



## 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 using top quality products and a big pinch of love. And because nice food tastes even better with a fine wine, we don't want to keep quiet about our wide selection of wines that can be found in our brick-built wine cabinet as well as in the new rustic vaulted wine cellar downstairs. Apart from wine, it is an unwritten law in Austria to have a schnapps after your meal.

**We are very pleased to welcome you as 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-Gastrosiegel ausgezeichnet:**

We have been awarded the AMA Gastro quality seal for our fresh food preparation and use of regional resources:

**Rind, Kalb und Schwein / Beef, veal and pork**

Fleisch aus Österreich / 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, curd, yogurt**

Lengauhof, Fam. Kern, Ginzling

**Eier / Eggs**

Aus österreichischer Bodenhaltung / Austrian barn eggs

**Erdäpfel / Potatoes**

Johann Posch, Thaur

**Wurzelgemüse, Kraut und Zwiebel / Root vegetables, cabbage and onions**

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 meats 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 in our foods which can cause allergies or intolerances is available on request from our service staff.

# Suppen und Vorspeisen

Soups and starters / Супы и закуски

<b>Tagessuppe / soup of the day / Суп дня</b>	€ 5,00
<b>Klare Tafelspitzbouillon</b> mit Kräuter-Frittaten <i>oder</i> Nudeln * <b>Clear beef broth</b> served with herb pancakes <i>or</i> noodles * <i>Говяжий бульон с блинной стружкой с зеленью или макаронными изделиями</i>	€ 5,00
<b>Tomatencremesuppe</b> mit Croutons und Sahnehaube * <b>Cream of tomato soup</b> served with croutons and a cream topping * <i>Томатный крем-суп с крутонами и сливками</i>	€ 6,00
<b>Zwiebelsuppe</b> mit Zillertaler Kaspressknödel * <b>Onion soup</b> with Zillertal cheese dumpling * <i>Луковый суп с циллертальскими клецками</i>	€ 6,00
<b>Carpaccio vom Tuxer-Rind</b> , fein mariniert mit altem Balsamico und Olivenöl dazu Rucola und Parmesanspäne, knuspriges Baguette * <b>Carpaccio of beef</b> in a fine aged balsamic and olive oil marinade served with rocket and parmesan shavings, crispy baguette * <i>Карпаччо из говядины, маринованной в соусе бальзамико и оливковом масле, подается с рукколой, тертым пармезаном и хрустящим багетом</i>	€ 14,90
<b>Pikantes Beefsteak Tataré</b> , fein gehackt, klein/small/ <i>малая порция</i> mit knusprigem Schwarzbrot groß/large/ <i>большая порция</i>	€ 15,90 € 19,90
* <b>Spicy Steak Tartare (beef)</b> finely diced with crispy brown bread * <i>Пикантный мелкорубленный тартар, подается с хрустящим черным хлебом</i>	
<b>Original Zillertaler Krapfen</b> Stück/each/ <i>за штуку</i>	€ 2,50
* <b>Traditional Zillertal doughnut</b> stuffed with local cheese and mashed potatoes * <i>Оригинальные циллертальские пончики</i>	
<b>Hausgebeizter Lachs</b>	€ 11,90
mit knusprigem Kartoffelrösti und Topfendip * <b>Home-cured salmon</b> with crispy potato hash brown and curd dip * <i>Маринованный лосось, собственного приготовления, с хрустящими картофельными рёсти и творожным дипом</i>	



## alate / Salads / Салаты

**Gemischter Salat** € 5,50 **Grüner Salat** € 5,00  
\* **Mixed salad/ Овощной салат** \* **Green salad/ Зеленый салат**

**Der Caesar Salat** € 14,90

Knackiger Romanischer Salat an unserem Spezialdressing mit Croutons, Parmesan und gebratenen Putenfiletstreifen

\* **Caesar salad** – crispy Roman salad with our special dressing, croutons, Parmesan and fried turkey filet strips

\* **Хрустящие листья ромэн салата с нашим специальным дрессингом, крутонами, пармезаном и обжаренными полосками филе индейки**

