



- lich willkommen

Wir wünschen Dir eine genussvolle Zeit
bei uns im PETE!

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN:

Frühstück – mit Reservierung

7.30 – 10.30 Uhr

Café – Aperitivo

Täglich 11 – 19 Uhr | Küche 11.30 – 18 Uhr

Mittwoch Ruhetag

FRÜHSTÜCK IM CAFÉ PETE

Täglich von 07:30 bis 10:30 Uhr.

Frühstücksbuffet: € 29.- pro Person

Da wir nur begrenzte Plätze haben, bitten wir um Reservierung.

Genieße unser reichhaltiges Frühstücksbuffet inklusive Heißgetränke und Fruchtsäfte.

Das Highlight: frisch zubereitete Eiergerichte wie Omelette, Rühreier, Spiegeleier, Pancakes und Porridge

BREAKFAST AT CAFÉ PETE

Daily from 7:30 to 10:30 am.

Breakfast buffet: € 29.- per person

As seating is limited, we kindly ask for a reservation.

Enjoy our full breakfast buffet including unlimited coffee, tea and juices.

The highlight: freshly prepared egg dishes like omelette, scrambled egg, fried egg, pancakes and oatmeal.

UNSERE SPECIALS

ERFRISCHEND

Blutorange Spritz <i>Sarti Rosa, Frizzante, Soda, Orange</i>	€	8,70
Lillet La Vie En Rose <i>Lillet Rose, Rosenlimonade, Rosenblätter</i>	€	8,70
Limoncello Spritz <i>Hausgemachter Limoncello, Bitter Lemon, Frizzante & Soda</i>	€	8,70
Martini Spritz <i>Martini Extra Dry, Prosecco, Minzblätter, Limette</i>	€	8,70

WÄRMEND

Baileys Coffee <i>(4cl Baileys, coffee, whipped cream)</i>	€	8,90
Irish Coffee <i>(4cl Irish Whiskey, sugar, coffee, whipped cream)</i>	€	9,50
Bombardino Espresso - Pete's favourite <i>8cl Bombardino, Espresso, whipped cream</i>	€	10,70
80% Bitterschokolade mit Sahne und Zimt + Orangenlikör 2cl <i>Dark hot chocolate, cinnamon, whipped cream / + orange liqueur 2cl</i>	€	5,90
Weißer Schokolade mit Sahne + Baileys 2cl <i>White hot chocolate, whipped cream / + Baileys 2cl</i>	€	5,90
GLÖGG - hausgemachter Glühwein / <i>swedish mulled wine</i>	€	6,90

CHAMPAGNER

Champagner Secret de Cave	0,1l	€	9,50
Moët & Chandon Ice Impérial	0,75l	€	140,00
Moët & Chandon Ice Impérial Rosé	0,75l	€	140,00

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Espresso	€	3,10
Espresso an der Bar	€	2,40
Doppelter Espresso	€	4,20
Espresso Macchiato	€	3,50
Verlängerter	€	3,80
Cappuccino	€	4,10
Flat White	€	5,20
Latte Macchiato	€	4,80
Milchkaffee	€	4,80
Baileys Coffee <i>(4cl Baileys, coffee, whipped cream)</i>	€	8,90
Irish Coffee <i>(4cl Irish Whiskey, sugar, coffee, whipped cream)</i>	€	9,50
Bombardino Espresso – Pete's favourite <i>8cl Bombardino, Espresso, whipped cream</i>	€	10,70
Babyccino (für Kinder unter 6Jahren / under 6 years)		gratis/free

KALTER KAFFEEGENUSS

Freddo Cappuccino	€	5,90
Freddo Espresso	€	4,90
Espresso Tonic	€	7,40
Espresso Martini <i>(Vodka, Kahlua, Espresso)</i>	€	12,90
Affogato <i>(Espresso and 1 scoop vanilla ice-cream)</i>	€	5,40
Pete Eiskaffee <i>(Espresso and 2 scoops vanilla ice-cream)</i>	€	7,90
+ Amaretto / Baileys / Bombardino 2cl	€	9,90
Laktosefreie Milch, Hafermilch <i>/ lactose-free milk or oat milk</i>	€	+0,50

