



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 gute 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 Verdauungsschnapsler! – 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 €



Lieber Gast!
Dear guest!



Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem AMA-Gastro Siegel 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.

Wirte & Landwirte bitten zu Tisch.
Landlords & farmers invite you to dinner.

Für die Suppenkasperl
Soupy-Kaspar

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

Tagessuppe € 4,50
Soup of the day

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

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

Vorspeisen auch „Mogntrater“ genannt
Starters/appetite maker

Original Zillertaler Krapfen pro Stück/per piece € 2,40
Original 'Zillertaler Krapfen' – baked noodles stuffed with Zillervalley cheese and mashed potatoes, have a taste!

Carpaccio vom Rind € 12,90
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

Büffelmozzarella mit Rispentomaten € 10,50
Basilikumpesto, Balsamico und Ciabatta
Buffalo mozzarella with vine tomatoes, basil pesto, balsamic and ciabatta



guate Brotzeit Time for breads

s´ Metzgerbrett 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

Knackfrische Salate Salads

Gemischter Salat / Mixed salad € 5,00
Grüner Salat / Green salad € 4,50

Feiner Wurstsalat € 8,90
mit roten Zwiebeln, frischen Paprika, Ei, Weinessig und Hausbrot
Fine sausage salad with red onions, paprika, boiled egg, wine-vinegar, homemade bread

wahlweise mit Käse /optional with cheese plus € 1,90

Bauernsalat mit Kernöl-Vinaigrette marinierter Feldsalat
dazu viel gebratener Speck, Ei und Kartoffelspalten
Farmer salad with seed oil vinaigrette marinated corn salad
with fried bacon, egg and potato wedges

€ 11,90

Backhendlsalat gebackene Hühnerbrust vom Freilandhuhn
auf bunten, marinierten, jungen Salaten und Süß-Sauer-Dip
Breaded Chicken breast of free-range chicken
on colorful, marinated young salads served with sweet sour dip

€ 13,90

Ofenfrisches Knoblauchbrot / fresh baked garlic bread € 3,00



Vegetarische Gerichte, die „Extrawurst“ Vegetarian dishes

Oma´s Spinat-Topfennockerln € 9,90
an brauner Nussbutter, mit Parmesanspänen und Pinienkernen
Grandma's spinach-curd dumplings with browned nut butter
with Parmesan shavings and pine nuts

Zillertaler Käsespätzle mit Röstzwiebeln € 9,50
Zillertaler homemade kind of noodles with local cheese sauce served with fried onions

Spaghetti mit Kirschtomaten und hausgemachtem Pesto, € 9,50
Pinienkerne, Knoblauch und Parmesan
Spaghetti with cherry tomatoes, fresh basil, pine nuts, garlic and Parmesan

Fisch verliebt Fallen in love with fish

Fangfrische Ziller-Forelle in Bauernbutter gebraten € 14,90
ODER „Blau“ dazu Petersilienkartoffeln
Freshly caught trout fried in Zillervalley-farm butter or ‘au bleu’ with parsley potatoes

„**Meine Lieblingsnudeln**“, feine hausgemachte Bandnudeln € 13,90
mit Räucherlachs an leichter Rahmsauce, dazu grüner Salat
‘My favorite pasta’ homemade fettuccine with smoked salmon
in a light cream sauce and green salad

Im Wok gebratene In wok fried

Streifen von der Freiland-Pute / slices of turkey € 13,90
Tranchen von der Rinderhüfte / slices of beef rump € 15,90
Riesengarnelen / King prawns € 18,90

- an pikanter Chili-Knoblauchsauce dazu Asia-Gemüse und Basmati-Reis
in a spicy chili & garlic sauce served with Asian vegetables and basmati rice
- auf Wunsch auch sehr scharf / very hot on request ;-)





Seteiltes Glück
ist doppelte **F**reude

Joy shared is joy doubled!

Hans
Jäger & Metzger
hunter & butcher

Spezialitäten aus unserer **M**etzgerei
– Kenner lieben sie –
Specials from our butcher – insiders are loving them

