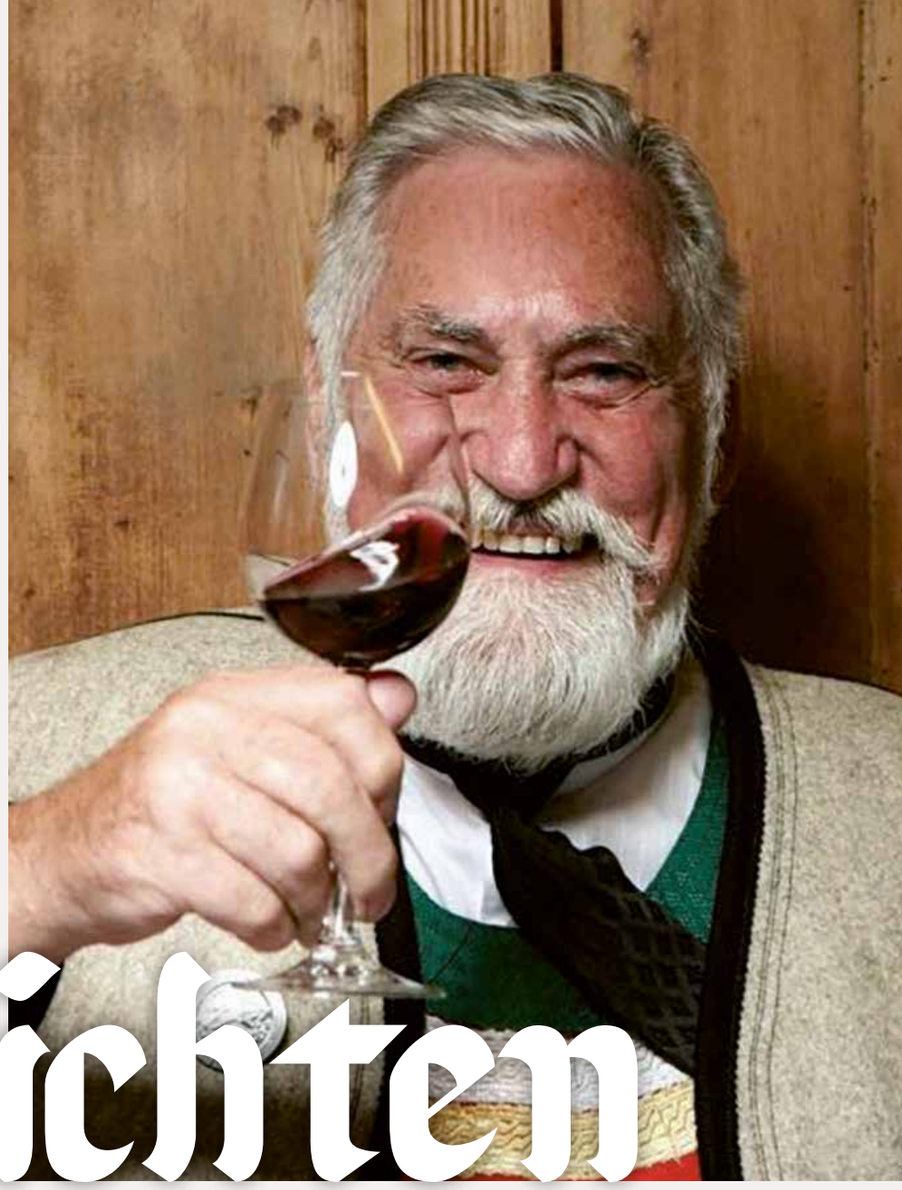
PERAUER
HOTEL · GASTHOF



gute nachrichten

LEICHTVERDAULICHES UND GUTBEKÖMMLICHES VOM PERAUER

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.

lieber gast

DEAR GUEST!

Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem AMA- Gastrosiegel ausgezeichnet:
We have been awarded with the AMA Gastro Seal of Quality for our fresh food preparation and use of regional products:

Rind, Kalb und Schwein
Fleisch aus Österreich
Beef, veal and pork
Meat from Austria

Milch, Schlagobers, Sauerrahm
ErlebnisSennerei Zillertal, Mayrhofen
Milk, whipped cream, sour cream
From Zillertal Dairy, Mayrhofen

Butter, Topfen, Joghurt
Butter, curd, yogurt
Lengauhof, Fam. Kern, Ginzling

Eier - aus österreichischer Bodenhaltung | *Eggs - Austrian barn eggs*

Erdäpfel | *Potatoes*
Johann Posch, Thaur

Wurzelgemüse, Kraut & Zwiebel
Root vegetables, cabbage & onions
Johann Posch, Thaur

Äpfel | *Apples*
Norbert Geisler, Stumm

Wildfleisch aus eigener Jagd
Game from local hunting grounds

Forellen | *Trout*
Markus Kreidl, Schwendau

Wurst- und Selchwaren aus unserer eigenen Metzgerei
Sausages and smoked 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 upon request from our service staff.*

ERHEBUNG VON KONTAKTDATEN

von Gästen in der Gastronomie

Bitte QR-Code scannen und Formular ausfüllen,
VIELEN DANK für Ihre Unterstützung!

Gemäß der Verordnung des Landes Tirols betreffend Auskunftserteilung für Contact Tracing im Zusammenhang mit Verdachtsfällen von COVID-19. Ihre Daten werden nach 4 Wochen gelöscht.

CONTACT TRACING is key to slowing the spread of COVID-19 and helps protect you, your family, and your friends. Please SCAN THE QR CODE and register in the form. Thank you!

EIN HOCH AUF UNSERE GÄSTE! Willkommen im Zillertal, willkommen beim Perauer! Hier erwartet Sie Genusskultur nach Tiroler Art: ehrlich, rein, unverfälscht und vor allem herzlich. Ein traditionsreicher Familienbetrieb mit Sinn für die guten alten Werte und Geist für neue, frische Ideen. Hier kochen wir mit Wein, und geben ihn auch manchmal ins Essen. Ist Genießen keine Kunst, kann der Abwasch warten, aber das Leben nicht. Gehört Phantasie zu jedem Rezept, wird mit Liebe gekocht. Sei unser Gast, fühl dich hier wohl! Lache mit uns und komme gerne wieder! **IHRE FAMILIE PERAUER**

TIROL IM ♥EN UND AUF DEM TELLER

SUPPEN
SOUPS

Tagessuppe
Soup of the day

Zillertaler Kaspressknödelsuppe
Clear soup with onions and grey cheese dumplings

Tiroler Suppentopf
mit Nudeln, Gemüse und Rindfleisch
Tyrolean soup bowl with noodles, vegetables, and beef

Pumpkin Macchiato
mit Sashimi vom Lachs und Thunfisch
Pumpkin macchiato with salmon and tuna sashimi

tip

LET THE ORDER BE GIN

Endlich mal eine „ginvolle" Idee, das Essen zu beginnen mit dem beerigen Aperitif, der wie eine Granate einschlägt:

1 GLAS WILD BEERY GIN TONIC
GIN, SCHWEPPES, RUSSIAN WILD BEERY, TONIC & BEERIES

VORSPEISEN
STARTERS

Pikantes Beefsteak Tatare
fein gehackt, mit knusprigem Schwarzbrot
Spicy steak tartare (finely diced beef) with crispy brown bread

Lachs-Tatar
mit Avocado, Dill-Senf & Frühlingsrolle
Salmon tartare with avocado, dill mustard & spring roll

Unsere Landstreicher
Grammelschmalz mit Schmierage des Monats und Wurzelbrot
Our vagrants – Crackling fat with spread of the month and bread

Carpaccio vom Tuxer-Rind
fein mariniert mit altem Balsamico und Olivenöl dazu Rucola, Parmesanspäne und knuspriges Wurzelbrot
Beef carpaccio in fine aged balsamic and olive oil marinade served with arugula and parmesan shavings, crispy ciabatta

salate
SALADS

„Unsere" Mixed Salad Bowl
Blattsalate, Gurken, Paprika, Mais, Karotten und Hausdressing
Mixed salad - Lettuce, cucumbers, peppers, corn, carrots, and house dressing

CAESAR SALAD

Römersalat Herzen I Croutons I Caesar Dressing I Parmesan
Romaine lettuce hearts I croutons I Caesar dressing I Parmesan

PIMP YOUR SALAD WITH

gebackenem Maishendl I *baked corn-fed chicken*
oder gegrillten U5 Riesengarnelen I *grilled king prawns U5*

... dazu ein ofenfrisches Knoblauch-Ciabatta
... add a freshly baked garlic ciabatta

VEGETARISCH
VEGETARIAN

From Oma with love ♥
Hausgemachte Erd-äpfelpaunz'n (Gnocchi)
Tomatenragout I Burrata
From Grandma with love
Homemade potato dumplings (gnocchi)
Tomato ragout I Burrata

Zillertaler Käsespätzle mit Röstzwiebel
im Pfand'l serviert
Zillertaler cheese noodles served with fried onions in the pan

Die Trüffel-Nudeln
hausgemachte Linguini mit Trüffelcreme und schwarzem Trüffel
Truffle pasta
Homemade linguini with truffle cream and black truffle

FISCH VERLIEBT!

