HOTEL & GASTHOF ★★★ Perauer
Tirol im ♥en und auf dem Teller.

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.

Mahlzeit!

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 Seal of Quality for our fresh food preparation and use of regional products:

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

Milch, Schlagobers, Sauerrahm | *Milk, whipping cream, sour cream*
ErlebnisSennerei Zillertal, Mayrhofen | *From 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 meats from our own butchery

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

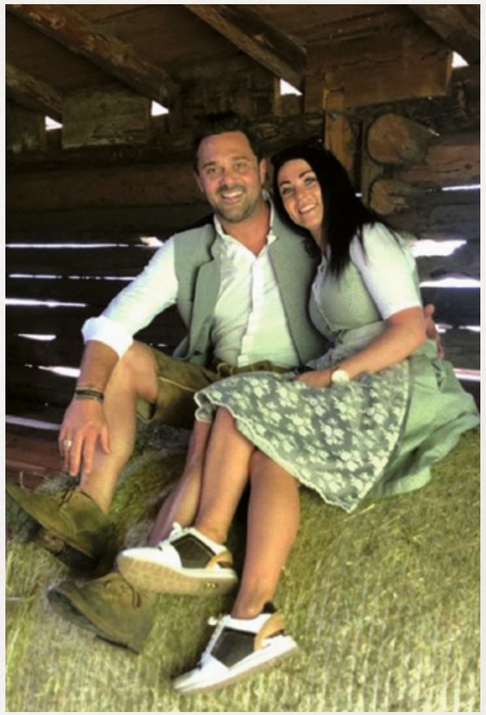
Information on ingredients in our foods which can cause allergies or intolerances is available upon request from our service staff.

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!



Willkommen in unserem Haus.

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!

Familie Perauer

SUPPEN UND VORSPEISEN

Soups and starters | Супы и закуски

Tagessuppe
Soup of the day / Суп дня

Klare Tafelspitzbouillon
mit Zwiebeln und Zillertaler Kaspressknödel
Clear soup with onions and grey cheese dumpling
Прозрачный говяжий бульон
с луком и циллертальскими клецками с сыром
mit Frittaten
with sliced pancakes
с нарезанными блинами

Tomatencremesuppe
mit Croutons und Sahnehaube
Cream of tomato soup
served with croutons and a cream topping
Томатный крем-суп с крутонами и
«шапкой» из сливок

Pikantes Beefsteak Tatare
fein gehackt, mit knusprigem Schwarzbrot
Spicy steak tartare (finely diced beef) with crispy brown bread
Пикантный мелконарубленый тартар из бифштекса, подается
с хрустящим черным хлебом

Burrata aus Kampanien
mit marinierten Cocktailtomaten, getrüffeltem Rucola und knuspriger Bruschetta
Burrata from Campania with marinated cocktail tomatoes,
truffled *arugula* and crispy bruschetta
Буррата из Кампании с маринованными помидорами черри,
формованной рукколой и хрустящей брускеттой

Unsere Landstreicher
Grammelschmalz mit Schmierage des Monats und Hausbrot
Our vagrants – Crackling fat with spread of the month and bread
«Закуска путешественника» – смалец со шкварками с намазкой
месяца и домашним хлебом

Carpaccio vom Tuxer-Rind
fein mariniert mit altem Balsamico und Olivenöl
dazu Rucola, Parmesanspäne und knuspriges Ciabatta
Beef carpaccio in fine aged balsamic and olive oil marinade
served with arugula and parmesan shavings, crispy ciabatta
Карпаччо из тукссской говядины
тонкие ломтики говядины, замаринованные старым бальзамическим
уксусом и оливковым маслом подается с рукколой, стружкой из
пармезана и хрустящей чиабаттой

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 BERRY GIN-TONIC

Gin, Schweppes Russian Wild Berry,
Tonic & Cranberries

Salate

Salads | Салаты

Gemischter Salat
Mixed salad / Смешанный салат

Grüner Salat
Green salad / Зеленый салат

Crispy Chicken Salat
in Cornflakes gebackene Brust vom Maishendl & Caesar Salat
(Romanische Salatherzen mit Caesar Dressing)
Chicken breast baked in cornflakes & Caesar salad
(Romaine lettuce hearts with Caesar dressing)
Хрустящий куриный салат
Куриная грудка, запеченная в кукурузных хлопьях, и салат Цезарь
(Романские сердечки салата с соусом Цезарь)