**Powersalat** – junge marinierte Blattsalate mit Zillertaler Ziegenfrischkäse, Birne und Brotcroutons € 13,90

\* **Power salad** – finely marinated, with Zillertaler soft goat's cheese, pear and bread croutons

\* **Питательный салат – молодые маринованные листья салата с циллертальским козьим сливочным сыром, грушей и хлебными крутонами**

**... dazu ein ofenfrisches Knoblauch-Ciabatta** € 3,50

... freshly baked garlic ciabatta / ... со свежее испеченной чесночной чиабаттой

## Vegetarisch / Vegetarian / Вегетарианское меню

**Oma´s Spinat-Topfennockerln** an brauner Nussbutter € 11,90  
mit Parmesanspänen, Pinienkernen und glasierten Kirschtomaten

\* **Grandma's spinach-curd dumplings** with browned nut butter, Parmesan shavings, pine nuts and glazed cherry tomatoes

\* **Творожные клецки со шпинатом по бабушкиному рецепту с коричневым ореховым маслом, пармезаном, кедровыми орешками и помидорами черри**

**Zillertaler Käsespätzle mit Röstzwiebel** € 11,90

\* **Zillertaler cheese noodles served with fried onions**

\* **Циллертальская сырная лапша с жареным луком**

**Spaghetti aglio, olio e peperoncino** Knoblauch, Olivenöl & Peperoni (pikant) € 11,50

Vegan ohne Parmesan

\* **Spaghetti** with garlic, olive oil and red peppers (spicy) vegan without Parmesan cheese

\* **Спагетти с чесноком, оливковым маслом и кайенским перцем (острые) Без пармезана веган**

**plus Garnelen – pro Stück/plus prawns – each /плюс креветки - за штуку** € 2,00



# Traditionell? Sensationell!

Traditional? Sensational! Традиционно? Сенсационно!

## Wiener Schnitzel aus der Butterpfanne

mit Petersilienkartoffeln oder Pommes Frites und Preiselbeeren

\* **Vienna Schnitzel fried in butter** served with parsley potatoes or French fries and cranberries

\* *Венский шницель поджаренный в сливочном масле, с отварным картофелем с петрушкой или картофелем фри и клюквой*

- vom Schwein / pork / свинина € 13,90

- von der Pute / turkey / индейка € 14,90

- das Original vom Kalb / veal / телятина € 19,90

- bestellt als **Cordon Bleu** (gefüllt mit Bauernschinken & Käse) plus € 3,00

- ordered as **Cordon Bleu** (stuffed with ham and cheese)

- заказать как *Cordon Bleu* (фаршированный ветчиной и сыром)

„Grillteller“ mit Gegrilltem von Schwein, Pute & Rind € 18,90

dazu Pommes-Frites und Kräuterbutter

\* **'Mixed grill'** with barbecued pork, turkey and beef served with French fries and herb butter

\* *Мясное ассорти из свинины, индейки и говядины на гриле с картофелем фри и сливочным маслом с пряностями*

**Tiroler Zwiebelrostbraten** von der Weidekalbin, € 19,90

dazu hausgemachtes Kartoffelrösti und Speckbohnen

\* **Tyrolean free-range veal fried with onions** in gravy from young pasture-grazed cow, served with home-made potato rosti and beans with bacon

\* *Тирольский ростбиф с луком из телятины свободного выпаса, подается с рёсти и фасолью с беконом*

**Rosa gebratenes Lamm-Kotelett** € 21,90

an Thymiansauce auf Ratatouillegemüse dazu Rahmpolenta

\* **Medium roasted lamb cutlet** with thyme sauce, served with ratatouille and creamy polenta

\* *Корейка из баранины средней прожарки с тминовым соусом, рататуюем и полентой со сливками*

**Das Tomahawk Kotelett vom Schwein 400 g** € 19,90

(Großes Kotelett mit langem Knochen) dazu Grillgemüse und Bauernpommes

\* **Tomahawk cutlet of pork 400 g** with farmer's fries and grilled vegetables

\* *Свинья корейка томагавк - большая корейка на длинной кости с овощами на гриле и картофелем фри по-деревенски*





**S**eteiltes Glück  
ist doppelte  
**F**reude

A joy shared is a joy doubled!

