



Liebe Genussfreunde!

Herzlich willkommen im Familienbetrieb Perauer – dem Gipfel des guten Geschmacks. Hier werden aus glücklichen Kühen und Schweinen leckere Hauptgerichte.

Genießen Sie die Buchstabenreise durch unsere herzhaft guate Speisekarte, die Ihnen traditionelle Klassiker der hauseigenen Metzgerei, saisonale Höhepunkte, internationale Spezialitäten, vegetarische Köstlichkeiten und süße Sünden bietet – alles frisch und mit viel Liebe zubereitet. Aus den besten Produkten der Bergwelt, versteht sich. Da zu jedem guten Essen ein edler Tropfen gehört, sei Ihnen unser exzellenter Wein-Vorrat ans Herz gelegt: der überschaubare Weinschrank oder aber unser neuer rustikaler Gewölbe-Weinkeller, der Sie in die Untiefen der Wahrheit entführt ... Und nach dem Essen geht doch nichts über ein Verdauungsschnapserl – auch das ist wahr!

Wir freuen uns, dass Sie unser Gast sind und wünschen Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt. Mahlzeit!

Dear Guests!

**Welcome to the family-run hotel restaurant Perauer – the peak of good taste.
This is the place where tasty meals are made from happy and healthy cows and pigs.**

Enjoy the journey through our hearty and delicious menu which offers traditional classics from our butchery, seasonal highlights, international specialties, vegetarian delicacies and sweet temptations – all prepared freshly of top quality products and a great dose of love. And because nice food tastes even better with a fine wine, we don't want to keep quiet about our wide range of wine selections that can be found in our brick-built wine cabinet as well as in the wine cellar downstairs. Apart from wine, it is an unwritten law in Austria to have a schnapps after your meal.

We are more than happy that you are our guest. We wish you an unforgettable stay. Enjoy your meal!

Inklusivpreise in €
Inclusive prices in €





Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet:

For the fresh food preparation and the use of regional resources we have been awarded the AMA Gastro seal:

Rind, Kalb und Schwein / Beef, veal and pork

Fleisch aus Österreich / best meat from Austria

Milch, Schlagobers, Sauerrahm / Milk, whipping cream, sour cream

Von der Erlebnis-Sennerei Zillertal, Mayrhofen / from the Zillertal Dairy, Mayrhofen

Butter, Topfen, Joghurt / Butter, cottage cheese, yogurt

Lengauhof, Fam. Kern, Ginzling

Eier / Eggs

Aus österreichischer Bodenhaltung / austrian cage-free eggs

Erdäpfel / Potatoes

Gerold Raggl, Roppen

Wurzelgemüse, Kraut und Zwiebel / Root vegetables, cabbage and onion

Johann Posch, Thaur

Äpfel / Apples

Norbert Geisler, Stumm

Wildfleisch / Game

Aus eigener Jagd / from local hunting grounds

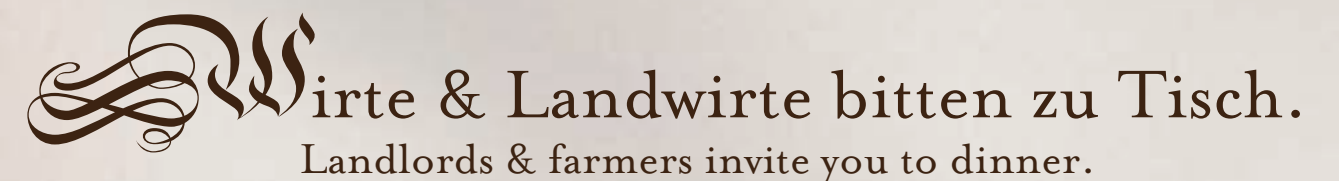
Forellen / Trout

Markus Kreidl, Schwendau

Wurst und Selchwaren aus unserer eigenen Metzgerei

Sausages and smoked cured meat from our own butchery

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern. / Information on ingredients of our foods which can cause allergies or intolerances are available on request at our service staff.

