

- lich willkommen

Wir wünschen Dir eine genussvolle Zeit
bei uns im PETE!

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN:

Frühstück – mit Reservierung

7.30 – 10.00 Uhr

Café – Aperitivo

Täglich 11 – 19 Uhr | Küche 11.30 – 18 Uhr

Mittwoch Ruhetag

FRÜHSTÜCK IM CAFÉ PETE

Täglich von 07:30 bis 10:00 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, Porridge.

BREAKFAST AT CAFÉ PETE

Daily from 7:30 to 10:00 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, oatmeal.

UNSERE SPECIALS

ERFRISCHEND

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

WÄRMEND

Baileys Coffee *(4cl Baileys, coffee, whipped cream)*		€ 8,90
Irish Coffee *(4cl Irish Whiskey, sugar, coffee, whipped cream)*		€ 9,50
Bombardino Espresso - Pete's favourite *8cl Bombardino, Espresso, whipped cream*		€ 10,70
80% Bitterschokolade mit Sahne und Zimt		€ 5,90
+ Orangenlikör 2cl *Dark hot chocolate, cinnamon, whipped cream / + orange liqueur 2cl*		€ 7,90
Weiße Schokolade mit Haselnusssirup und Sahne		€ 6,40
+ Baileys 2cl *White hot chocolate, hazelnut sirup, whipped cream / + Baileys 2cl*		€ 8,40
GLÖGG - hausgemachter Glühwein, Rumrosinen, Mandeln *swedish mulled wine, rum-raisins, almonds*		€ 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

ALKOHOLFREI / NON-ALCOHOLIC

Coca Cola / Zero	Flasche	0,33l	€	4,30
Almdudler	Flasche	0,33l	€	4,30
Paulaner Spezi	Flasche	0,33l	€	4,30
Midi's Zitrone BIO Limonade */ lemon*	Flasche	0,33l	€	4,30
Midi's Orange BIO Limonade */ orange*	Flasche	0,33l	€	4,30
Midi's Ingwer BIO Limonade */ ginger*	Flasche	0,33l	€	4,30
VoÜS Zirbe-Zitrone Limonade */ pinetree*	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
	Flasche	0,75l	€	5,90
Frisches Bergquellwasser */ spring water*		0,5l	€	2,50
		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 *Sarti Rosa, Frizzante, Soda, Orange*	€	8,70
Lillet La Vie En Rose *Lillet Rose, Rosenlimonade, Rosenblätter*	€	8,70
Limoncello Spritz *Hausgemachter Limoncello, Bitter Lemon, Frizzante & Soda*	€	8,70
Schilerol Spritz *Schilerol, Frizzante, Soda, Zitrone und Minze*	€	9,20
Martini Spritz *Prosecco Extra Dry, Martini Dry, Minzblätter, Limette*	€	8,70
Hugo *Frizzante, Holunderblütensirup, Minze, Limette*	€	7,80
Veneziano *Aperol, Frizzante, Soda, Orange*	€	8,70
Negroni *Gin, Vermouth, Campari*	€	10,20
Espresso Martini *Vodka, Kahlua, Espresso*	€	12,90
Campari Soda	€	5,90
Campari Orange *(Direktsaft)*	€	7,50
Crodino Spritz alcohol-free *Crodino, Sekt 0,0%, Soda, Orange*	€	8,50
Martini Vibrante Spritz alcohol-free *Martini Vibrante, Sekt 0,0%, Soda, Orange*	€	7,90

WEINE OFFEN

WEISS

Grüner Veltliner “Ried Kogl“ *Weingut Forstreiter, Kremstal*	⅛l	€	5,50
Sauvignon Blanc „Ried Geyern *Weingut Bannert, Weinviertel*	⅛l	€	5,90
Chardonnay Heideboden *Weingut Horvath, Neusiedlersee*	⅛l	€	6,10

ROSÉ

Weingut Taferner, Carnuntum	⅛l	€	5,90

ROT

Blaufränkisch Leithaberg DAC *Weingut Zehetbauer, Leithaberg*	⅛l	€	5,50
Merlot *Weingut Jacqueline Klein, Neusiedlersee*	⅛l	€	5,90
Primitivo Salento IGP *Varvaglione, Apulien, Italien*	⅛l	€	6,10
Zweigelt “Art meets Red“ *Grenzhof Fiedler, Neusiedlersee*	⅛l	€	5,40

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
Radler Süß / Sauer	0,3l	€	4,70
	0,5l	€	6,10
Zillertal Weißbier	0,3l	€	4,90
	0,5l	€	6,30
Weizen Radler	0,5l	€	6,10