**Hans**  
Jäger & Metzger  
hunter & butcher

## pezialitäten aus unserer Metzgerei Specials from our butcher / Фирменные мясные блюда

**Wildgulasch „Hubertus“** vom heimischen Wild, je nach Waidmannsheil € 17,90  
von unserem Oberjäger Max, dazu Semmelknödel & Rotkraut

\* **Wild goulash 'Hubertus'** of domestic game, from our own hunter Max,  
served with bread dumpling and red cabbage

\* *Гуляши «Хубертус» из местной дичи, в зависимости от удачной охоты нашего егеря Макса, с хлебными клецками и красной капустой*

**Ganze, knusprig gegrillte Schweinehaxe** € 17,90

an Schwarzbiersauce mit Fass-Sauerkraut und Semmelknödel

\* **Crispy grilled knuckle of pork** served with a black beer jus,  
sauerkraut from a barrel and bread dumpling

\* *Запеченная свиная рулька с хрустящей корочкой под соусом из темного пива, с бочковой квашеной капустой и хлебными клецками*

**Schweinekrustenbraten** an Schwarzbiersauce € 14,90

mit Fass-Sauerkraut und Kartoffelknödel

\* **Crispy roast pork** with sauerkraut from a barrel and potato dumpling

\* *Запеченная свинина с соусом из темного пива с бочковой квашеной капустой и картофельными клецками*

**Ofenfrisch gegrillte Spare-Ribs** € 16,90

mit Rosmarinkartoffeln und BBQ Sauce

\* **Spare ribs fresh from the oven** with rosemary potatoes & BBQ Sauce

\* *Свежие жаренные на гриле ребрышки с картофелем с розмарином и соусом барбекю*

**„Tiroler Herren Gröstl“** mit 2 Spiegeleiern und Krautsalat € 12,90

\* **'Tyrolean Gröstl'** – roasted potatoes with roasted meat and 2 fried eggs, cabbage salad

\* *Тирольский грёстль – с яичницей из 2 яиц и капустным салатом*

**Geröstete Kalbsleber „Tiroler Art“** € 18,90

dazu glacierte Apfelspalten, gerösteten Speck und Reis

\* **Roast calf's liver 'Tyrolean style'**, with glazed apple wedges,  
roast bacon and rice

\* *Жареная телячья печень по-тирольски, глазированные дольки яблока, жареный бекон и рис*



## Fisch verliebt! / In love with fish! / Рыба - наше всё

### **Gebratene Riesengarnelen in Knoblauch-Ingwersauce** € 19,90

mit mariniertem Rucolasalat & Parmesanspänen, dazu Ciabatta

\* **Roasted king prawns served in a garlic-ginger sauce**, with marinated rocket salad, Parmesan shavings and ciabatta

\* *Жаренные королевские креветки под чесночно-имбирным соусом с маринованным салатом из рукколы, тертым сыром пармезан и хрустящей чиабаттой*

### **Fangfrische Ziller-Forelle** € 16,90

in Mandelbutter gebraten mit Petersilienkartoffeln und Blattspinat

\* **Freshly caught Ziller-trout** fried in almond butter and served with parsley potatoes and spinach

\* *Свежевыловленная циллертальская форель, обжаренная в миндальном масле с картофелем с петрушкой и шпинатом*

### **Gegrilltes Steak vom Thunfisch** (beste „Sashimi“ Qualität) € 24,90

auf Asia-Gemüse mit Sojasauce dazu Rosmarinkartoffeln. Wir grillen den Tunfisch rare. Und aus!

\* **Grilled steak of tuna** (best 'sashimi' quality) served on Asian vegetables with soy sauce and rosemary potatoes. Tuna is rare-grilled. No compromise!