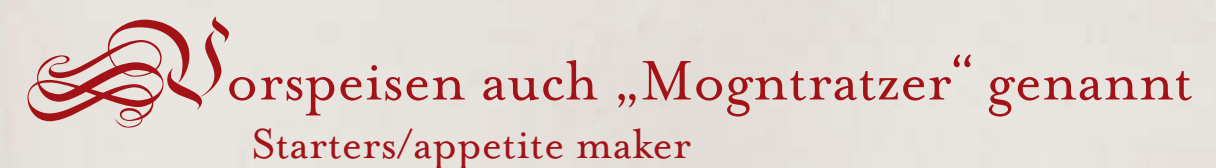


Klare Tafelspitzbouillon mit Kräuter-Frittaten oder Nudeln
Clear beef broth served with herb pancakes or noodles € 4,80

Tagessuppe
Soup of the day € 4,50

Zillertaler Kaspreßknödelsuppe
Clear soup with Zillertaler cheese dumpling € 5,00

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Hausbrot
Homemade goulash soup with bread € 5,50



Original Zillertaler Krapfen pro Stück/per piece € 2,50
Original ‘Zillertaler Krapfen’ – baked noodles stuffed with Zillervalley cheese and mashed potatoes, have a taste!

Carpaccio vom Rind € 13,90
mariniert mit bestem Balsamico & Olivenöl, Rucolasalat, Parmesanspäne, dazu Baguette
Carpaccio of beef in a fine aged balsamic and olive oil marinade served with rocket and parmesan shavings, baguette

Hausgebeizter Lachs € 10,90
mit knusprigem Kartoffelrösti und Topfendip
Home-cured salomon with crispy potato rosti and curd dip



guate Brotzeit Time for breads

s´ Metzgerbrettl mit verschiedenen hausgemachten
Räucher- und Selchspezialitäten, Grammelschmalz ,
Zillertaler Bergkäse, Hausbrot und Bauernbutter, fein garniert
Butcher´s bread – Homemade farmers bread with different specialties
from our butchery and mountain cheese

€ 11,90

Schweinshaxensülze nach Art des Hauses
Remouladensauce, dazu Bratkartoffeln oder Hausbrot
Homemade brawn from pork knuckle with bread or roasted potatoes

€ 9,90

nackfrische Salate Salads

Gemischter Salat / Mixed salad
Grüner Salat / Green salad

€ 5,20

€ 4,70

Feiner Wurstsalat
mit roten Zwiebeln, frischen Paprika, Ei, Weinessig und Hausbrot
Fine sausage salad with red onions, paprika, boiled egg, wine-vinegar, homemade bread

€ 8,90

wahlweise mit Käse /optional with cheese plus

€ 1,90

Powersalat – junger mariniertes Blattspinat mit Zillertaler Ziegenfrischkäse,
Birne und Brotroutons
Powersalat – young spinach fine marinated, with Zillertaler soft goat cheese,
pear and bread croutons

€ 13,90

Backhendlsalat – 1/2 gebackenes Freilandhuhn mit
Kartoffel Vogerlsalat und Preiselbeeren
Breaded Chicken breast – 1/2 Fried free range chicken with
potato lamb´s lettuce salad and cranberries

€ 14,50

Ofenfrisches Knoblauchbrot / fresh baked garlic bread

€ 3,00



egetarische Gerichte, die „Extrawurst“ Vegetarian dishes

Oma´s Spinat-Topfennockerln an brauner Nussbutter,
mit Parmesanspänen, Pinienkernen und glasierten Kirschtomaten
Grandma's spinach-curd dumplings with browned nut butter
with parmesan shavings, pine nuts and glazed cherry tomatoes

€ 10,90

Zillertaler Käsespätzle mit Röstzwiebeln
Zillertaler homemade kind of noodles with local cheese sauce served with fried onions

€ 10,50

Spaghetti al pomodoro – die Tomatenspaghetti (vegan ohne Parmesan)
an feinem Tomatenragout mit Parmesanspänen
Spaghetti al pomodoro – with tomato sauce and parmesan cheese (vegan without cheese)

€ 10,50

plus Riesengarnelen – plus king prawns pro Stück / per piece

€ 2,00

isch verliebt / Fallen in love with fish

Fangfrische Ziller-Forelle mit jungem Blattspinat und
Nussbutterpüree ODER „Blau“ dazu Petersilienkartoffeln
Freshly caught trout with young leaf spinach and mashed potatoes or
‘au bleu’ with parsley potatoes

€ 15,90

us aller Herren Länder / From all over the world

Im Wok gebratene Brust von der Freiland-Pute
an Chili-Knoblauchsauce dazu asiatisches Gemüse und Basmati-Reis
Wok-fried free-range turkey breast with chili-garlic sauce served with
Asian vegetables and Basmati rice

€ 14,50

Unsere Paella
Cremiger Safran Reis mit Gemüse und gebratenen Riesengarnelen
im Pfandl serviert
Our Paella
Creamy safran rice with vegetables and fried king prawns served in a pan

€ 18,90



Liebesgrüße aus
unserer Metzgerei!

