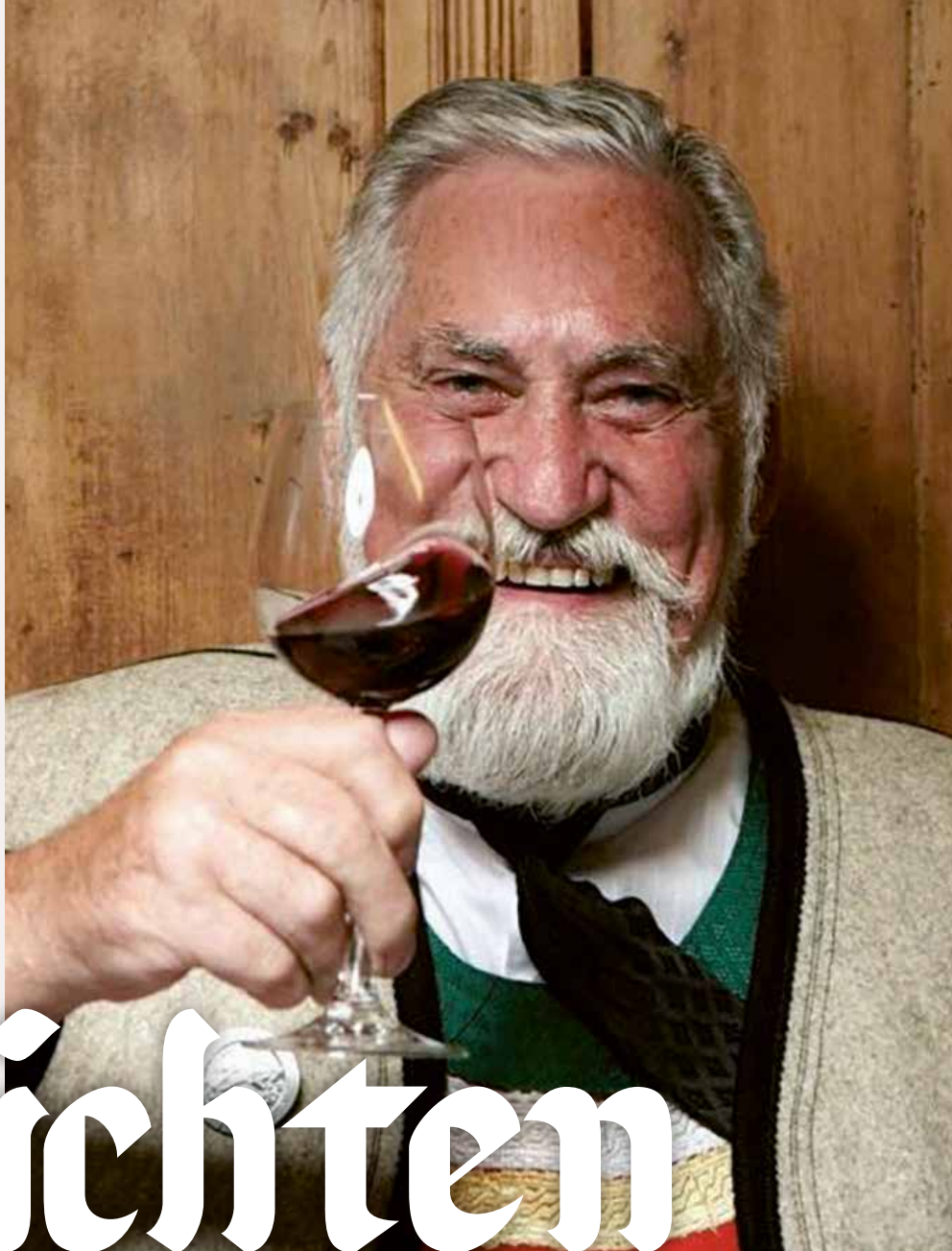




PERAUER
HOTEL • GASTHOF



gute nachrichten

**LEICHTVERDAULICHES UND
GUTBEKÖMMLICHES VOM PERAUER**

WE **LOVE**
WHAT WE
DO AND WE
HOPE YOU
LOVE IT
TOO.