\* *Стейк из тунца на гриле (наилучшее качество, пригодный для сашими продукт) с овощами по-азиатски с соевым соусом и картофелем с розмарином. Тунец средней прожарки. Никаких компромиссов!*

## Aus aller Herren Länder From all over the world / Со всего мира

### **Im Wok gebratene Brust von der Freiland-Pute** € 14,90

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

\* *Обжаренная в воке грудка индейки свободного выпаса под чили-чесночным соусом, с азиатскими овощами и рисом басмати*

### **Der Pulled Pork Burger** € 15,90

100% heimisches Pulled Pork aus unserem Smoker, Cheddarkäse, hausgemachtes Burgerbrot, cremiger Krautsalat & gebratener Speck dazu Hauspommes

\* **Pulled pork from our smoker**, Cheddar cheese, homemade bun, creamy coleslaw and fried bacon with house fries

\* *100% местная томленая свинина, приготовленная на гриле, сыр чеддар, булочка для бургера собственного приготовления, кремовый капустный салат, поджаренный бекон и картофель фри*







T'schuldigung  
Chef! Ist einfach zu gut! ...

Sorry Boss! Too delicious! ...



# Wie hätten Sie es gerne?



## **BLACK & BLUE – Dracula Style**

Außen geröstet, innen kalt und roh. / Roasted on the outside, inside cold and very rare.

## **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 very rare.

## **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 rare.

## **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**

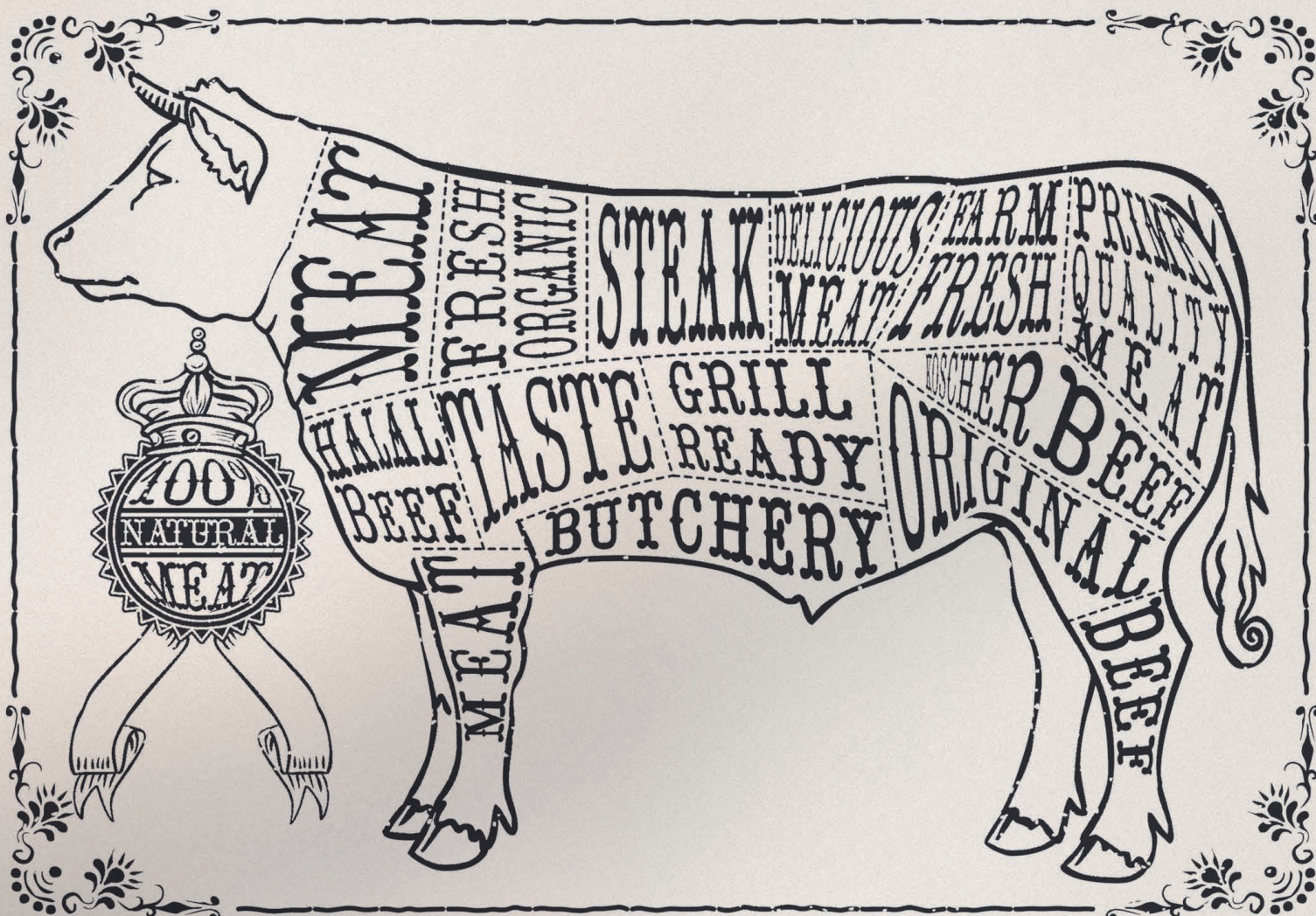
Auf kleinem Feuer langsam gebraten, Kerntemperatur 56-60 °C, somit noch leichte rosa Färbung.