- Perauer´s Schlachtplatte** – gemischte Spezialitätenplatte aus unserer Metzgerei, dazu Kartoffelpüree und Fass-Sauerkraut
Butcher´s meat plate – mixed specialties from our butchery served with mashed potatoes and barrel-sauerkraut € 14,90
- Ofenfrische ganze gegrillte Schweinehaxe** an Natursaftl mit Fass-Sauerkraut und Semmelknödel
Crispy grilled knuckle of pork served with a natural jus barrel-sauerkraut and bread dumpling € 14,90
- Schweinekrustenbraten** an Zillertaler Schwarzbiersauce mit handgedrehtem Kartoffelknödel an Butterbrösel, dazu Fass-Sauerkraut
Crispy roast pork on black beer sauce with hand-rolled potato dumpling on butter crumbs with barrel-sauerkraut € 11,90
- Geröstete Kalbsleber Tiroler Art** mit gebratenem Speck, Apfel und Kartoffelpüree
Roasted liver of calve Tyrolean style with bacon, apple and mashed potatoes € 16,90
- Tiroler Gröstl** mit Krautsalat und 2 Spiegeleier
Tyrolean Gröstl – roasted potatoes mingled with roasted meat and 2 fried eggs, cabbage salad € 10,50
- Saftgulasch vom Almochsen „Fiaker Art“** mit Semmelknödel, Gurke, Ei und Würstel
‘Fiaker-style’ Alpine ox goulash with dumpling, gherkin, egg and sausage € 11,90



Traditionelles

- 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 € 11,90
- von der Pute / from turkey € 12,90
- original vom Kalb / from calf € 17,90

bestellt als Cordon Bleu plus € 2,90
(gefüllt mit Bauernschinken & Käse)
ordered as Cordon Bleu (stuffed with ham and cheese)

„**Grillteller**“ mit Gegrilltem von Schwein, Pute und Rind € 16,90
dazu Kräuterbutter und Haus-Pommes
Mixed grill (pork, turkey, beef) with herb butter and French fries

Tiroler Zwiebelrostbraten von der Weidekalbin, € 18,90
dazu Speckbohnen und hausgemachtes Kartoffelrösti
Tyrolian styled fried beef (entrecote)
with onion sauce, beans and hashed brown potatoes

Perauer´s Schweinerei € 18,90
Medaillons vom Jungschwein auf Champignonrahmsauce,
dazu frisches Gemüse der Saison und geschwenkte Eierspätzle
Medallions of pork in mushroom sauce with fresh seasonal vegetables and egg noodles

Pikantes Beefsteak Tatare, fein gehackt, klein/small € 14,90
mit knusprigem Schwarzbrot groß/large € 18,90
Spicy beefsteak tartare with roasted house bread

hier geht's nicht nur um die Wurst ... Not just sausage ...

Hausgemachter Leberkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln € 8,90
Homemade meatloaf with fried eggs and fried potatoes

Hausgemachte Bratwurst mit Bratkartoffeln und Sauerkraut € 8,90
Homemade sausage (Bratwurst) with fried potatoes and Sauerkraut

Strammer Max - hausgemachtes Bauernbrot € 9,90
mit gebratenem Bauernschinken und 2 Spiegeleier
Strong Max - homemade brown bread with roasted farmers ham and fried egg

Käsekrainer gegrillt - verfeinert mit Zillertaler Bergkäse € 4,90
dazu Senf, Kren und Hausbrot
Grilled homemade cheese kransky with mustard, horseradish and bread

Kindergerichte Children's dishes

Harry Potter € 6,50
Wienerschnitzel mit Haus-Pommes
Viennese Schnitzel served with French fries

Goofy - Spaghetti Bolognese € 6,50
Spaghetti Bolognese

Pokemon - Fischstäbchen mit Kartoffeln € 6,50
Fish fingers served with potatoes

Dagobert - gebackene Hühnernuggets mit Haus-Pommes € 6,50
Baked chicken nuggets served with French fries