TIROL IM ♥EN UND AUF DEM TELLER

MAHLZEIT

lieber gast

DEAR GUEST!

Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir von der AMA Genuss Region 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, Käse

Milk, whipped cream,

sour cream, cheese

Erlebnissenerei Zillertal,

Mayrhofen

Butter, Topfen, Joghurt

Butter, curd, yogurt

Dementer Lengauhof,

Fam. Kern, Ginzling

Eier - aus österreichischer Bodenhaltung | *Austrian barn eggs*

Erdäpfel | *Potatoes*

Johann Posch, Thaur

Wurzelgemüse, Kraut & Zwiebel

Root vegetables, cabbage & onions

Johann Posch, Thaur

Äpfel | *Apples*

Toni Geisler, Stumm

Wildfleisch aus eigener Jagd

Venison from our own local

hunting ground

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 unserem Serviceteam. *Information on ingredients in our foods which can cause allergies or intolerances is available upon request from our service staff.*



WIR SIND STOLZES MITGLIED DER TIROLER WIRTSCHAUSKULTUR.

Kleiner Hinweis | *Note*

Kartenzahlung ab Euro 30,00 möglich | *Card payments accepted from Euro 30.00*

Bei Gruppen ab 8 Personen erlauben wir uns, eine gemeinsame Rechnung zu erstellen - so bleibt mehr Zeit zum Genießen.

For groups of 8 or more, we provide one combined bill - so you have more time to enjoy.

Danke für euer Verständnis & lasst es euch schmecken!

Nice to meet you!



LIEBE GENUSSFREUNDE, willkommen im Zillertal, willkommen beim Perauer, dem Gipfel des guten Geschmacks! Hier erwarten dich 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!

EURE FAMILIE PERAUER



TIROL IM ♥EN UND AUF DEM TELLER



LET THE ORDER

BE GIN

tipp

Unsere Aperitif Empfehlungen
Our aperitif recommendations



MONALISA'S SMILE
WILDBERRY GIN TONIC

ZILLERTAL MULE
HAUSGEMACHTE INGWER-ZITRONEN LIMO
UND VODKA

CHANDON GARDEN SPRITZ
ORANGE INFUSED CHAMPAGNE

LIMONCELLO SPRITZ

OXIVITA - ALKOHOLFREI
PREISELBEEREN, KRÄUTER, HONIG,
APFELESSIG, SODA, EIS
BRENNEREI CHRISTOPH KÖSSLER

SUPPEN

SOUPS

Tagessuppe

Soup of the day

Klare Tafelspitzbouillon mit Kräuterfrittaten

Clear boiled beef bouillon with herb pancakes

Tiroler Bergkäsesuppe

mit Schwarzbrot Croutons

Tyrolean Mountain Cheese Soup
with rye bread croutons

ZUM STARTEN

STARTERS

Pikantes Beef Tartare „Chef's Style“

fein gehacktes Filet vom Almoachsen, klassisch pikant gewürzt, knuspriges Brot, gesalzene Butter
Spicy Beef Tartare 'Chef's Style'

finely chopped Almoachse beef tenderloin, classically seasoned and spicy, crispy bread, salted butter

Burrata aus Kalabrien

mit halb-getrockneten Tomaten, Rucola, Trüffel, Pesto Rosso und Bruschetta

Burrata with semi-dried tomatoes, rocket, truffle, pesto rosso and bruschetta

Carpaccio vom Premium-Rind

fein mariniert mit gereiftem Balsamico und Olivenöl dazu Rucola, Grana Padano und knuspriges Römerbrot
Beef carpaccio in fine aged balsamic and olive oil marinade served with rocket, parmesan shavings and crispy Roman bread



salate

SALADS

DER BACKHENDL SALAT

Gebackenes, glückliches 1/2 Landhendl, dazu Erdäpfel-Vogersalat und Preiselbeeren
The Fried Chicken Salad - Crispy fried half free-range chicken served with potato and lamb's lettuce salad, accompanied by cranberries