KAKAOSPEZIALITÄTEN MIT MILCH

Große Tasse Kakao mit Sahne <i>Large hot chocolate with whipped cream</i>	€ 5,10
Große Tasse Kakao mit Sahne und 2cl STROH 60% <i>Large hot chocolate with whipped cream and rum</i>	€ 7,10
Tasse warme Milch / <i>hot milk</i>	€ 3,90
80% Bitterschokolade mit Sahne und Zimt + Orangenlikör 2cl <i>Dark hot chocolate, cinnamon, whipped cream / + orange liqueur 2cl</i>	€ 5,90 € 7,90
Weißer Schokolade mit Sahne + Baileys 2cl <i>White hot chocolate, and whipped cream / + Baileys 2cl</i>	€ 5,90 € 7,90

HEISSGETRÄNKE

Heiße Zitrone <i>Hot lemon water</i>	€ 3,90
Frischer Ingwer-Zitronen Tee <i>Fresh ginger-lemon tea</i>	€ 4,60
Hausgemachter GLÖGG + 2cl STROH 60% <i>Swedish mulled wine / + 2cl Stroh rum 60%</i>	€ 6,90 € 8,90
Jäger-Tee / <i>hunters tea</i>	€ 6,90

Hochwertige Bio-Teemischungen aus dem Chiemgau.
Bioteaque tea - premium organic tea blends from the Chiemgau Alps.
auf der nächsten Seite / *find our tea list on the following page*

BIOTEAQUE TEESPEZIALITÄTEN

Hochwertige Bio-Teemischungen aus dem Chiemgau.

Bioteaque tea – premium organic tea blends from the Chiemgau Alps.

Unsere offenen BIO-Teespezialitäten / <i>large cup of tea</i>	€	4,60
Tee mit 2cl STROH 60% / <i>tea with rum</i>	€	6,70

SCHWARZA LOUIS: BIO-Schwarztee / *organic English Breakfast*

SCHWARZA BENI: BIO-Schwarztee / *organic Earl Grey*

SCHWARZA SEPPI: BIO-Schwarztee / *organic Darjeeling*

G'SCHAMMIGE CAMILLA: BIO Kamille / *organic Chamomile*

REINER RUDI: BIO Rooibusch Tee / *organic Rooibos tea*

NETTE NANI: BIO Pfefferminze / *organic Peppermint*

GREANA GUSTL

BIO Grüntee | 1st grade "China Gunpowder" / *organic green tea*

AUFBREZELDE GITTI

BIO Grüntee- Kräutermischung mit Fruchtstücken | Himbeere-Rosmarin
Organic green tea & herbal blend with fruit pieces | Raspberry-Rosemary

GUADA LUGGI

BIO Bergkräutertee / *Organic-mountain herbal tea*

BLUMIGE AMANDA

BIO Früchtetee- Kräuterteemischung und Matcha Grüntee
Organic Fruit- Herbal tea / with Matcha greentea

SCHEENE LENI

BIO Früchtetee | Waldfrucht-Himbeer-Geschmack
Organic fruit tea | Wild Berry-Raspberry flavor

HOASE HEIDI

BIO Gewürztee | Zimt-Orange / *Organic spice tea: Cinnamon-Orange*

WAFFELN NACH OMI'S REZEPT

Frisch gebackene Herz-Waffel mit Zimt-Zucker <i>Homemade waffles with icing sugar and cinnamon</i>	€	6,50
mit 1 großen Kugel Vanilleeis und Sahne <i>with one scoop of vanilla ice-cream and whipped cream</i>	€	9,50
mit heißen Beeren und Schlagsahne <i>with hot berries and whipped cream</i>	€	9,50
mit Banane und hausgemachter Schokoladensauce <i>with banana and homemade chocolate sauce</i>	€	9,50
mit Ahornsirup und karamellisierten Nüssen <i>with maple syrup and caramelized nuts</i>	€	9,50
Extra Topping: Ahornsirup, Schokoladensauce oder Sahne <i>Add: maple syrup, chocolate sauce or whipped cream</i>	€	+1,50
1 Kugel Vanilleeis / <i>1 scoop of vanilla ice-cream</i>	€	+2,40