IN LOVE WITH FISH!

Die Hummer-Nudel
Lobster Pasta
hausgemachte Linguini mit
Hummer und Kirschtomaten
Homemade linguine with lobster
and cherry tomatoes

Filet von der fangfrischen Ziller-Forelle
mit Petersilienkartoffeln und Blattspinat
Freshly caught trout fillet with spinach leaves
and parsley potatoes

Gegrilltes Steak vom Thunfisch (beste „Sashimi" Qualität)
auf Wakame Salat (Japanischer Algensalat)
und Süßkartoffelpüree
Grilled tuna steak (best sashimi quality) served
on wakame salad (Japanese seaweed salad)
and mashed sweet potatoes

I'M SO SORRY FOR WHAT
I SAID WHEN I WAS
hungry

AUS ALLER HERREN LÄNDER

Der Pulled Pork Burger
100% heimisches Pulled Pork aus unserem
Smoker, Cheddarkäse, hausgemachtes
Burgerbrot, cremiger Krautsalat & gebratener
Speck, dazu knusprige Fritten
Pulled pork from our smoker, cheddar cheese,
homemade bun, creamy coleslaw & fried bacon
with crispy fries

Pikantes Curry mit Gemüse
im Basmati-Reisring
Spicy curry with vegetables
in a basmati rice ring

und gegrillten U5 Riesengarnelen
oder gebratenen Maishendl Streifen
Grilled king prawns U5
or fried corn-fed chicken strips

TRADITIONELL? SENSATIONELL!

TRADITIONAL? SENSATIONAL!

Original Wiener Schnitzel vom Kalb aus der Butterpfanne
mit Petersilienkartoffeln oder knusprigen Fritten und Preiselbeeren
Wiener schnitzel from veal, fried in butter and served with parsley potatoes or crispy fries and cranberries

– bestellt als **Cordon Bleu** (gefüllt mit Bauernschinken & Käse)
– ordered as Cordon Bleu (stuffed with ham and cheese)

Das Roastbeef Steak Sandwich
Roastbeef, Chiabatta, Rucola, Tomaten, Aioli, Sauce Hollandaise
Roast beef, ciabatta, arugula, tomatoes, aioli, hollandaise sauce

---

Tiroler Zwiebelrostbraten von der Weidekalbin
dazu hausgemachter Kartoffelrösti und Speckbohnen
Free-range Tyrolean veal, fried with onions in gravy from young pasture-grazed cows,
served with homemade potato rosti and beans with bacon

Geschmorte Stelze vom Gebirgslamm
roter Spitzpaprika und knusprige Kartoffeln
Wild boar stew in its own sauce with creamy savoy cabbage and potato dumpling

---

Das Tomahawk Kotelett vom Almschwein 400 g
(Großes Kotelett mit langem Knochen) dazu Grillgemüse und knusprige Fritten
Tomahawk pork chop (400 g) with grilled vegetables and crispy fries

SPEZIALITÄTEN AUS UNSERER

metzgerei

SPECIALS FROM OUR BUTCHERY

Wildgulasch „Hubertus" - je nach Waidmannsheil - Hirsch, Reh oder Gams
dazu Topfen-Serviettenknödel und Rotkraut
Wild goulash „Hubertus" - depending on the game - roe venison, hart venison or chamois with curd dumplings and red cabbage

---

Schweinekrustenbraten an Schwarzbiersauce
mit Fass-Sauerkraut und Kartoffelknödel
Crispy roast pork with barrel sauerkraut and potato dumpling

Ofenfrisch gegrillte XXL BBQ Spare-Ribs
knusprige Fritten und BBQ Sauce
Spare ribs with crispy fries and BBQ sauce

Die Schlachtplatte
Hausgemachte Blut- & Leberwurst, Kassler, Bratkartoffeln & Sauerkraut
Homemade black pudding and liver sausage, smoked pork, fried potatoes & sauerkraut.

