

Petrus

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

MEHR AUF
PETRUS-BREGENZ.AT

Mittagskarte
12.00-17.00 Uhr

♥ Lunchzeit
12.00-14.00 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 und auf Ihre
Bedürfnisse
abgestimmt.



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

APERERO

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

Cynar 4cl
€ 5,50

Belsazar Vermouth Rosé
€ 8,50

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
€ 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
APERÖ
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
eingelegten Pilzen,
Kräuterpesto und
knusprigen
Parmesanchips
€ 21,40

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

Salade d' apéritif
Vorspeisen Salat
€ 7,90

**LES ENTREES
VORSPEISEN**

Artichaut braisé
Geschmorte Artischoke
mit Romesco Dip
€ 16,90

Sardines marineés
Marinierte Sardinen
€ 16,90

Foie gras
Hausgemachte Foie
gras Terrine mit
Sauerkirschen und
hausgemachtem
Brioche
€ 25,70

♥**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

LES SANDWICHES

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

Sandwich Crab
Frittierte Softschell Crab
mit Speck, Tomaten,
Salat und Wasabi
Mayonnaise
€ 19,80

LES PATES ET RISOTTO PASTA UND RISOTTO

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

♥**Tagliatelles faites maison**
Hausgemachte
Tagliatelle mit Zucchini
und Bayonne Schinken
€ 22,90

♥**Risotto aux champignons des bois**
Pilzrisotto mit Burrata,
Mangold und
Trüffelschaum
€ 24,90

♥**Risotto aux Moules**
Risotto mit
Miesmuscheln und
Safranschaum
€ 22,90

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 feinem Sud von
Lefte 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.

CLASSIQUES BELGES FRANCAIS BELGISCH FRANZÖSISCHE KLASSIKER

♥**Coq au vin**

Hühnerschenkel in
Rotweinweinsauce mit
Speck, Champignons
und Kartoffelmousseline

€ 22,90

♥**Lapin Petrus**

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

€ 24,90

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

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 béarnaise
Sauce hollandaise
Portwein Jus
Butter Café de Paris
Trüffel Remoulade
Tapenade von Oliven
Kapern und Zitrus
€ 3,90

Mayonnaise
Ketchup
€ 0,90

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

DESSERTS

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

Crème brûlée mit Leffe
Brune, Eis und Beeren
€ 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.

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

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
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

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
Chardonnay
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 „Vieilles 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

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

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

GRAPPA

2cl

Grappa di Poli UvaVive
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

Willet 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

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

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 2cl
€ 6.90

Filliers Genever Vintage
(BE)
1997 2cl
€ 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