CAESAR SALAD

Römersalatherzen, Schüttelbrot Croûtons, Caesar Dressing, Grana Padano und knuspriger Speck
Romaine lettuce hearts, croûtons, Caesar dressing, Grana Padano and crispy bacon

UNSER BEILAGENSALAT

Frisch. Knackig & geschüttelt -
 unser perfekter Begleiter zu jedem Gericht oder als kleiner Genuss davor ...
*Our mixed side salad - Fresh. Crunchy & shaken -
 the perfect companion to any main dish or a light treat to start with ...*

... dazu ein ofenfrisches Knoblauch-Ciabatta

... add a freshly baked garlic ciabatta

VEGETARISCH

VEGETARIAN

Tante Mizzies hausgemachte Schlutzkrapfen
 mit viel Liebe saisonal gefüllt - je nachdem, was die Natur gerade hergibt - dazu braune Butter, geröstete Pignoli und Grana Padano.
'Aunt Mizzie's Homemade Schlutzkrapfen' seasonally filled with love - depending on what nature currently offers - served with brown butter, toasted pine nuts and Grana Padano.

Zillertaler Käsespätzle mit Röstzwiebeln
 im Pfand'l serviert
Zillertaler cheese noodles with fried onions, served in a pan



KNUSPRIGE HAXE +

HEISSE SAUCE =

pure versuchung

CRISPY HOCK + HOT GRAVY =
PURE TEMPTATION



Ganze gegrillte Schweinshaxe

Schwarzbiersauce, Fass-Sauerkraut und Semmelknödel

*Grilled pork knuckle served with black beer sauce,
barrel sauerkraut and bread dumpling*

... gibt's auch als 1/2 Haxe

... also available as 1/2 knuckle

AUTHENTISCH . VERTRAUT

PERAUER

SPEZIALITÄTEN AUS UNSERER

metzgerei

SPECIALS FROM OUR BUTCHERY - FROM NOSE TO TAIL

Schweinekrustenbraten an Schwarzbiersauce

Fass-Sauerkraut und Kartoffelknödel

Crispy roast pork with barrel sauerkraut and potato dumpling

Geröstete Kalbsleber „Tiroler Art“

Zwiebelsauce, Apfel, Speck und Reis

Roasted veal liver 'Tyrolean style' onion gravy, apple, bacon and rice

Geschmorte Backe vom Alm-Ochsen

an kräftiger Portwein Sauce, Kartoffel-Püree und roter Spitzpaprika

Braised cheek from local alpine ox on strong port wine sauce with potato mash and red sweet pointed pepper

Tiroler Bauerngröst'l

Gebratenes und Geselchtes vom Schwein, geröstete Kartoffeln, Speck & Zwiebeln, dazu Spiegelei und Krautsalat

'Tyrolean Gröstl' roasted potatoes with fried and smoked pork, bacon and onions, served with a fried egg and cabbage salad.

HAPPINESS IS BEST SERVED

slow smoked AND SAUCED

FROM OUR **smoker** WITH LOVE ♥

THE SHORT RIB „TERIYAKI STYLE“ -

100% USDA PRIME RIND

Süßkartoffelpüree und Brokkoli

The Short Rib 'Teriyaki Style' - 100% USDA Prime Beef

Sweet potato puree and broccoli

tip

Inklusivpreise in Euro | 7



FISCH VERLIEBT!



IN LOVE WITH FISH!