SÜSSSPEISEN

Apfelstrudel mit Sahne / <i>Apple strudel with whipped cream</i>	€	6,90
mit Vanillesauce / <i>with vanilla sauce</i>	€	8,90
mit 1 großen Kugel Vanilleeis / <i>with 1 scoop of vanilla ice cream</i>	€	8,90
Banana Bee	€	9,50
Hausgemachtes Bananenbrot, griechischer Joghurt, Banane, karamellierte Nüsse und Honig <i>Homemade bananabread, Greek-yoghurt, banana, caramelized nuts and honey</i>		
Hausgemachter Schoko-Amaretto "Brownie"		
mit Vanilleeis, Heidelbeeren und Sahne <i>Homemade Chocolate-Amaretto brownie, 1 scoop vanilla ice cream blueberries and whipped cream</i>	€	9,50

SUPPEN

Gemüse- oder Rindsuppe

Vegetable or beef bouillon

mit Kräuterfrittaten, Wurzelgemüse / *with sliced pancakes* € 7,20

Kürbiscremesuppe  

Mit Kürbiskernöl, Kürbiskernen und 1 Arlberg-Stangerl € 7,90

Pumpkin cream soup with pumpkin seed oil and 1 pce. Arlberg bread

Stanzertaler Graukäsesuppe mit 1 Arlberg-Stangerl

Schwarzbrotcroutons, Schnittlauchöl und Speckchip € 9,70

Tyrolean Cheese soup, croutons, chives-oil, crispy bacon, 1 pce. Arlberg bread

EINTÖPFE

Tiroler Eintopf mit 1 Arlberg-Stangerl

Gerstel, Selchfleisch, Kartoffel, Bohnen und Wurzelgemüse € 13,90

Tyrolian barley soup, smoked meat, potatoes, beans, vegetables, 1 pce. bread

Linseneintopf mit 1 Arlberg-Stangerl 

Linsen, Wurzelgemüse, Kartoffel, Balsamico € 14,90

Lentil stew, balsamico, vegetables, potatoes, and 1 pce. Arlberg bread

Mit 1 Paar Frankfurter / *with „Vienna“ sausage* € 17,50

Kalbsgulasch

mit Sauerrahm, Essiggurke, Paprika, 2 Arlberg-Stangerl € 24,90

Veal goulasch with sour cream, peppers, 2 pcs. Arlberg-bread

Chili sin Carne  

Sauerrahm, Petersilienstroh und 2 Arlberg-Stangerl € 16,80

With soucream, fried-parsley and 2 pcs. Arlberg-bread

KLEINE KÖSTLICHKEITEN ZUM TEILEN UND GENIESSEN

Zerlei Aufstriche mit Oliven und 4 Arlberg-Stangerl
Unser Grammelschmalz und Oliventapenade € 14,90
Homemade spread (crackling lard, olive tapenade), olives, 4 pcs. Arlberg-bread

Olivenöl „Istriat Genius Olive“ & Fleur de sel
Mit 4 Arlberg-Stangerl und Oliven € 11,60
Olive oil "Istriat Genius Olive", fleur de sel, olives, 4 pcs. Arlberg-bread

Alpen-Tapas-Teller für 2 Personen
Würziger Bergkäse, Oliven, Regionale Hartwurst,
Grammelschmalz, Sauergemüse und 4 Arlberg-Stangerl € 26,90
*Mountain-cheese, olives, local sausage "hard sausage", crackling lard,
sour vegetable and 4 pcs. Arlberg-bread*