FLASCHENBIER

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

WEIN GESPRITZT

Weiß / Rot Sauer	0,25l	€	5,10
Weiß / Rot Süß	0,25l	€	5,10

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 *(4cl Baileys, coffee, whipped cream)*	€	8,90
Baileys Cappuccino *(cappuccino, 4cl Baileys)*	€	8,90
Irish Coffee *(4cl Irish Whiskey, sugar, coffee, whipped cream)*	€	9,50
Bombardino Espresso - Pete's favourite *8cl Bombardino, Espresso, whipped cream*	€	10,70
Bombardino Cappuccino *(cappuccino, 4cl Bombardino)*	€	8,90
Babyccino (für Kinder unter 6 Jahren / under 6 years)	gratis / free	

KALTER KAFFEEGENUSS

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

KAKAOSPEZIALITÄTEN MIT MILCH

Große Tasse Kakao mit Sahne *Large hot chocolate with whipped cream*	€	5,10
Große Tasse Kakao mit Sahne und 2cl STROH 60% *Large hot chocolate with whipped cream and rum*	€	7,10
Tasse warme Milch / *hot milk*	€	3,90
80% Bitterschokolade mit Sahne und Zimt	€	5,90
+ Orangenlikör 2cl *Dark hot chocolate, cinnamon, whipped cream / + orange liqueur 2cl*	€	7,90
Weiße Schokolade mit Haselnusssirup und Sahne	€	6,40
+ Baileys 2cl *White hot chocolate, hazelnut sirup and whipped cream / + Baileys 2cl*	€	8,40

HEISSGETRÄNKE

Heiße Zitrone *Hot lemon water*	€	3,90
Frischer Ingwer-Zitronen Tee *Fresh ginger-lemon tea*	€	4,60
Hausgemachter GLÖGG, mit Rumrosinen und Mandeln	€	6,90
+ 2cl STROH 60% *Swedish mulled wine, rum-raisins, almonds / + 2cl Stroh rum 60%*	€	8,90
Jäger-Tee / *hunters tea*	€	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 */ large cup of tea*	€	4,60
Tee mit 2cl STROH 60% */ tea with rum*	€	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 *Homemade waffles with icing sugar and cinnamon*	€	6,50
mit 1 großen Kugel Vanilleeis und Sahne *with one scoop of vanilla ice-cream and whipped cream*	€	9,50
mit heißen Beeren und Schlagsahne *with hot berries and whipped cream*	€	9,50
mit Banane und hausgemachter Schokoladensauce *with banana and homemade chocolate sauce*	€	9,50
mit Ahornsirup und karamellisierten Nüssen *with maple syrup and caramelized nuts*	€	9,50
Extra Topping: Ahornsirup, Schokosauce, Beeren oder Sahne *Add: maple syrup, chocolate sauce, berries, banana or whipped cream*	€	+1,50
1 Kugel Vanilleeis */ 1 scoop of vanilla ice-cream*	€	+2,40

SÜSSSPEISEN

Apfelstrudel mit Sahne */ Apple strudel with whipped cream*	€	6,90
mit Vanillesauce */ with vanilla sauce*	€	8,90
mit 1 großen Kugel Vanilleeis */ with 1 scoop of vanilla ice cream*	€	8,90
Banana Bee Hausgemachtes Bananenbrot, griechischer Joghurt, Banane, karamellisierte Nüsse und Honig *Homemade bananabread, Greek-yoghurt, banana, caramelized nuts and honey*	€	9,50
Hausgemachter Schoko-Amaretto "Brownie" mit Vanilleeis, Heidelbeeren und Sahne *Homemade Chocolate-Amaretto brownie, 1 scoop vanilla ice cream blueberries and whipped cream*	€	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 *Pumpkin cream soup with pumpkin seed oil and 1 pce. Arlberg bread*	€	7,90
Stanzertaler Graukäsesuppe mit 1 Arlberg-Stangerl Schwarzbrotcroutons, Schnittlauchöl und Speckchip *Tyrolean Cheese soup, croutons, chives-oil, crispy bacon, 1 pce. Arlberg bread*	€	9,70

EINTÖPFE

Tiroler Eintopf mit 1 Arlberg-Stangerl Gerstel, Selchfleisch, Kartoffel, Bohnen und Wurzelgemüse *Tyrolian barley soup, smoked meat, potatoes, beans, vegetables, 1 pce. bread*	€	13,90
Linseneintopf mit 1 Arlberg-Stangerl Linsen, Wurzelgemüse, Kartoffel, Balsamico *Lentil stew, balsamico, vegetables, potatoes, and 1 pce. Arlberg bread*	€	14,90
Mit 1 Paar Frankfurter */ with „Vienna" sausage*	€	17,50
Kalbsgulasch mit Sauerrahm, Essiggurke, Paprika, 2 Arlberg-Stangerl *Veal goulasch with sour cream, peppers, 2 pcs. Arlberg-bread*	€	24,90
Chili sin Carne Sauerrahm, Petersilienstroh und 2 Arlberg-Stangerl *With souercream, fried-parsley and 2 pcs. Arlberg-bread*	€	16,80