Geröstete Kalbsleber „Tiroler Art"
dazu glacierte Apfelspalten, gerösteter Speck und Basmatireis
'Tyrolean style' roasted calf's liver, with glazed apple wedges, roast bacon and basmati rice

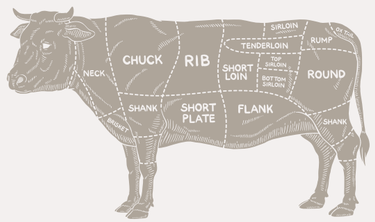
1/2 KNUSPRIG GEGRILLTE SCHWEINSHAXE

an Schwarzbiersauce mit Fass-Sauerkraut
und Topfen-Serviettenknödel
1/2 crispy grilled pork knuckle served with black beer sauce, barrel sauerkraut and curd dumplings

---

Gibt´s auch als ganze Haxe
Also available as a whole knuckle

WIE HÄTTEN SIE ES GERNE?



BLACK & BLUE – Dracula Style
Außen geröstet, innen kalt und roh.
Roasted on the outside, cold and raw on the inside.

RARE / STARK BLUTIG
Kräftig angebraten, Kerntemperatur ca. 45–50 °C und somit noch roh.
Roasted well, core temperature at 45-50 °C and very raw.

tipp

MEDIUM RARE / BLUTIG – Der Klassiker
Bei mittlerer Hitze gebraten, Kerntemperatur ca. 50–54 °C und somit noch leicht blutig.
Cooked over medium heat, core temperature at 50-54 °C, slightly raw.

MEDIUM / ROSA – Für zart Besaitete
Bei mittlerer Hitze gebraten, Kerntemperatur ca. 54–56 °C und somit gleichmäßige rosa Färbung.
Cooked over medium heat, core temperature at 54-56 °C, uniform pink color.

MEDIUM WELL DONE
Auf kleinem Feuer langsam gebraten, Kerntemperatur 56–60 °C, somit noch leichte rosa Färbung.
Slow-cooked over low heat, core temperature at 56-60 °C, slightly pink only.

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 at above 60 °C. At this level of cooking, we unfortunately cannot take responsibility for the quality of the meat.

FLEISCHESLUST - ICH WILL EIN RIND VON DIR!

TAKE A

steak

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 and the farmer's wife. We butcher the meat ourselves and leave it to cure for a minimum of 30 days.

FILET STEAK 250 G

RIB EYE STEAK – DAS SAFTIGSTE STÜCK ;-) 300 G

T-BONE STEAK ~ 500 G

steaks for 2

„THE ONE & ONLY!“ - DAS TOMAHAWK STEAK ~ 1400 G

Dry aged vom Prime Rind – das Steak für wahre Kenner!
Tomahawk steak – dry aged prime beef – the steak for pros!

CHATEAU BRIAND - MITTELSTÜCK VOM RINDERFILET ~ 500 G

... GUTE ESSER SCHAFFEN ES ALLEINE ;)

ZU DEN STEAKS SERVIEREN WIR
SERVED WITH

Grillgemüse, Salsa & knusprige Fritten
Grilled vegetables, salsa and crispy fries

UNSER SAUCEN-TUNING!

Pilzcreme, Pfeffersauce, Sauce Hollandaise oder Béarnaise
Mushroom sauce, pepper sauce, Hollandaise sauce or Béarnaise sauce