Debreziner
Mit Senf und 2 Arlberg-Stangerl € 8,90
"Debreceen" Hungarian sausage, mustard and 2 pcs. Arlberg-bread

Raclette Brot
Mit Zwiebel und Sauergemüse € 11,50
Bread topped with melted raclette cheese, onions and pickles

1 Arlberg-Stangerl /1 pce. Arlberg bread € 1,50

FÜR KINDER

Suppenkasperl: kleine Frittatensuppe /sliced pancakes € 5,10

Frankfurter Würstel mit Brot / Wiener sausage with bread € 7,90

WEINE OFFEN

WEISS

Grüner Veltliner "Ried Kogl" <i>Weingut Forstreiter, Kremstal</i>	½l	€	5,50
Sauvignon Blanc „Ried Geyern" <i>Weingut Bannert, Weinviertel</i>	½l	€	5,90
Chardonnay Heideboden <i>Weingut Horvath, Neusiedlersee</i>	½l	€	6,10

ROSÉ

Weingut Taferner, Carnuntum	½l	€	5,90
-----------------------------	----	---	------

ROT

Blaufränkisch Leithaberg DAC <i>Weingut Zehetbauer, Leithaberg</i>	½l	€	5,50
Merlot <i>Weingut Jacqueline Klein, Neusiedlersee</i>	½l	€	5,90
Primitivo Salento IGP <i>Varvaglione, Apulien, Italien</i>	½l	€	6,10

CHAMPAGNER / PROSECCO

Prosecco Extra Dry, Le Contesse, Venetien	0,1l	€	5,90
Champagner Secret de Cave, Veuve Olivier & Fils	0,1l	€	9,50
Henkell Alkoholfrei 0,0%	0,1l	€	5,50

BIER / BEER

VOM FASS / draught beer

Brauhaus Tegernsee	0,3l	€	4,90
	0,5l	€	6,30
Zillertal Radler Naturtrüb	0,3l	€	4,70
	0,5l	€	6,10
Zillertal Weißbier	0,3l	€	4,90
	0,5l	€	6,30
Weizen Cola	0,5l	€	6,30
Weizen Radler	0,5l	€	6,30
Radler Sauer	0,5l	€	6,10

FLASCHENBIER

Franziskaner Alkoholfrei	0,5l	€	6,30
Stiegl Alkoholfrei 0,0%	0,3l	€	4,90
Corona	0,33l	€	6,90

WEISSWEIN GESPRITZT

Süß	0,25l	€	5,10
Sauer	0,25l	€	5,10

ALKOHOLFREI / NON-ALCOHOLIC

Coca Cola / Zero	Flasche	0,33l	€	4,30
Almdudler	Flasche	0,33l	€	4,30
Paulaner Spezi	Flasche	0,33l	€	4,30
Zitrone Midi`s BIO Limonade	Flasche	0,33l	€	4,30
Orange Midi`s BIO Limonade	Flasche	0,33l	€	4,30
Ingwer / <i>ginger</i> BIO Limonade	Flasche	0,33l	€	4,30
Zirbe-Zitrone Limonade / <i>pinetree</i>	Flasche	0,33l	€	4,30
Fentimans	Flasche	0,2l	€	4,70
Ginger-Beer, Tonic, Tonic Light, Rosenlimonade				
Thomas Henry Bitter Lemon	Flasche	0,2l	€	4,40
Crodino Rosso	Flasche	0,175l	€	4,70
Skiwasser / Holunder / Soda Zitrone		0,5l	€	4,50
Montes Prickelnd	Flasche	0,33l	€	3,90
Montes Prickelnd	Flasche	0,75l	€	5,90
Frisches Bergquellwasser Service / <i>spring water</i>		0,5l	€	2,50
Frisches Bergquellwasser Service / <i>spring water</i>		1l	€	3,50