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

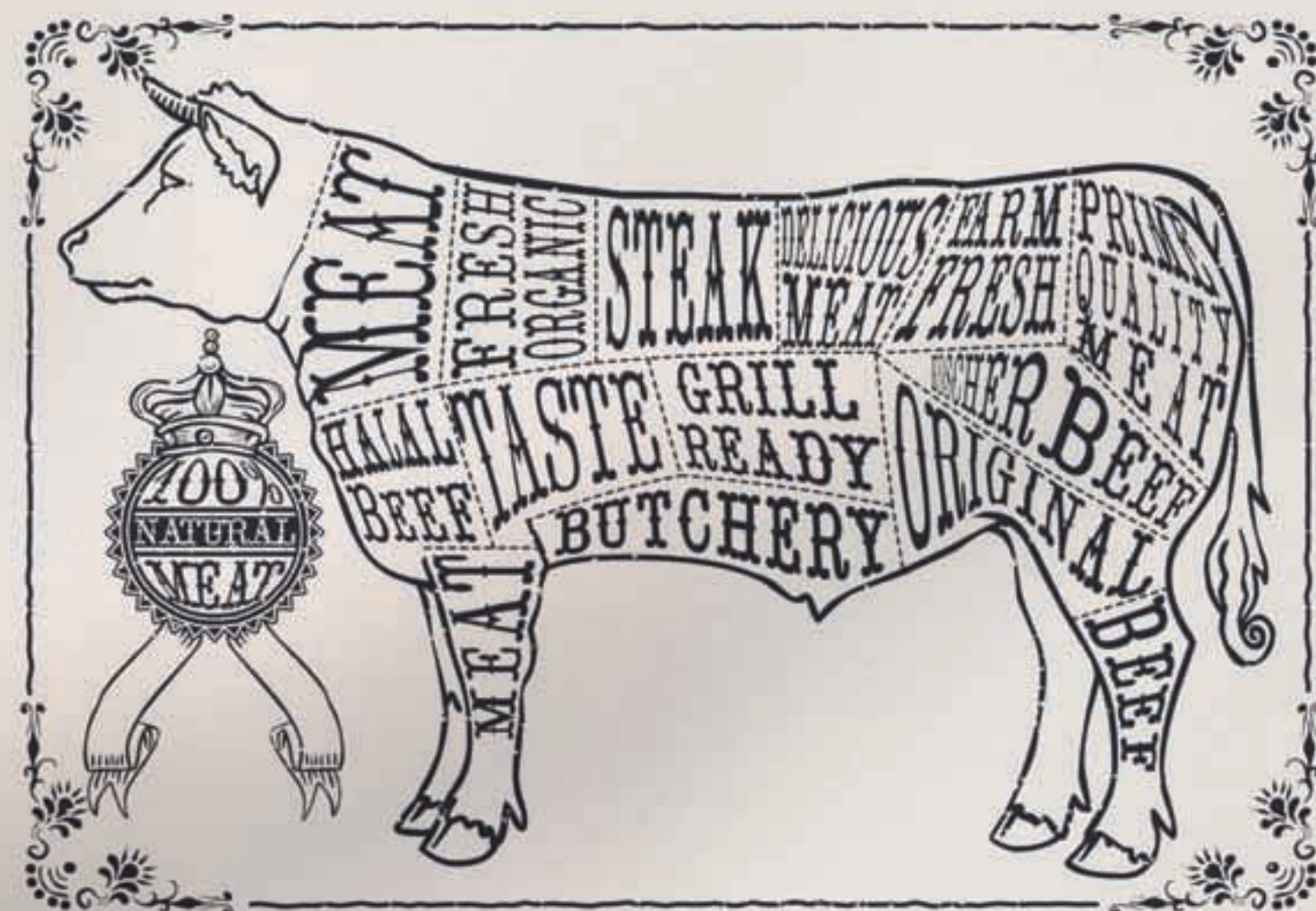
Bei mittlerer Hitze gebraten, Kerntemperatur ca. 54-56 °C und somit gleichmäßige rosa Färbung.
Cooked at medium heat, core temperature about 54-56 °C, uniform pink color.

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) € 21,90

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 € 27,90

Filet Steak * Dirndl / girls size 150 g € 23,90

Buam / mens size 200 g € 26,90

* 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 3 gebratene Garnelen zum Steak - wir haben die Besten!
plus 3 roasted king prawns to the steak, we have the best! € 5,90

Geben Sie Ihrem Fleisch doch eine Sauce!

Add a sauce to your meat!

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



Käse schließt den Magen

Cheese closes the stomach

Käseplatte mit den besten heimischen Produkten von der Alm € 11,90
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
Zirbenschnap	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

Moet & 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	€ 2,50
Bier vom Fass	0,30 lt	€ 3,00
Bier vom Fass	0,50 lt	€ 4,00
Radler klein	0,30 lt	€ 3,00
Radler groß	0,50 lt	€ 4,00
Schlossgold alkoholfreies Bier	0,50 lt	€ 4,00
Zillertaler Weißbier hell	0,30 lt	€ 3,00
Zillertaler Weißbier hell	0,50 lt	€ 4,00
Zillertaler „Schwarzes“	0,33 lt	€ 3,50
Zillertaler Hefe dunkel	0,50 lt	€ 4,00

Alkoholfreie 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 apricot schnapps, 1 liter	€ 25,00
Haselnuss Schnaps - „Kampfgeist“, 1 Liter hazelnut schnapps, 1 liter	€ 35,00
Hausgemachter Schinkenspeck - pro 1 kg homemade ham bacon per kilo	€ 20,00
Hausgemachte Marmeladen - 250 ml homemade jam 250 ml	€ 4,50

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.