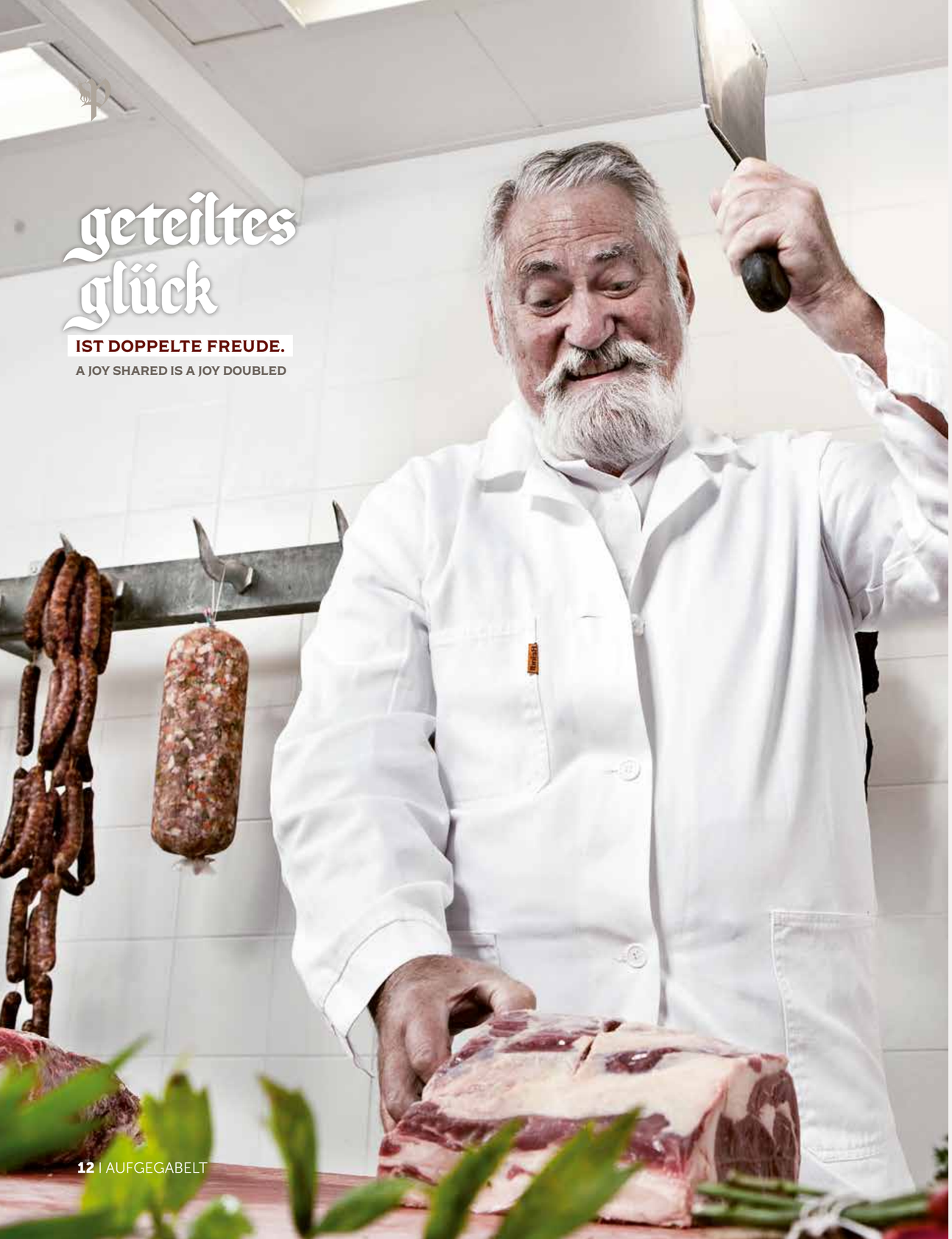
STEAK-UPGRADE „SURF & TURF“

Ganzer gegrillter kanadischer Hummerschwanz
Grilled whole Canadian lobster tail

oder gegrillten U5 Riesengarnelen
or grilled king prawns U5

TRUFFLEAT
Truffle it

SCHWARZER TRÜFFEL



geteiltes glück

IST DOPPELTE FREUDE.

A JOY SHARED IS A JOY DOUBLED

chef's selection

AUF VORBESTELLUNG AB 2 PERSONEN
on reservation for 2 or more people

HAXE VOM MILCHKALB

mit 2 Beilagen nach Wahl
Veal shank with 2 side dishes of your choice

THE SHORT RIB

Slow smoked Rippen vom Almrindl
Sußkartoffelpüree & Chimichurri
Slow smoked ribs from Almrindl
Sweet mashed potatoes & chimichurri

1/2 Bauernente
mit den klassischen Beilagen, Kartoffelknödel und Apfelrotkraut
Farm style duck with the classic side dishes, potato dumplings and red cabbage with apple
FREITAG = DUCKDAY (ohne Reservierung)

fondue

Fondue de luxe „Chinoise"
mit zarten Rinderfiletspitzen, pikanten Grillsaucen, knusprige Fritten, Ciabatta & Salat vom Buffet
„Chinoise" meat fondue deluxe
with tender beef fillet tips, spicy barbecue sauces, house fries, ciabatta & salad from our buffet

---

Zillertaler Bergkäsefondue
mit Brot und frischen Früchten
Zillertaler cheese fondue served with bread and fresh fruits