Powersalat
junge marinierte Blattsalate und Spinat mit karamellisiertem
Zillertaler Ziegenfrischkäse, Birne und Brotcroutons
Finely marinated 'Power salad' with caramelized
Zillertaler soft goat's cheese, pear and croutons
«Мощный салат»
молодой маринованный листовой салат и шпинат с
карамелизированным циллертальским козьим сыром,
грушей и гренками

Chocolate comes from cocoa,
which is a tree. A tree is a plant.
= Chocolate is Salad!
Any questions? :-)

... dazu ein ofenfrisches Knoblauch-Ciabatta
... add a freshly baked garlic ciabatta
… со свежеиспеченной чесночной чиабаттой из печи

VEGETARISCH

Vegetarian | Вегетарианское меню

Oma's Spinat-Topfenknödel
auf glasierten Kirschtomaten, Pinienkernen
mit Parmesan und brauner Butter
Grandma's spinach-curd dumpling with glazed
cherry tomatoes, pine nuts, Parmesan and brown butter
Бабушкины вареники со шпинатом и творогом
на глазированных помидорах черри, кедровых орехах
с пармезаном и коричневым сливочным маслом

Zillertaler Käsespätzle mit Röstzwiebel
Zillertaler cheese noodles served with fried onions
Циллертальская сырная лапша шпецле с жареным луком

Hausgemachte Linguini
mit Steinpilzen, Trüffelcreme & Bergpecorino
Homemade tagliatelle
with porcini, truffle cream and pecorino
Домашние лингвини
с белыми грибами, трюфельным кремом и горным
пекорино

Fisch verliebt!

In love with fish! | Мы обожаем рыбу!

Pasta & Basta!
Penne-Nudeln an feiner Räucherlachs-Rahmsauce
Pasta with smoked salmon cream sauce
«Паста и баста»
Паста пенне на тонко нарезанном копченом
лососе в сливочном соусе

Filet von der fangfrischen Ziller-Forelle
in Mandelbutter gebraten mit Petersilienkartoffeln und Blattspinat
Freshly caught trout fillet with spinach leaves and parsley potatoes
Филе свежевыловленной циллерской форели, поджаренное
на миндальном сливочном масле с картофелем с
петрушкой и Листья шпината

Gegrilltes Steak vom Thunfisch (beste „Sashimi“ Qualität)
auf Wakame Salat (Japanischer Algensalat) und schwarze Trüffelpommes
Grilled tuna steak (best sashimi quality) served on wakame salad
(Japanese seaweed salad) and mashed black truffle fries
Стейк из тунца (лучшего качества «сашими»)
На салате вакамэ (японский салат из морских водорослей) и черном
картофеле с трюфелями

AUS ALLER HERREN LÄNDER

From all over the world | Со всего мира

Der Pulled Pork Burger
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 & fried bacon with house fries
Бургер со свининой карнитас
100% местная свинина карнитас из нашей коптильни,
сыр чеддар, булочка для бургера собственного
приготовления, кремообразный капустный
салат, поджаренный бекон, подается с картофелем фри
по фирменному рецепту

Im Wok gebratene Brust vom Maishuhn
an Chili-Knoblauchsauce, dazu
asiatisches Gemüse und Basmati-Reis
Chicken breast fillet fried in the wok,
with chili garlic sauce served with
Asian vegetables and basmati rice
Жареная в воке грудка курицы, откормленной кукурузой
Чили с чесночным соусом, гарнир
азиатские овощи и рис басмати

TRADITIONELL? SENSATIONELL!

Traditional? Sensational! | Традиционно? Сенсационно!

Original Wiener Schnitzel vom Kalb aus der Butterpfanne
mit Petersilienkartoffeln oder Hauspommes und Preiselbeeren
Wiener schnitzel from veal fried in butter and served with parsley potatoes or house fries and cranberries
Оригинальный венский шницель из телятины, жаренный на сливочном масле на сковороде
с картофелем с петрушкой или домашним картофелем и брусникой

– bestellt als **Cordon Bleu** (gefüllt mit Bauernschinken & Käse)
– ordered as Cordon Bleu (stuffed with ham and cheese)
– заказать как «Кодон блю» (фаршированный фермерской ветчиной и сыром)

„Grillteller“ mit Schweinefilet, Rumpsteak & Hühnerfilet
dazu Hauspommes und Kräuterbutter
‘Mixed grill’ with barbecued pork, rumpsteak & chicken fillet served with house fries and herb butter
«Гриль-тарелка» со свиным филе, ромштексом и Куриное филе
с гарниром из картофеля фри и пряного масла