Slow-cooked at low heat, core temperature 56-60 °C, only slightly pink.

## **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. With this level of cooking, unfortunately we cannot take responsibility for the quality of the meat.



# Fleischeslust - Ich will ein Rind von dir!

Die Steak Seite / The Steak Page / *Страница стейков*

Kein „NO NAME“ Fleisch, wir kennen den Ochsen, die Bäurin 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 the meat ourselves and leave it to cure for min. 30 days.

RumpSteak 300 g	€ 27,90
Rib Eye Steak - das saftigste Stück ;-) The juiciest cut / <i>Рибай стейк - самый сочный кусок</i>	€ 29,90
Filet Steak 220 g	€ 29,90
T-Bone Steak 500g	€ 30,90

## **THE ONE & ONLY!**

**Das Tomahawk Steak 1000 g+** € 64,00

Dry aged vom Prime Rind - das Steak für wahre Kenner!

\* **Tomahawk Steak** - Dry aged prime beef - steak for pros!

\* *Томагавк стейк - стейк для настоящих ценителей!*

## **Zu den Steaks servieren wir Grillgemüse, Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln**

\* Served with grilled vegetables, herb butter and rosemary potatoes

\* *К стейкам подаются овощи на гриле, сливочное масло с пряностями и картофель с розмарином*

**plus Garnelen (pro Stück)** € 2,00

\* plus prawns (each)

\* + *плюс креветки (за штуку)*

**Geben Sie Ihrem Fleisch doch eine Sauce!** € 3,00

Champignonrahmsauce, Pfeffersauce, Sauce Hollandaise oder Bernaise

**Add a sauce to your meat!**

Mushroom sauce, pepper sauce, Hollandaise sauce or Béarnaise

*Грибной соус со сметаной, перечный соус, соус голландез или беарнез*



# Auf Vorbestellung – ab 2 Personen

Reservation required – from 2 people  
*по предварительному заказу, от 2 человек*

**Fleischfondue „Chinoise“** mit dem Besten von Schwein,  
Pute und Rind dazu Pommes frites und Salat vom Buffet **€ 24,90\***

\* **Meat Fondue "Chinoise"** with the best pork, turkey and beef served  
with French fries and salad from the buffet

\* *Мясное фондю «Chinoise» из лучшей свинины, индейки и говядины  
подаётся с картофелем фри и салатом из буфета*