Garnele Rockt

gegrillte U5 Wildfanggarnelen in Karotten-Knoblauch-Ingwer-Sauce mit mariniertem Rucola & Grana Padano, dazu knuspriges Knoblauch-Ciabatta

'Prawn Rocks' - grilled U5 wild-caught prawns in carrot ginger sauce with marinated rocket and Grana Padano served with crispy garlic ciabatta

Die Lachs-Nudeln

hausgemachte Pasta mit Räucherlachscreme und frischen Kräutern, dazu marinierte Blattsalate

'Salmon Pasta' - homemade pasta with smoked salmon cream and fresh herbs, served with marinated leaf salads

Frischer gegrillter heimischer Gebirgs-Saibling

dazu Ofengemüse & junge Kartoffeln

Fresh grilled local Arctic char served with roasted vegetables and young 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 dem Smoker, Cheddar, hausgemachtes Burgerbrot, cremiger Krautsalat und gebratener Speck, dazu knusprige Fritten und scharfe Majo

Smoked Pulled Pork Burger, cheddar, homemade bun, creamy coleslaw and fried bacon with crispy fries and spicy mayo

PULLED | MELD I **eat** | REPEAT



OUR BURGER IS SO GOOD,
YOU WILL WANT TO INTRODUCE
IT TO YOUR MOTHER.



Alpencurry

Pikantes Zitronengras-Kokos-Curry
Gemüse, Cashews und Basmatireis

*Spicy lemongrass coconut curry
vegetables, cashews and basmati rice*

Ragù di funghi

Italienisches Ragout von heimischen Edelpilzen,
frische Kräuter und Polenta Gnocchi

*Italian ragout of local gourmet mushrooms,
fresh herbs and polenta gnocchi*

TRADITIONELL? SENSATIONELL!

TRADITIONAL? SENSATIONAL!

Original Wiener Schnitzel vom Milchkalb aus der Butterpfanne

Petersilienkartoffeln **oder** knusprige Fritten und Preiselbeeren

Wiener Schnitzel from local milk feed veal,

*fried in butter and served with parsley potatoes **or** crispy fries and cranberries*

– bestellt als **Cordon Bleu** (gefüllt mit Bauernschinken & Käse) + 3,50

– *ordered as Cordon Bleu (stuffed with ham & cheese) + 3.50*

Tiroler Zwiebelrostbraten von der Weidekalbin

hausgemachter Kartoffelrösti und Brokkoli

Fried prime beef and onions in gravy

served with homemade potato rosti and broccoli

Wildgulasch „Hubertus“ je nach Waidmannsheil - Hirsch, Reh oder Gams

Kartoffelgebäck und Rotkraut

Hunter's goulash 'Hubertus' depending on good hunting - deer, roe deer or chamois

with potato pastry and red cabbage

ALTBEWÄHRT - UND VERDAMMT

gut

DAS ALMPFAND'L

Rosa gebratene Tranchen vom Schweinemedallion

in Pfefferrahmsauce, Eierspätzle, Brokkoli & knuspriger Speck

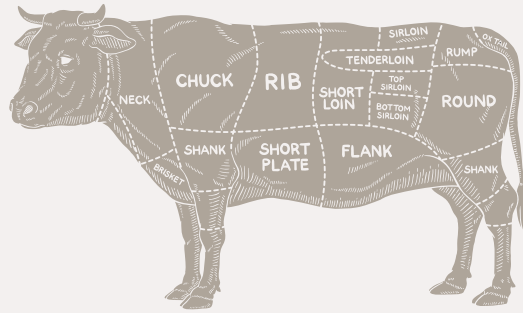
'Farmer's pan' Medium-rare pork medallion strips in

pepper cream sauce with egg spaetzle, broccoli and crispy bacon

tipp



WIE HÄTTE 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.

STEAK IT EASY!