KOHL APFELSÄFTE / NATURAL APPLE JUICE

Kohl Bergapfelsaft – 100% natürlicher Direktsaft				
Jonagold, Apfel-Wildheidelbeere, Apfel-Karotte		0,25l	€	4,90
Bergapfel-Minze	Flasche	0,2l	€	4,90
Bergapfel-Marille	Flasche	0,2l	€	4,90

RAUCH SÄFTE

Orange Direktsaft		0,25l	€	4,90
Ananas-Orange-Maracuja Direktsaft		0,25l	€	4,90
BIO Johannisbeere	Flasche	0,2l	€	4,90
Alle Fruchtsäfte gespritzt		0,5l	€	5,90

APERITIVO

Blutorange Spritz <i>Sarti Rosa, Frizzante, Soda, Orange</i>	€ 8,70
Lillet La Vie En Rose <i>Lillet Rose, Rosenlimonade, Rosenblätter</i>	€ 8,70
Limoncello Spritz <i>Hausgemachter Limoncello, Bitter Lemon, Frizzante & Soda</i>	€ 8,70
Schilerol Spritz <i>Schilerol, Frizzante, Soda, Zitrone und Minze</i>	€ 9,20
Martini Spritz <i>Prosecco Extra Dry, Martini Dry, Minzblätter, Limette</i>	€ 8,50
Hugo <i>Frizzante, Holunderblütensirup, Minze, Limette</i>	€ 7,80
Veneziano <i>Aperol, Frizzante, Soda, Orange</i>	€ 8,70
Negroni <i>Gin, Vermouth, Campari</i>	€ 10,20
Espresso Martini <i>Vodka, Kahlua, Espresso</i>	€ 12,90
Campari Soda	€ 5,90
Campari Orange (<i>Direktsaft</i>)	€ 7,50
Crodino Spritz alcohol-free <i>Crodino, Sekt 0,0%, Soda, Orange</i>	€ 8,50
Martini Vibrante Spritz alcohol-free <i>Martini Vibrante, Sekt 0,0%, Soda, Orange</i>	€ 7,90

It's GIN O'CLOCK | 4CL

Monkey 47	€	9,50
Bombay	€	9,50
The Botanist Islay Gin	€	9,50
Wildstück	€	12,50
Hendricks	€	9,50
The Illusionist Dry Gin	€	9,50
Brockmans	€	9,50

The Illusionist Masquerade alkoholfrei / *alcohol free* € 8,50

Fentimans	Flasche	0,2l	€	4,40
Naturally Light Tonic				
Premium Indian Tonic				
Ginger Beer				

VODKA RUM WHISKEY | 4cl

42 Below Pure Vodka	€	5,50
Havana Club Rum Anejo 3 Anos	€	6,50
Ron Zacapa gran Reserva Rum 23y	€	13,90
Maker's Mark Bourbon Whisky 45%	€	9,00
Johnnie Walker Black Label	€	12,00
Lagavulin 16 YO Isaly Single Malt Whisky 43%	€	16,00
Edradour 10 YO Highland Whisky 43%	€	12,00



LIKÖRE

Kössler Heidelbeer Likör	2cl	€	4,90
Frangelico	4cl	€	4,40
Amaretto di Saronno	4cl	€	4,90
Baileys	4cl	€	4,90
Kahlua	4cl	€	4,90
Cointreau	4cl	€	4,90

EDELBRÄNDE & SCHNÄPSE | 2CL

Pfanner Williams echt	€	4,20
Pfanner Marille echt	€	4,20
Nonino Grappa Merlot	€	4,90
Marzadro Grappa Le Giare Amarone	€	5,50