From our butcher with love!

Hans
Jäger & Metzger
hunter & butcher

Spezialitäten aus unserer Metzgerei
– Kenner lieben sie –
Specials from our butcher – insiders are loving them

Perauer's Schlachtplatte – gemischte Spezialitätenplatte
aus unserer Metzgerei, dazu Kartoffelpüree und Fass-Sauerkraut € 16,90

Butcher's meat plate – mixed specialties from our butchery
served with mashed potatoes and barrel-sauerkraut

Ganze, knusprig gegrillte Schweinehaxe € 15,90

an Natursaftl mit Fass-Sauerkraut und Semmelknödel

Crispy grilled knuckle of pork served with a natural jus barrel-sauerkraut and bread dumpling

Schweinekrustenbraten an Zillertaler Schwarzbiersauce € 12,90

mit handgedrehten Kartoffelknödel an Butterbrösel, dazu Fass-Sauerkraut

Crispy roast pork on black beer sauce with hand-rolled potato dumpling
on butter crumbs with barrel-sauerkraut

Geröstete Kalbsleber „Tiroler Art“ € 16,90

mit gebratenem Speck, Apfel und Kartoffelpüree

Roasted liver of calve 'Tyrolean style' with bacon, apple and mashed potatoes

Tiroler Gröstl € 11,90

mit Krautsalat und 2 Spiegeleier

Tyrolean Gröstl – roasted potatoes mingled with roasted meat and 2 fried eggs, cabbage salad

Saftgulasch vom Almoachsen „Fiaker Art“ € 12,90

mit Semmelknödel, Gurke, Ei und Würstel

'Fiaker-style' Alpine ox goulash with dumpling, gherkin, egg and sausage

Blutwurstgröstl mit Sauerkraut € 11,90

Roasted potatoes with black pudding and sauerkraut



raditionelles
- unsere Klassiker und Evergreens -
Traditional dishes

„ Wiener Schnitzel ” aus der Butterpfanne mit Petersilienkartoffeln oder Haus-Pommes und Preiselbeeren Vienna styled Schnitzel fried in butter served with parsley potatoes or French fries, cranberries		
- vom Schwein / from pork		€ 12,90
- von der Pute / from turkey		€ 13,90
- original vom Kalbsrücken / from calf		€ 18,90
bestellt als Cordon Bleu (gefüllt mit Bauernschinken & Käse) ordered as Cordon Bleu (stuffed with ham and cheese)	plus	€ 2,90
„ Grillteller ” mit gegrilltem von Schwein, Pute und Rind dazu Kräuterbutter und Haus-Pommes Mixed grill (pork, turkey, beef) with herb butter and French fries		€ 16,90
Tiroler Zwiebelrostbraten von der Weidekalbin, dazu Speckbohnen und hausgemachtes Kartoffelrösti Tyrolian styled fried beef (entrecote) with onion sauce, beans and hashed brown potatoes		€ 18,90
Das Tomahawk Steak vom Schwein 400 g (Großes Kotelette mit langem Knochen) dazu Grillgemüse und Bauernpommes Tomahawk cutlet of pork with farmers fries and grilled corn with butter		€ 17,90
Pikantes Beefsteak Tatar e, fein gehackt, mit knusprigem Schwarzbrot Spicy beefsteak tartare with roasted house bread	klein / small groß / large	€ 15,90 € 19,90
Rahmgeschnetzeltes vom Kalbsrücken mit Champignons dazu geschwenkte Eierspätzle Creamy sliced veal from the calf's back with mushrooms and spaetzle		€ 18,90



ier geht’s nicht nur um die Wurstt ...
Not just sausage ...