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 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 ;-) 350 G

ZU DEN STEAKS SERVIEREN WIR / WE SERVE WITH THE STEAKS

Chimichurri, Kartoffelgebäck, roter Spitzpaprika & Café de Paris Butter

Chimichurri, potato pastry, red pointed pepper & Café de Paris butter

UNSER SAUCEN TUNING

Pfeffersauce, Sauce Hollandaise, Sauce Bernaise, Trüffelmajo, scharfe Sriracha Majo

Pepper sauce, sauce Hollandaise, sauce Bernaise, truffle majo, spicy Sriracha majo

DAS STEAK SANDWICH

**Tagliata vom USDA Prime Rumpsteak, knuspriges Knoblauch-Ciabatta,
Römersalatherzen, Balsamico-BBQ-Zwiebel & Sauce Hollandaise**

*Tagliata of USDA prime rump steak, crispy garlic ciabatta,
romaine lettuce hearts, balsamic BBQ onions & sauce Hollandaise*

the steak for 2

CHATEAUBRIAND - MITTELSTÜCK VOM RINDERFILET ~ 500 G

serviert am heißen Stein - served on the hot stone

dazu servieren wir Speckbohnen, Kartoffelgebäck und verschiedene Grillsaucen

Chateaubriand - center-cut beef tenderloin with bacon beans, potato pastries and various grill sauces

... GUTE ESSER SCHAFFEN ES ALLEINE ;)

True carnivores go solo - the winner takes it all ;)

STEAK UPGRADE „SURF & TURF“

**+ gegrillter kanadischer Hummerschwanz *grilled Canadian lobster tail*
+ mit 2 gegrillten U5 Wildfanggarnelen *with 2 grilled U5 wild-caught prawns***



**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: Den „Beef Hammer“ aus unserem Smoker zum Beispiel, oder eine Schweinshaxe, oder die verschiedenen Steaks aus unserem Dry Ager, 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 USDA Prime Short Rib's auch noch Süsskartoffelpüree und Brokkoli servieren.

chef's selection

OUR NEW SIGNATURE

DER „CUT OF THE DAY“ AUS UNSEREM SMOKER

THE BEEF HAMMER - FLEISCH. PUNKT.

Langsam geschmorter Cut aus der Rinderhaxe vom Premium-Dry Aged Almoxen - am Knochen - Sous-vide gegart, anschließend im feinen Whiskey-Smoke veredelt, bis das Fleisch butterzart vom Knochen fällt.

Dazu 3 Beilagen nach Wahl.

A slow-braised cut from premium dry aged Alpine ox shank - served on the bone - cooked sous-vide, then refined in delicate whiskey smoke until the meat falls off the bone, melt-in-your-mouth tender. Including 3 side dishes of your choice.

Ab 3 Personen - auf Vorbestellung 12h vorher

Starting from 3 persons - pre-order required 12h in advance

THAT'S TOO MUCH MEAT SAID NO ONE EVER!

fondue

AUF VORBESTELLUNG AB 2 PERSONEN

on reservation for 2 or more people

Fondue de luxe „Chinoise“

mit Tafelspitz Bouillon und Cognac

zarte Rinderfiletspitzen, pikante Grillsaucen, knusprige Fritten und unser Beilagensalat

'Chinoise' meat fondue deluxe with boiled beef bouillon and cognac

tender beef filet tips, spicy barbecue sauces,

crispy fries and our side salad

Zillertaler Bergkäsefondue

Brot, Kartoffeln, Speck und Röschengemüse

Zillertaler cheese fondue served with

bread, potatoes, bacon and floret vegetables



geteiltes glück

IST DOPPELTE FREUDE.

A JOY SHARED IS A JOY DOUBLED





AUF DEM

BRETTL & MEHR

ON THE BOARD & BEYOND

Currywurst Royal Wagyu Tirol*

Wagyu Edel-Bratwurst mit Gourmet-Currysauce, knusprigen Fritten & Trüffel-Mayo
Premium Wagyu bratwurst with gourmet curry sauce, crispy fries and truffle mayo

* www.wagyu.tirol

Zillertaler Käseplatte

beste heimische Milch-Produkte von der Alm, dazu Nüsse, Trauben, Feigensenf und Hausbrot
*Cheese platter with the best local milk-products from alpine pastures,
 served with nuts, grapes, fig mustard and house bread*