KLEINE KÖSTLICHKEITEN ZUM TEILEN UND GENIESSEN

2erlei 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
“Debrecen” Hungarian sausage, mustard and 2 pcs. Arlberg-bread

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

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

FÜR KINDER

Suppenkasperl: kleine Frittatensuppe *(Rind- oder Gemüsesuppe)*
Vegetable or beef bouillon with sliced pancakes € 5,10
Frankfurter Würstel mit Brot / *Wiener sausage with bread* € 7,90

It's GIN O'CLOCK

Monkey 47		4cl	€	9,50
Bombay		4cl	€	9,50
The Botanist Islay Gin		4cl	€	9,50
Wildstück		4cl	€	12,50
Hendricks		4cl	€	9,50
The Illusionist Dry Gin		4cl	€	9,50
Brockmans		4cl	€	9,50
The Illusionist Masquerade alkoholfrei */ alcohol free*		4cl	€	8,50
Fentimans	Flasche	0,2l	€	4,70
Naturally Light Tonic				
Premium Indian Tonic				
Ginger Beer				

VODKA | RUM | WHISKEY

42 Below Pure Vodka	4cl	€	6,50
Havana Club Rum Anejo 3 Anos	4cl	€	6,50
Ron Zacapa gran Reserva Rum 23y	4cl	€	13,90
Maker's Mark Bourbon Whisky 45%	4cl	€	9,00
Johnnie Walker Black Label	4cl	€	12,00
Lagavulin 16 YO Isaly Single Malt Whisky 43%	4cl	€	16,00
Edradour 10 YO Highland Whisky 43%	4cl	€	12,00

LIKÖRE

Kössler Heidelbeer Likör	2cl	€	4,90
Kössler Schwarze Johannisbeere Likör	2cl	€	4,90
Frangelico	4cl	€	4,90
Bombardino	4cl	€	4,90
Amaretto di Saronno	4cl	€	5,50
Baileys	4cl	€	5,50
Kahlua	4cl	€	5,50
Cointreau	4cl	€	5,50

EDELBRÄNDE & SCHNÄPSE

Pfanner Williams echt	2cl	€	4,20
Pfanner Marille echt	2cl	€	4,20
Kössler Rote Williams Birne	2cl	€	6,90
Kössler Spenling	2cl	€	7,90
Nonino Grappa Merlot	2cl	€	4,90
Marzadro Grappa Le Giare Amarone	2cl	€	5,50

BITTERS

Fernet Branca	4cl	€	5,50
Averna	4cl	€	5,50
Ramazotti	4cl	€	5,50
Jägermeister	2cl	€	3,90

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 Impérail 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 Weingut Forstreiter, Kremstal	1,5l	€ 62,00
2023 Riesling Platin Weingut Jurtschitsch, Kamptal		€ 41,00
2024 Chardonnay Heideboden Weingut Horvath, Neusiedlersee		€ 34,00
2024 Sauvignon Blanc „Ried Geyern“ Weingut Bannert, Weinviertel		€ 34,00

MITTELKRÄFTIG, SAFTIG, ELEGANT

2022 SCA Grüner Veltliner „Ried Rosenberg“ Weingut Bauer, Wagram		€ 46,00
2024 Chardonnay Weingut Amsee, Neusiedlersee		€ 44,00
2022 Riesling Ried Heiligenstein Weingut Bründlmayer, Kamptal		€ 62,00
2017 Grauburgunder „Graue Gans“ Weingut Pasler, Neusiedlersee		€ 46,00

KRÄFTIG, REICHHALTIG, TIEFGRÜNDIG

2022 Cuvée Spätlese / sweet Weinlaubenhof Kracher, Neusiedlersee	€ 39,00
2021 Amistar Bianco Weingut Peter Sölva, Südtriol	€ 63,00
2015 Chardonnay „Ried Pössnitzberg“ Erwin Sabathi, Südsteiermark	€ 71,00
2024 Grüner Veltliner Smaragd Honivogl Weingut Hirtzberger, Wachau	€ 180,00

ROTWEIN | 0,75l

LEICHT, ELEGANT, HARMONISCH

2022 Zweigelt Weingut Amsee, Neusiedlersee	€ 44,00
2022 Blaufränkisch Leithaberg DAC Weingut Zehetbauer, Leithaberg	€ 34,00

MITTELKRÄFTIG, SAFTIG, ELEGANT

2017 Zweigelt Reserve Art meets Red Weingut Grenzhof-Fiedler, Leithaberg	€ 39,00
2022 Il Secondo Weingut Peter Sölva, Südtirol	€ 45,00

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