Gebackener Kalbskopf mit Kartoffelsalat und Sauce Remoulade Baked calf´s head with potato salad and sauce remoulade	€11,90
Perauer´s Curry Wurst – Hausgemachte Bratwurst mit unserer spezial Currysauce und Pommes Homemade sausage with our special curry sauce and fries	€ 8,90
Käsekrainer gegrillt – verfeinert mit Zillertaler Bergkäse dazu Senf, Kren und Hausbrot Grilled homemade cheese kransky with mustard, horseradish and bread	€ 6,90
Kindergerichte Children's dishes	
Harry Potter Wienerschnitzel mit Haus-Pommes Viennese Schnitzel served with French fries	€ 6,90
Goofy – Spaghetti Bolognese Spaghetti Bolognese	€ 6,90
Pokemon – Fischstäbchen mit Kartoffeln Fish fingers served with potatoes	€ 6,90
Dagobert – gebackene Hühnernuggets mit Haus-Pommes Backed chicken nuggets served with French fries	€ 6,90



Wie hätten Sie es gerne?

BLACK & BLUE – Dracula Style

Außen geröstet, innen kalt und roh. / outside roasted, inside cold and raw.

RARE / STARK BLUTIG – Für Fleischkenner

Kräftig angebraten, Kerntemperatur ca. 45-50 °C und somit noch roh.

Roasted well, core temperature about 45-50 °C and still raw.

MEDIUM RARE / BLUTIG – Der Klassiker

Bei mittlerer Hitze gebraten, Kerntemperatur ca. 50-54 °C und somit noch leicht blutig.

Cooked at medium heat, core temperature about 50-54 °C, slightly bloody.

MEDIUM / ROSA – Für zart Besaitete

Bei mittlerer Hitze gebraten, Kerntemperatur ca. 54-56 °C und somit gleichmäßige rosa Färbung.

Cooked at medium heat, core temperature about 54-56 °C, uniform pink color.

MEDIUM WELL DONE – Lady like

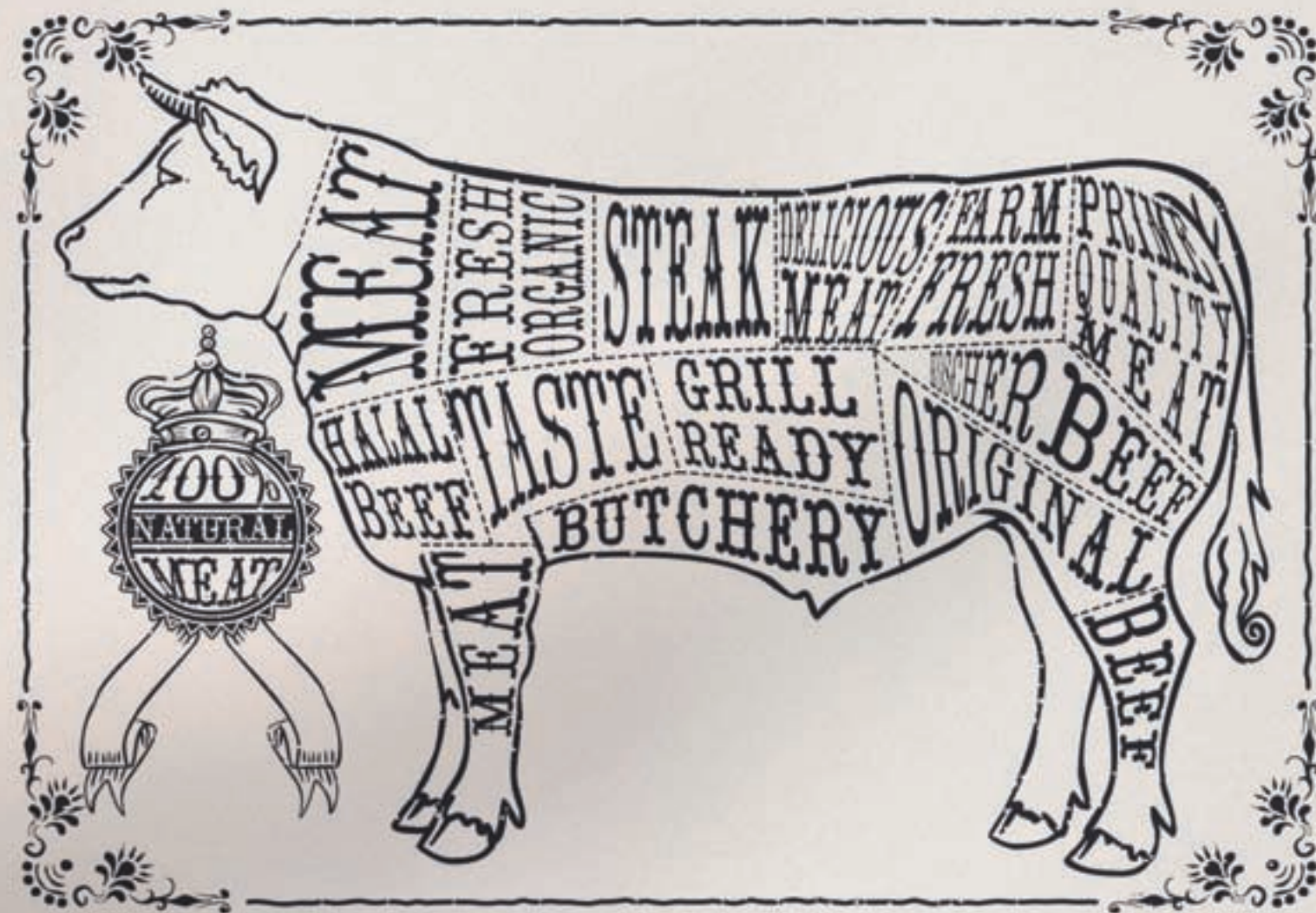
Auf kleinem Feuer langsam gebraten, Kerntemperatur 56-60 °C, somit noch leichte rosa Färbung.