**Zillertaler Bergkäsefondue** mit Brot und frischen Früchten **€ 24,90\***

\* **Zillertaler cheese fondue** served with bread and fresh fruits

\* *Циллертальское сырное фондю с хлебом и свежими фруктами*

**Liebesgrüße aus unserer Metzgerei / From our butcher with love**  
***С любовью из нашей мясной лавки***

**Perauer´s Schlachtplatte** – gemischte Spezialitätenplatte aus unserer  
Metzgerei, dazu Krautsalat, Rotkraut, Bratkartoffeln und Semmelknödel **€ 19,00\***

\* **Butcher´s meat plate** – mixed specialties from our butchery served with coleslaw,  
red cabbage, fried potatoes and bread dumplings

\* *Ассорти из деликатесов нашей мясной лавки, салат из капусты,  
красная капуста, жареная картошка и хлебные клёцки*

## **Ofenfrische Spezialitäten**

**Oven-fresh specialties / Свежеиспеченные фирменные блюда**

**Bauernente** mit den klassischen Beilagen, **€ 19,90\***  
Kartoffelknödel und Apfelrotkraut – **jeden Freitag ohne Vorbestellung!**

\* **Farm style duck** with the classic side dishes, potato dumplings and red cabbage  
with apple - **every Friday no reservation needed!**

\* *Утка по-фермерски с классическим гарниром, картофельными клецками  
и красной капустой – каждую пятницу, без предварительного заказа*

**Haax vom Milchkalb** mit 2 Beilagen nach Wahl **€ 19,90\***

\* **Veal shank** with 2 side dishes of your choice

\* *Рулька молочного теленка с 2 гарнирами на выбор*

**Spanferkel** mit 2 Beilagen nach Wahl **€ 17,90\***

\* **Suckling pig** with 2 side dishes of your choice

\* *Молочный поросенок с 2 гарнирами на выбор*

## Kindergerichte

### Children's dishes / Детское меню

- Harry Potter** – Wiener Schnitzel mit Pommes frites € 6,90  
\* **Vienna Schnitzel** served with French fries  
\* *Гарри Поттер - шницель по-венски с картофелем фри*
- Goofy** – Spaghetti Bolognaise € 6,90  
\* **Spaghetti Bolognaise / Гуфи** - спагетти болоньез
- Pokemon** – Fischstäbchen mit Kartoffeln € 6,90  
\* **Fish fingers served with potatoes / Покемон** – рыбные палочки с картофелем
- Dagobert** – gebackene Hühnernuggets mit Pommes frites € 6,90  
\* **Baked chicken nuggets** served with French fries  
\* *Дагоберт – запеченные медальоны из курятины с картофелем фри*

## Kleine Gerichte

### Snacks / Закуски

- Perauer's Curry Wurst** € 8,90  
Hausgemachte Bratwurst mit unserer spezial Currysauce und Pommes  
\* **Homemade sausage** with our special curry sauce and fries  
\* *Жареная колбаска собственного приготовления, с нашим специальным соусом карри и картофелем фри*
- Perauer's feurige Gulaschsuppe** mit Bauernbrot € 5,90  
\* **Perauer's spicy goulash soup** with homemade bread  
\* *Острый суп-гуляш Perauer с домашним хлебом*
- Spaghetti Bolognaise** mit Parmesanspänen € 9,90  
\* **Spaghetti Bolognaise** served with Parmesan shavings  
\* *Спагетти болоньез с тертым пармезаном*
- s' Metzgerbrettl** mit verschiedenen hausgemachten Räucher- und € 12,90  
Selchspezialitäten, Zillertaler Bergkäse, Hausbrot und Bauernbutter, fein garniert  
\* **Butcher's bread** – Homemade farmers bread with different specialties  
from our butchery and mountain cheese  
\* *Ассорти из традиционных копченостей, собственного приготовления, циллертальский горный сыр, хлеб собственного приготовления и крестьянское масло*



# Süße Sünden

Sweet treats / Для сладкоежек

**Creme Brulee / Crème brûlée / Крем-брюле** € 6,80

**Mousse au Chocolat** € 6,90

von der Valrhona Schokolade mit Amarena Kirschen

\* **Chocolate mousse** of Valrhona chocolate with black cherries

\* *Шоколадный мусс из шоколада Valrhona, с черной вишней*

**Variation von 3-erlei** fruchtigen, hausgemachten Sorbets € 6,50

\* **3 home-made** fruit sorbets

\* *Вариации с 3 видами фруктового шербета собственного приготовления*

**Tagesdessert** – fragen Sie nach unserem Dessert des Tages! € 5,00

\* **Dessert of the day** - ask for our dessert of the day!

