
Brune
€ 12,90

Sorbet Petrus
Sorbetes nach Saison mit
Beeren
€ 12,90

Plateau de fromages
Käseplatte
€ 16,90

Affogato
€ 5,40

Pâtisserie
Kuchensorten nach
Tagesangebot in
unserer Vitrine

Macaron francais
€ 2,50

Unsere MitarbeiterInnen
informieren Sie gerne
über allergene Zutaten
in unseren Gerichten.

SÜSSE VERSUCHUNGEN

Kuchensorten nach
Tagesangebot

Pâtisserie du jour
€ 4,70

Portion Schlagsahne
€ 1,00

WARME GETRÄNKE

Espresso
€ 2,80

Doppelter Espresso
€ 4,50

Espresso lungo
€ 2,90

Espresso macchiato
€ 3,00

Cappuccino
€ 3,70

Latte macchiato
€ 4,20

Caffè corretto
€ 5,90

Heiße Schokolade
€ 3,90

French Coffee
€ 8,90

Kleiner Espresso Grand
Marnier
€ 5,90

Affogato
€ 5,40

Mit Hafermilch
Plus € 0,50

PALAIS DES THÉS

Sonnentor Tee

In der Teekanne serviert
€ 4,50

Assam
Bio- Krautermix
CBD Hanf
Darjeeling
Früchte Rooibos
Grün Tee
Holunder
Ingwer
Minze
Rooibos Orange
und mehr

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

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/
Quitte
0,2 l
€ 3,90

Rose Limonade
Fentimens 0,3l
€ 4,70

FRISCH ZUBEREITET

Orangensaft, 0,2 l
frisch gepresst
€ 4,20

Soda Zitron 0,3 l
€ 3,50

Soda Zitron 0,5 l
€ 4.50

SÄFTE

Apfel Naturtrüb
Holder
Johannisbeere
Mango
Orangensaft
Tomaten
Traube

Klein € 3,50
Groß € 4.50

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
€ 2,60

Frastanzer Bio Bier
0,3 l
€ 3,60

Frastanzer Bio Bier
0,5 l
€ 4,60

Bier des Monats
0.3 l
Chimay
€ 5.90

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

RUM

4cl

Diplomatico Reserva
Exclusiva 12 YO
€ 11,00

Ron Millonario Solera
15 Reserva Especial
€ 11,90

Matusalem Gran
Reserva
€ 12,90

Ron Zacapa
23 Jahre
€ 13,50

Plantation Barbados
X.O. Rum 20th Ann.
€ 13,50

Non Plus Ultra
€ 19,90

GIN

4cl

Gin Bombay Sapphire
€ 5,70

Tanqueray No. 10 Gin
€ 6,50

Brockmans Intensely
Smooth Premium Gin
€ 7,90

Gin Monkey 47
€ 8,90

Filliers Dry Gin 28
Tangerine
€ 9,20

Fillier- Bachte
€ 9,60

Left Hook Gin
€ 10,50

Gin Le Tribute
€ 11,00

Uppercut Dry Gin
€ 14,20

Windspiel Premium
€ 15,00

Truffle Gin
Cambridge
€ 19,90

Fever Tree Gin Tonic
€ 4,20

Tonic Le Tribute
€ 5,90

WHISKY

4 cl

Glenkinchy
Single Malt Scotch
12 Jahre
€ 7,60

Glenfiddich Malt
Master's Edition Whisky
€ 9,50

Laphroaig
10 Jahre
€ 10,50

Benromach 2010
Scottisch, BIO
€ 12,50

Willett Family Pot Still
Reserve Bourbon
Whisky
€ 13,50

Blanton's The Original
Bourbon Whisky
€ 15,50

Lagavulin
Islay Single Malt
16 Jahre
€ 16,20

COGNAC

4 cl

Cognac Grand
Champagne
Delamain X.O. 1^{er} Cru
25 Jahre
€ 14,90

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

Courvoisier XO Cognac
€ 19,90

Martell VSOP Red
Barrels Cognac
€ 12,50

Landy X.O. No. 1
Cognac
€ 16,50

GRAPPA

2cl

Grappa di Poli UvaVive
Italiana di Poli
€ 7,90

Grappa Montalcino
Italiana di Poli
€ 7,90

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

Marchesi Antinori
Firenze
Tignanello Grappa
€ 8,90

DIGESTIEF

2cl

Hämmerle (AT)

Grafensteiner

Himbeer

Kriecherl

Marille

Vogelbeer

Williams

€ 6,90

Franz Bertel (AT)

Subirer

Williams

Zwetschke

€ 4,50

Bobby's Schiedam (NL)

Jenever

€ 6.90

Filliers Genever Vintage

(BE)

1997

€ 10,60

Filliers oude graanjenever

(BE)

€ 6.90

Trimbach

Gewurztraminer (FR)

€ 4,90

Nussbaumer

Mirabelle (FR)

€ 4.90

Nussbaumer

Vieille Prune (FR)

€ 5.90

Ramazotti

4cl

€ 4,50

Destillier Forcalquier (FR)

Absinth

4cl

€ 8,50

Calvados Boulard Grand

Solage

4cl

€ 11,90

CHAMPAGNE

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

Cuvec de Reserve Brut

€ 65,00

Champagner Brut

Laurent Perrier

Brut

La Cuvec,

€ 105,00

Champagner Brut

Laurent Perrier, Brut

La Cuvec,

Magnum 1,5 L

€ 235,00

Laurent Perrier

Champagner Rose Brut

La Cuvec

€ 125,00

CREMANT

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

PROSECCO

Sachetto Frizzante

€ 26,90

WEIN OFFEN

WEISSWEIN

Grüner Veltliner
Topf
Gespritzt
€ 3,80

Les Jamelles
Chardonney
Pays d'Oc
2018
€ 4.70

Pfaffman
Sauvignon Blanc
Pfalz
2018
€ 4.90

Künstler - Hochheim
Riesling Hölle „erste
Lage“
Rheingau
2018
€ 8.50

Weingut Huber
Grüner Veltliner
Obere Steigen
DAC
Reichersdorf
2018
€ 6.40

Louis Michel et Fils
Chablis „Vielles Vignes“
AOC
2018
€ 9.50

ROSEWEIN

Les Jamelles
Clair de Rose
Pays D'Oc
2018
€ 4.70

Henri Bourgeois
Sancerre Rose
Les Baronnes
Loire
2018
€ 8.50

DESSERTWEIN

Carmes de Rieussec
Baron de Rothschild
Bordeaux Sauternes
2008
€ 14.60

Fragen Sie nach unserer
Weinkarte

ROTWEIN

Les Jamelles
Pinot Noir
Pays d'Oc
2017
€ 4.70

Les Jamelles
Merlot
Pays d'Oc
2017
€ 4.70

Salzl
Cuvée Classic
Neusiedlersee
2017
€ 4.90

Les Jamelles
Syrah „Selection
Parcelle“
Pays d'Oc
Vallee de la Bretonne
2017
€ 8.50

Château Chante
Alouette
Saint Emilion Grand Cru
AOC
Bordeaux
2016
€ 9.50