DIE NACKTE WAHRHEIT UND NICHTS ALS DIE wahrheit

Endlich dürfen wir sie Euch auftischen. Sex sells" heißt eine vielzitierte Marketing-Regel. „Gutes Essen" hoffentlich auch. Denn davon haben wir jede Menge. Weshalb wir auch gar nicht lange um den heißen Brei herumreden wollen, sondern gleich blankziehen: Während viele Zeitungen und Zeitschriften auf barbusige Schönheiten setzen, zeigen wir lieber Fleisch - viel Fleisch: Ein 1400 g schweres Tomahawk-Steak zum Beispiel, oder eine ganze Schweinshaxe, oder ein herzhaftes Wiener-Schnitzerl ... Und außerdem sind wir der Meinung, dass etwas mehr auf den Rippen eindeutig besser ist - und zwar in jeglicher Hinsicht - weshalb wir zu den unsrigen auch noch knusprige Fritten und BBQ-Sauce servieren.

kleine GERICHTE

SNACKS

Perauer's Curry Wurst
Hausgemachte Bratwurst mit unserer spezial Currysauce und knusprigen Fritten
Homemade sausage with our special curry sauce and crispy fries

Spaghetti Bolognese mit Parmesanspänen
Spaghetti bolognese served with Parmesan shavings

s´Metzgerbrettl
mit verschiedenen hausgemachten Räucher- und Selchspezialitäten, Zillertaler Bergkäse, Hausbrot, Bauernbutter und Antipasti
Butcher's bread – Homemade farmer's bread with different specialties from our butchery, mountain cheese, butter and antipasti

Käseplatte mit den besten heimischen Produkten von der Alm
dazu Nüsse, Trauben, Feigensenf und Hausbrot
Cheese platter with the best local products from Alpine pastures served with nuts, grapes fig mustard and homemade bread

tipp PERAUERS SCHWEINEREI

SECCO ROSÉ/WHITE

PERAUER mitbringsel

FÜR DIE LIEBEN ZUHAUSE.
SOUVENIRS FOR LOVED ONES BACK HOME.

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

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

Hausgemachter Schinkenspeck - pro 1 kg
homemade bacon per kilo

Hausgemachte Marmelade - 250 ml
homemade jam 250 ml

Hausgemachte Kaminwurzn - pro Stück
homemade sausage per piece

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

süsse SÜNDEN
SWEET TREATS

Eiskaffee gerührt
Vanilleeis mit Kaffee, sahnig gerührt
Stirred iced coffee - vanilla ice cream with coffee and whipped cream

Frozen Joghurt mit frischen Beeren
(Bio Joghurt vom Lengauhof)
Frozen yogurt with fresh berries

Variation von 3erlei fruchtigen, hausgemachten Sorbets
3 home-made fruit sorbets

Crème Brûlée
mit hausgemachtem Tonkabohneneis
Crème brûlée with homemade tonka bean ice cream

Mousse au Chocolat
von der Valrhona Schokolade mit Amarena-Kirschen
Valrhona chocolate mousse with black cherries

Eismarillen-Knödel fein garniert
Finely garnished Ice Cream - Apricot - Dumpling

Tagesdessert -
fragen Sie nach unserem Dessert des Tages!

Kaiserschmarrn mit Apfelmus
Sugared pancake with apple sauce

Schokoladen-Soufflé
mit Bourbon-Vanilleeis garniert
dazu Schokosauce und Sahne
Chocolate souffle with vanilla ice cream and whipped cream

Warmer Altwiener-Apfelstrudel
nach traditionellem Rezept
mit warmer Bourbon-Vanille-Sauce
oder Bourbon-Vanilleeis
*Warm apple strudel based on traditional recipe with warm vanilla bourbon sauce **or** vanilla bourbon ice cream*

BEI UNS LIEGEN SIE RICHTIG!

kissenschlacht

ENDET IM TIEFSCHLAF

Zugegeben, auch wenn wir uns hier einen ganz simplen Trick des Sensations-Journalismus' zunutze gemacht haben - Eine reißerische Headline, die großes Drama vermuten lässt... - so wollen wir Euch doch eigentlich „nur" eine großartige Geschichte erzählen. Denn Fakt ist, in unseren Zimmern und Suiten schläft es sich ganz wunderbar. Und es gibt nun mal nichts „Sensationelleres", als sich nach einem ausgiebigen Essen gemütlich ins Bettchen zu kuscheln.

PERAUER
HOTEL · GASTHOF

Ahornstraße 854 • 6290 Mayrhofen
Tel.: +43 (0) 5285-62566 • info@perauer.at
www.perauer.at

WLANGAST **#derperauer**