\* *Десерт дня - спрашивайте наш десерт дня!*

## Käse schließt den Magen, Cheese rounds off a meal nicely

**Käseplatte** mit den besten heimischen Produkten von der Alm € 13,90

dazu Nüsse, Trauben und Feigensenf, Hausbrot

\* **Cheese platter** with the best local products from the Alpine pasture served with nuts, grapes and fig-mustard, home-made bread

\* *Сырное ассорти с лучшими местными альпийскими продуктами, подается с орехами, виноградом, инжирной горчицей и домашним хлебом*

**WLAN kostenlos für unsere Perauer Facebook Freunde!**

**Free WIFI for our Perauer Facebook friends!**

So wird's gemacht: mit „Wlangast“ verbinden

\* **Internetseite:** [www.facebook.com/PerauerHotelRestaurant](http://www.facebook.com/PerauerHotelRestaurant) öffnen,  
Nutzungsbedingungen akzeptieren - Facebook Freund werden und  
kostenlos surfen!

How to do it: connect to "Wlangast"

\* **Open website:** [www.facebook.com/PerauerHotelRestaurant](http://www.facebook.com/PerauerHotelRestaurant)  
accept conditions of use - become our Facebook friend and surf for free!



## Aperitif

Campari Soda		€ 3,30
Campari Orange		€ 4,10
Martini bianco	4 cl	€ 4,50
Prosecco	0,10 lt	€ 4,00
Prosecco Aperol		€ 5,00
Gin Tonic		€ 6,00
Spritzer Aperol	¼ lt	€ 4,50

## Bitter

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

## Schnäpse

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

## 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	€ 89,00
Schlumberger Sparkling	0,75	€ 34,00
Dom Perignon Vintage	0,75	€ 219,50
Prosecco	0,75	€ 26,00

## Offene Weine 1/8 l

Zweigelt, Österr. Qualitätswein		€ 3,00
Grüner Veltliner, Österr. Qualitätswein		€ 3,00
Rosé, Österr. Qualitätswein		€ 3,00
Traminer Spätlese		€ 4,00
¼ lt G´ spritzter süß oder sauer		€ 3,20

## Bierspezialitäten

Pfiff Bier	0,20 lt	€ 2,50
Bier vom Fass	0,30 lt	€ 3,20
Bier vom Fass	0,50 lt	€ 4,20
Radler klein	0,30 lt	€ 3,00
Radler groß	0,50 lt	€ 4,20
Schlossgold alkoholfreies Bier	0,50 lt	€ 4,20
Zillertaler Weißbier hell	0,30 lt	€ 3,00
Zillertaler Weißbier hell	0,50 lt	€ 4,20
Zillertaler „Schwarzes“	0,33 lt	€ 3,50
Zillertaler Hefe dunkel	0,50 lt	€ 4,20

## Alkohlfreie 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	€ 4,00
Eistee, Cola Light	0,33 lt	€ 3,50

## 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

# Perauer's MITBRINGSEL

**Für die Lieben zu Hause.**  
Souvenirs for loved ones back home.

<b>Marille Hausbrand</b> - „Freigeist“, 1 Liter apricot schnapps, 1 liter	€ 25,00
<b>Haselnuss Schnaps</b> - „Kampfgeist“, 1 Liter hazelnut schnapps, 1 liter	€ 35,00
<b>Hausgemachter Schinkenspeck</b> - pro 1 kg homemade bacon per kilo	€ 20,00
<b>Hausgemachte Marmeladen</b> - 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.