

Hvad er det for et sted?

Peter Gift er et historisk værtshus i M.P. Bruuns Gade, som flere generationer af aarhusianere kender. Værtshuset rundede 100 år i 2006 og fungerer som en tidskapsel med historisk schwung over kulisserne.

Indenfor finder man klassiske rammer med gulvtæppe, store tunge borde og behagelige stole, hvor der er plads til både hygge og dybe samtaler.

Øllet flyder allerede fra formiddagen på Peter Gift, hvor man hurtigt får lyst til at blive hængende. Det er en vaskeægte aarhusiansk institution, hvor tiden på mange måder er gået i stå, mens traditionerne holdes i hævd.

Med sine gamle, brune træpaneler og lyden af et læderraflebæger, der smælder mod bordets træ, emmer værtshuset af en unik og klassisk bodega-stemning.

Hvad drikker man her?

Her drikker man for at være med, og udvalget af drikkevarer er pænt stort. Udover de obligatoriske kolde øl langes der også cider, vin, drinks og shots over disken. Hvis man er til det stærkere, kan man bestille en Arnbitter som en del af et "Aarhussæt" eller dele en flaske whisky, mens snakken flyder frit.

Hvordan er øludvalget?

Udvalget af drikkevarer hos Peter Gift er omfattende med ni forskellige fadøl og over 60 forskellige øl på fad og flaske.

Her findes alt fra den lokale Ceres Top til Aarhus Bryghus samt specialøl fra både ind- og udland, så der er noget for enhver øltørst. Det er et værtshus, hvor ølkortet kan starte en samtale ved baren.

Er der mad her?

Peter Gift serverer traditionel dansk frokost, som man kender den fra gamle dage. Menuen byder på 11 forskellige retter a la carte, herunder hjemmelavede frikadeller, pariserbøf, stjernesked og tarteletter. Om lørdagen er der dækket op til en stor, populær buffet med klassikere som sild, fiskefilet, medister og ribbensteg.

Hvad koster det?

Hos Peter Gift ligger priserne i den moderate ende af skalaen. Det er priser, man gerne vil betale for de gode øl. Frokostretterne serveres i store portioner, og man får noget for pengene.

Hvordan er stemningen?

Der er en helt særlig stemning på Peter Gift. Det er hyggeligt og uformelt. Lyset er afdæmpet, og i de kolde måneder er der tændt op i pejsen, hvilket giver en helt særlig varme til lokalet. Det er et sted, man har lyst til at blive hængende.

Der er plads til både de højlydte grin og de stille pauser, og man føler sig hurtigt som en del af inventaret. Ved bordene skåles der ivrigt med alle, og der høres gerne raflebægre, der rammer de robuste borde.

Peter Gift er opdelt i flere afdelinger. Den første er uden røg. Den næste, hvor man må ryge, og så er der den store gårdhave.

Udeservering

Værtshuset har en af Aarhus' mest hyggelige gårdhave, der fungerer som en oase midt i byens støj. Her findes en rislende dam og planter, der snor sig langs murene. Fra marts til oktober kan gæsterne søge mod solen eller finde skygge under de store parasoller og træer.

Hvordan er betjeningen?

Betjeningen på Peter Gift er bundrutineret og består ofte af modne mænd og kvinder, der har været her i årevis. De kender stamgæsterne og ved præcis, hvad der skal i glasset. Personalet styrer etablisementet med en varm hånd og sørger for, at alle føler sig velkomne fra det sekund, de træder ind.

Hvem er gæsterne her?

Gæsterne er en herlig pærevælling af høj og lav, hvor mange har haft deres gang på værtshuset i årtier.

Her kommer både håndværkere i arbejdstøj, studerende og livsnydere, der sætter pris på det autentiske. Stamgæsterne er en nydelig flok, der altid hilser pænt goddag og farvel til hinanden.