Slowly cooked at low heat, core temperature 56-60 °C, only a faint pink tint.

WELL DONE – Das kann jeder Koch

Durchgebraten mit gräulicher Färbung, Kerntemperatur über 60 °C. Bei dieser Garstufe können wir für die Qualität des Fleisches leider keine Verantwortung übernehmen.

Cooked with grayish coloration, core temperature above 60 °C. At this cooking stage unfortunately we can not take responsibility for the quality of the meat.



Die Steak Seite
Steaks

Kein „NO NAME“ Fleisch, wir kennen den Ochsen, die Bäuerin und den Bauer, wir zerlegen selber, wir reifen das Fleisch mindestens 30 Tage.

No 'NO NAME' meat. We know the ox, the farmer's wife and the farmer we butcher and disassemble we mature the meat at least 30 days.



Tagliata vom Rumpsteak auf Rucolasalat mit Kirschtomaten,
Parmesan, altem Balsamico und Ciabatta (Tagliata = in Tranchen geschnitten) € 24,90

Tagliata from the sirloin steak on rocket salad with cherry tomatoes, Parmesan, balsamico and ciabatta (Tagliata = cut into slices)

Rib Eye Steak * – das saftigste Stück ;-) the juiciest piece	300 g	€ 29,90
--	-------	----------------

Filet Steak *	Dirndln / girls size 150 g	€ 25,90
	Buam / mens size 200 g	€ 28,90

- * dazu servieren wir Grillgemüse oder einen gemischten Salat, Kräuterbutter und gebratene Minikartoffeln an Topfen-Sauerrahmdip
- * served with grilled vegetables or a mixed salad, herb butter and roasted mini potatoes with curd & sour cream dip

Plus gebratene Riesengarnelen zum Steak	pro Stück / per piece	€ 2,00
– wir haben die Besten!		
plus roasted king prawns to the steak – we have the best!		

Geben Sie Ihrem Fleisch doch eine Sauce!
Add a sauce to your meat!

Champignonrahmsauce, Pfeffersauce, Sauce Hollandaise oder Bernaise Mushroom sauce, pepper sauce, hollandaise sauce or béarnaise	€ 2,50
---	--------



Käse schließt den Magen

Cheese closes the stomach

Käseplatte mit den besten heimischen Produkten von der Alm € 12,90

dazu Nüsse, Trauben und Feigensenf, Hausbrot

Cheese plate with the best local products, grapes and fig mustard, bread

& Kracher Beerenauslese plus € 5,50

– süßer Dessertwein vom Weingut „Kracher“, Österreich

Sweet dessert wine – Austrian sweet dessert wine from the „Kracher“ vineyard in Austria



Auf Vorbestellung!

On reservation!

Fleisch- und Käsefondue / meat and cheese fondue

Kalbshaxe / veal shank

Spanferkel / roast suckling pig

Eisbein / pickled boiled knuckle of pork

Bauernente / farmer's duck

Spare-Ribs / spare-rib's



Folgen Sie uns auf Facebook!
Follow us on Facebook!

