

# Petrus

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

MEHR AUF  
PETRUS-BREGENZ.AT

09.00-01.00 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.



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

# BELGISCHEN BIER VOM FASS

## Leffe Blonde



0,3 l  
€ 4,70

Im Glas hat dieses Bier eine schöne goldene Farbe. Das Aroma erinnert an Banane, Nelken und Karamell. Der Geschmack ist angenehm süß, erfrischend fruchtig und zart herb im Abgang.

## Leffe Brune



0,3 l  
€ 4,70

Ein traditionelles belgisches Abbey Dubbel mit einer dunkelbraunen Farbe. In der Nase überzeugt es durch Noten von Schokolade, Zucker und getrockneten Früchten. Am Gaumen ist es ausgewogen süß und fruchtig.

## Hoegaarden



0,3 l  
€ 4,70

Dieses trübe weißgelbe Weizenbier wird aus Weizen, hellem Malz, Mais, Hopfen, Hefe, Koriander, Curacao-Orangenschale und Wasser obergärig gebraut. Im Geruch würzig, frisch mit einer starken Betonung auf der typischen Hefe. Der Abgang bleibt trocken und leicht scharf und zitronenfrisch.

## Chimay triple



0,3 l  
€ 5,90

Erfunden und produziert auf Bitte des Prinzen von Chimay durch die Zisterzienserabtei in Chimay. Dort wird seit 1862 Chimay mit einem als besonders „zart“ bezeichneten Wasser gebraut. Ein bernsteinfarbenes Bier mit einem Alkoholgehalt von 8 %

# BIER IN DER FLASCHE

## La Chouffe Golden Ale



0,3 l  
€ 5,90

Im Glas hat dieses Bier eine rubinrote Farbe. Das

Aroma erinnert an die verschiedensten Früchte, Karamell und Wein. Am Gaumen ist es süßmalzig, fruchtig und angenehm herb im abgang.

## Duvel



0,3 l  
€ 5,90

Im Glas schimmert das Duvel in einer strahlend gelben Farbe. In der Nase überzeugt es durch grasige Noten und Zitrusfrüchte. Geschmacklich ist es ausgewogen rund, mit einem bitteren Abgang.

## Kwak



0,3 l

€ 6,80

Kupferfarben, klar und mit offwhite Schaum duftet dieses historische Bier von Nuss Nougat, Karamell, Koriander und Spekulatius-Keks. Die Würze und erdige Noten von Hopfen runden dieses süffige milde Bier gekonnt ab.

## Westmalle Triple



0,3 l  
€ 6,40

Im Glas hat dieses Bier eine trübe goldene Farbe. Die Nase überzeugt durch Noten von Zitrusfrüchten, Karamell und Alkohol. Im Geschmack ist es ausgewogen süß, fruchtig und herb im Abgang.

## Lindemans Kriek



0,3 l  
€ 5,50

Im Glas hat dieses Bier eine dunkelrote Farbe. In der Nase überzeugt es durch Noten von Kirschen und Marzipan. Am Gaumen ist es erfrischend fruchtig, süß und säuerlich.

## Lindemans Pecheresse



0,3 l  
€ 6,40

In der Farbe orange-gold und leicht trüb mit einer feinporigen leicht beigen Schaumkrone duftet diese Bierspezialität fruchtig und süß von Pfirsich. Der Antrunk dieses Fruchtbiere ist sehr erfrischend und fruchtig und kommt dann in eine schöne Geschmacksbalance zwischen der Süße von Pfirsich und der Säuerlichkeit des Lambic Bier.

## Oude Geuzen Boon



0,375 l  
€ 10,90

Oude Geuze bezeichnet das traditionelle Verfahren, bei dem das Geuze grundsätzlich ungefiltert, ungesüßt und aus 100 Prozent echten Lambics hergestellt wird.

## Orval



0,3 l  
€ 6,40

Im Glas hat dieses belgische Trappistenbier eine trübe orangene Farbe. In der Nase überzeugt es mit seinen fruchtigen Aromen. Ein vollmundiges, süßiges und fruchtiges Bier.

## Delirium Tremens



0,3 l  
€ 6,90

Dieses gelbe Traditionsbier wurde mit 3 verschiedenen Hefesorten gebraut. In der Nase überzeugt es durch Noten von Äpfeln und Orangen. Am Gaumen ist es angenehm fruchtig, süß und alkoholhaltig.

## Chimay Blue



0,3 l  
€ 6,90

Im Glas erstrahlt eine dunkelbraune Farbe. Das Aroma wird dominiert von Karamellnoten und getrockneten Früchten. Am Gaumen ist es angenehm süß, zugleich bitter und leicht alkoholisch im Abgang.

## Benediktiner Alkoholfrei



0,3 l  
€ 4,50

Ein erfrischender  
isotonischer Durstlöscher,  
vitaminhaltig und  
kalorienreduziert mit 40%  
weniger Kalorien als unser  
Benediktiner Weißbier  
naturtrüb

**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

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

Sherry Fino "Jarana"  
trocken Emilio Lustau  
€ 6,90

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

Ricard Pastis de Marseille  
4cl  
€ 7,50

## **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

Oyster Atlantique  
Halbes Dutzend

Natur  
€ 29,90

Yuzu, Zitronengras und  
Zwiebel  
€ 34,90

## **CHARCUTERIE ET FROMAGES LES ASSIETTES APERO VORSPEISEN-TELLER**

Platte gemischt  
€ 15,90

Platte vegetarisch  
€ 15,90

Platte mit Fleisch  
Spezialitäten  
€ 17,90

Platte mit Käse  
Spezialitäten  
€ 16,90

Brot

Brot Körbchen  
€ 3,00

Butter  
€ 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

## SÜSSE VERSUCHUNGEN

Kuchensorten nach  
Tagesangebot

Pâtisserie du jour  
€ 4,70

Blechkuchen  
€ 4,00

Macaron francais  
€ 2,50

Portion Schlagsahne  
€ 1,00

## 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  
€ 3,70

Sunny Orange, 0,3 l  
€ 3,70

Holler Blüte, 0,3 l  
€ 3,70

Black Cola, 0,3 l  
€ 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

## 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  
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

## 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

## WEIN OFFEN

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  
Parcelaire“  
Pays d'Oc  
Vallee de la Bretonne  
2017  
€ 8.50

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

## **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

Gold Gin 999,9  
€ 12,90

Windspiel Premium  
€ 15,00

Truffle Gin  
Cambridge  
€ 19,90

Fever Tree Gin Tonic  
€4,20

Tonic Le Tribute  
€ 5,90

## **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

## 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<sup>er</sup> 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



## **RUM**

4cl

Diplomatico Reserva  
Exclusiva 12 YO  
€ 11,00

Ron Millonario Solera  
15 Reserva Especial  
€ 11,90

Matusalem Gran Reserve  
€ 12,90

Ron Zacapa  
23 Jahre  
€ 13,50

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

Non Plus Ultra  
€ 19,90

## **Zigarrenkarte**

### **Cuba**

Hoyo de Monterrey  
Petit Robusto  
€ 15,00

Montecristo Petit No.2  
€ 16,10

Partagas Serie D No.5  
€ 15,30

### **Holland**

De Olifant Fantje  
€2,00

De Olifant Senioritas  
€ 2,50

### **Dominikanische Republik**

Davidoff Escurio Petit  
Robusto  
€ 11,60

Davidoff Nicaragua Short  
Corona  
€ 13,60

AVO Classic Robusto  
Tubos  
€ 13,90

# 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