Das Metzgerbrettl

hausgemachte Aufstriche der Saison, Wurzelspeck, Kaminwürsten, Bergkäse und Hausbrot
*The Butcher's Platter - homemade seasonal spreads, smoked cured pork belly,
 smoked sausages, mountain cheese and house bread*

„die alpen pizza“

ofenfrischer hausgemachter FLAMMKUCHEN, knuspriger Boden, klassische Schmierage
The alpine pizza - oven-fresh homemade tarte FLAMBÉE, crispy base - classic smear

VEGGIE

**mit Tomaten, Bergkäse,
 Pesto Rosso, Burrata und Rucola**
*with tomatoes, mountain cheese,
 pesto rosso, burrata and arugula*

DIAVOLA NAPOLETANA

CHEF'S CHOICE
**mit Bergkäse, scharfer Salami, Jalapeños,
 Kapern und Sardellen**
*with mountain cheese, spicy salami,
 jalapeños, capers and anchovies*



PERAUER mitbringssel

**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 intended for consumption in the restaurant!

süsse

SÜNDEN

SWEET TREATS

„Heisse Liebe“ Cremiges Bourbon-Vanille-Eis mit warmen Himbeeren und Sahne
'Hot Love' creamy Bourbon vanilla ice cream, warm raspberries and whipped cream

Variation von 3erlei fruchtigen, hausgemachten Sorbets
3 homemade fruit sorbets



Crème Brûlée
 gebrannte Creme nach „Art des Hauses“
crème brûlée 'house style'

Affogato Martini
 Espresso Martini mit cremigem Bourbon-Vanilleeis
espresso martini with creamy bourbon vanilla ice cream

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

Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Apfelmus
sugared pancake with apple sauce

Rosinen Raisins

Schokoladen-Traum
 Schoko Kuchlein, Macaron und weißes Schokoeis
Chocolate dream
chocolate cake, macaron and white chocolate ice cream

Warmer Altwiener-Apfelstrudel „Royal“
 nach traditionellem Rezept
 mit warmer Bourbon-Vanille-Sauce, Vanilleeis und Sahne
warm apple strudel based on traditional recipe with warm bourbon vanilla sauce, vanilla ice cream and cream

New York Cheese Cake
 klassisch gebackener Käsekuchen nach New Yorker Art auf knusprigem Keksboden
Classic New York - style baked cheesecake on a crunchy cookie crust.



BEI UNS

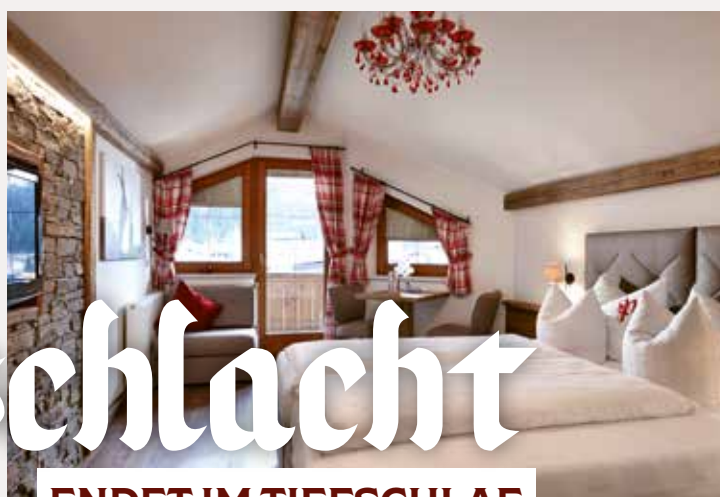
LIEGEN SIE

RICHTIG!



Circle20.at

Kissenschlacht



ENDET IM TIEFSCHLAF

Zugegeben, auch wenn wir uns hier einen ganz simplen Trick des Sensations-Journalismus' zu-nutzen gemacht haben - eine reißerische Head-line, 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_zillertal