Aperitif

Campari Soda		€ 3,30
Campari Orange		€ 4,10
Martini bianco	4 cl	€ 4,00
Prosecco	0,10 lt	€ 4,00
Prosecco Aperol		€ 5,00
Gin Tonic		€ 6,00
Spritzer Aperol	¼ lt	€ 4,00

Bitter

Fernet Branca	2 cl	€ 3,00
Jägermeister	2 cl	€ 3,00
Ramazotti	2 cl	€ 3,00

Schnäpse

Bauernobstler	2 cl	€ 2,50
Williams	2 cl	€ 3,00
Marillenbrand	2 cl	€ 2,70
Haselnuß	2 cl	€ 4,00
Meisterwurz	2 cl	€ 3,00
Zirbenschnaps	2 cl	€ 2,70
Grappa Muscatel	2 cl	€ 3,50
Williams mit Honig	2 cl	€ 3,00
Wodka	2 cl	€ 2,80
Gin Bombay Sapphire	2 cl	€ 3,00
Bacardi	2 cl	€ 2,80

Liköre

Amaretto	2 cl	€ 3,50
Cointreau	2 cl	€ 3,50
Baileys	4 cl	€ 4,80

Whisky

Johnnie Walker	4 cl	€ 5,50
Tullamore Dew	4 cl	€ 6,50
Chivas Regal	4 cl	€ 7,50

Cognac

Remy Martin	2 cl	€ 4,80
Asbach Uralt	2 cl	€ 3,80

Champagner, Sekt und Prosecco

Moët & Chandon		
Brut Imperial	0,75	€ 90,00
Schlumberger Sparkling	0,75	€ 34,00
Piccolo	0,20	€ 9,50
Prosecco	0,75	€ 26,00

Offene Weine 1/8 l

Zweigelt, Österr. Qualitätswein	€ 2,80
Grüner Veltliner, Österr. Qualitätswein	€ 2,80
Rosé, Österr. Qualitätswein	€ 2,80
Muskateller Golden Wine	€ 2,80
¼ lt G´ spritzter süß oder sauer	€ 3,00

Bierspezialitäten

Pfiff Bier	0,20 lt	€ 2,70
Bier vom Fass	0,30 lt	€ 3,20
Bier vom Fass	0,50 lt	€ 4,20
Radler klein	0,30 lt	€ 3,20
Radler groß	0,50 lt	€ 4,20
Schlossgold alkoholfreies Bier	0,50 lt	€ 4,20
Zillertaler Weißbier hell	0,30 lt	€ 3,20
Zillertaler Weißbier hell	0,50 lt	€ 4,20
Zillertaler „Schwarzes“	0,33 lt	€ 3,70
Zillertaler Hefe dunkel	0,50 lt	€ 4,20

Alkolfreie Getränke

Orangenlimonade	0,25 lt	€ 2,50
Zitronenlimonade	0,25 lt	€ 2,50
Cola, Spezi, Almrausch	0,25 lt	€ 2,50
Mineralwasser	0,35 lt	€ 2,50
Apfel-, Johannis-, O-Saft	0,25 lt	€ 2,60
Apfelsaft gespritzt	0,25 lt	€ 2,50
Multivitaminsaft	0,20 lt	€ 3,00
Bitter Lemon, Tonic Water	0,20 lt	€ 3,00
Red Bull	0,20 lt	€ 3,50
Eistee, Cola Light	0,33 lt	€ 3,20

Warme Getränke

Verlängerter	€ 2,80
Espresso	€ 2,50
Großer Brauner	€ 3,90
Cappuccino	€ 3,00
Latte Macchiato	€ 3,30
Kakao (mit Milch)	€ 3,00
Lumbumba (heiße Schoko mit Rum)	€ 4,20
Irish Coffee	€ 7,80
Tee	€ 2,20
Tee mit Rum	€ 3,40
Jagertee	¼ lt € 4,50
Glühwein	¼ lt € 4,50

Perauers MITBRINGSEL

Für die Lieben zu Hause
Souvenirs for the beloved once at home

Marille Hausbrand - „Freigeist“, 1 Liter € 25,00
apricot schnapps, 1 liter

Haselnuss Schnaps - „Kampfgeist“, 1 Liter € 35,00
hazelnut schnapps, 1 liter

Hausgemachter Schinkenspeck - pro 1 kg € 20,00
homemade ham bacon per kilo

Hausgemachte Marmeladen - 250 ml € 4,50
homemade jam 250 ml

Nicht zum Verzehr im Restaurant bestimmt!
Not intended for consumption in the restaurant!



Bei uns liegen sie richtig!
Mehr Informationen an der Rezeption.

Sleep well at Perauer!
Further information at the reception desk.