BITTERS | 4CL

Fernet Branca	€	5,50
Averna	€	5,50
Ramazotti	€	5,50



FLASCHEN WEINE / BOTTLED WINES

CHAMPAGNER UND SCHAUMWEINE

Prosecco Extra Dry	0,1l	€	5,90
Le Contesse, Venetien	0,75l	€	37,00
Champagner Secret de Cave	0,1l	€	9,50
Veuve Olivier & Fils	0,75l	€	55,00
Champagner Rosé	0,75l	€	55,00
Veuve Olivier & Fils			
Champagner Ice Impérial	0,75l	€	140,00
Moët & Chandon			
Champagner Ice Impérial Rosé	0,75l	€	140,00
Moët & Chadon			

ROSÉ

LEICHT, FRUCHTIG, HARMONISCH

2025 Rosé	0,125l	€	5,90
Weingut Taferner, Carnuntum	0,75l	€	34,00
2024 Eden Rosé	0,75l	€	45,00
2024 Eden Rosé MAGNUM	1,5l	€	85,00
Chateau Saint-Pierre, Cotes de Provence			



WEISSWEIN | 0,75l

LEICHT, FRUCHTIG, HARMONISCH

2024 Grüner Veltliner „Ried Kogl“		€ 32,00
2023 Grüner Veltliner „Ried Kogl“ MAGNUM	1,5l	€ 62,00
Weingut Forstreiter, Kremstal		

2023 Riesling Platin		€ 41,00
Weingut Jurtschitsch, Kamptal		

2024 Chardonnay Heideboden		€ 34,00
Weingut Horvath, Neusiedlersee		

2024 Sauvignon Blanc „Ried Geyern“		€ 34,00
Weingut Bannert, Weinviertel		

MITTELKRÄFTIG, SAFTIG, ELEGANT

2022 SCA Grüner Veltliner „Ried Rosenberg“		€ 46,00
Weingut Bauer, Wagram		

2024 Chardonnay		€ 44,00
Weingut Amsee, Neusiedlersee		

2022 Riesling Ried Heiligenstein		€ 62,00
Weingut Bründlmayer, Kamptal		

2017 Grauburgunder „Graue Gans“		€ 46,00
Weingut Pasler, Neusiedlersee		



KRÄFTIG, REICHHALTIG, TIEFGRÜNDIG

2022 Cuvée Spätlese / sweet € 39,00
Weinlaubenhof Kracher, Neusiedlersee

2021 Amistar Bianco € 63,00
Weingut Peter Sölva, Südtirol

2015 Chardonnay „Ried Pössnitzberg“ € 71,00
Erwin Sabathi, Südsteiermark

2024 Grüner Veltliner Smaragd Honivogl € 180,00
Weingut Hirtzberger, Wachau

ROTWEIN | 0,75l

LEICHT, ELEGANT, HARMONISCH

2022 Zweigelt € 44,00
Weingut Amsee, Neusiedlersee

2022 Blaufränkisch Leithaberg DAC € 34,00
Weingut Zehetbauer, Leithaberg

MITTELKRÄFTIG, SAFTIG, ELEGANT

2017 Zweigelt Reserve Art meets Red € 39,00
Weingut Grenzhof-Fiedler, Leithaberg

2022 Il Secondo € 45,00
Weingut Peter Sölva, Südtirol

2021 Gumpoldskirchen Pinot Noir Alte Reben € 49,00
Weingut Johanneshof Reinisch, Thermenregion

2021 De Silva Lagrein € 48,00
Weingut Peter Sölva, Südtirol

2023 Primitivo Salento IGP € 36,00
Varvaglione, Apulien, Italien

KRÄFTIG, DICHT, GEHALTVOLL

2018 Merlot Barrique € 34,00
Weingut Jacqueline Klein, Neusiedlersee

2022 Cabernet Sauvignon 100 Days € 46,00
Weingut Keringer, Neusiedlersee

2017 Blaufränkisch V36 € 72,00
Weingut Amsee, Neusiedlersee

2013 Praitenbrunn € 77,00
Weingut Scheiblhofer, Neusiedlersee

2018 Amarone € 61,00
Giuseppe Campagnola, Venetien

2021 Amistar Rosso € 66,00
Weingut Peter Sölva, Südtirol