Tiroler Zwiebelrostbraten von der Weidekalbin
dazu hausgemachter Kartoffelrösti und Speckbohnen
Free-range Tyrolean veal fried with onions in gravy from young pasture-grazed cow,
served with homemade potato rosti and beans with bacon
Тирольский ростбиф с луком из мяса телят свободного выпаса,
подается с картофельным рёшти и фасолью с беконом

Wildschweinebraten an seiner Sauce
mit Rahmwirsing & Kartoffelknödel
Wild boar stew in its own sauce with creamy savoy cabbage and potato dumpling
Дикий жареная свинья в собственном соку
с савойской капустой и картофельными кнедликами

Das Tomahawk Kotelett vom Schwein 400 g
(Großes Kotelett mit langem Knochen) dazu Grillgemüse und Hauspommes
Tomahawk pork chop (400 g) with grilled vegetables and house fries
Свиная котлета «Томагавк» 400 г
(Большая котлета с длинными костями) с жареными овощами и домашним картофелем

TRADITION
Inklusivpreise in €

SPEZIALITÄTEN AUS UNSERER METZGEREI

Specials from our butchery | Фирменные мясные блюда

Wildgulasch „Hubertus“ vom heimischen Junghirsch
dazu geschwänkte Eierspätzle & Rotkraut
‘Hubertus’ goulash from young local deer, served with spaetzle & red cabbage
Гуляш «Хубертус» из домашнего олененка с гарниром из яичной лапши «рожков» и красной капустой

Schweinekrustenbraten an Schwarzbiersauce
mit Fass-Sauerkraut und Kartoffelknödel
Crispy roast pork with barrel sauerkraut and potato dumpling
Запеченная свинина с корочкой в соусе из темного пива, подается с бочковой квашеной капустой и картофельными клецками

Ofenfrisch gegrillte Spare-Ribs aus unserem Smoker
mit Hauspommes und BBQ Sauce
Spare ribs oven fresh out of our smoker with house fries and BBQ sauce
Жареные свиные ребрышки прямо из печи, с картофелем с розмарином, собственного приготовления, и соусом для барбекю

Tiroler Bauerngröstl
Bratkartoffeln mit gewürfeltem Speck, Geselchtes und Gebratenes vom Schwein, Zwiebeln und Spiegelei, serviert mit Krautsalat.
Fried potatoes with diced bacon, smoked and roast pork, onions and fried egg, served with coleslaw.
тирольский крестянский грёстль
Жареный картофель с кубиками шпика, копченое мясом и жареная свинина, лук и жареное яйцо, подается с салатом из капусты

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
Жареная телячья печень «по-тирольски» к этому подаются глазированные ломтики яблока, жареный бекон и рис басмати

1/2 knusprig gegrillte Schweinshaxe
an Schwarzbiersauce mit Fass-Sauerkraut und Semmelknödel
1/2 crispy grilled pork knuckle served with black beer sauce, barrel sauerkraut and bread dumpling
Половина жареной на гриле свиной рульки с хрустящей корочкой под соусом из темного пива, подается с бочковой квашеной капустой и хлебными клецкам

Gibt´s auch als ganze Haxe
Also available as a whole knuckle
Также можно заказать целую рульку

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.

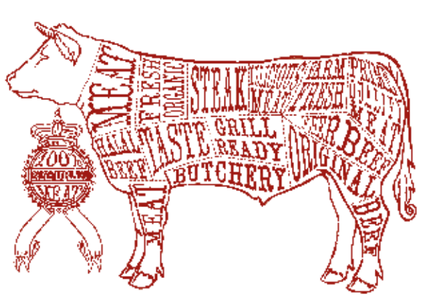
TIPP

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.

Rib Eye Steak – das saftigste Stück ;-) 300 g
The juiciest cut | Стейк рибай - самый сочный ;-) 300 г

Filet Steak 200 g
Стейк из филе, 200 г

T-Bone Steak ~ 600 g
Стейк с крестцовой косточкой, 600 г

THE ONE & ONLY!
Das Tomahawk Steak ~ 1000 g
Dry aged vom Prime Rind – das Steak für wahre Kenner!
Tomahawk steak – dry aged prime beef – the steak for pros!
Стейк «Томагавк» (1000 г) из вяленой выдержанной из говядины высшего качества – стейк для настоящих ценителей!

STEAK-UPGRADE

„Surf & Turf“

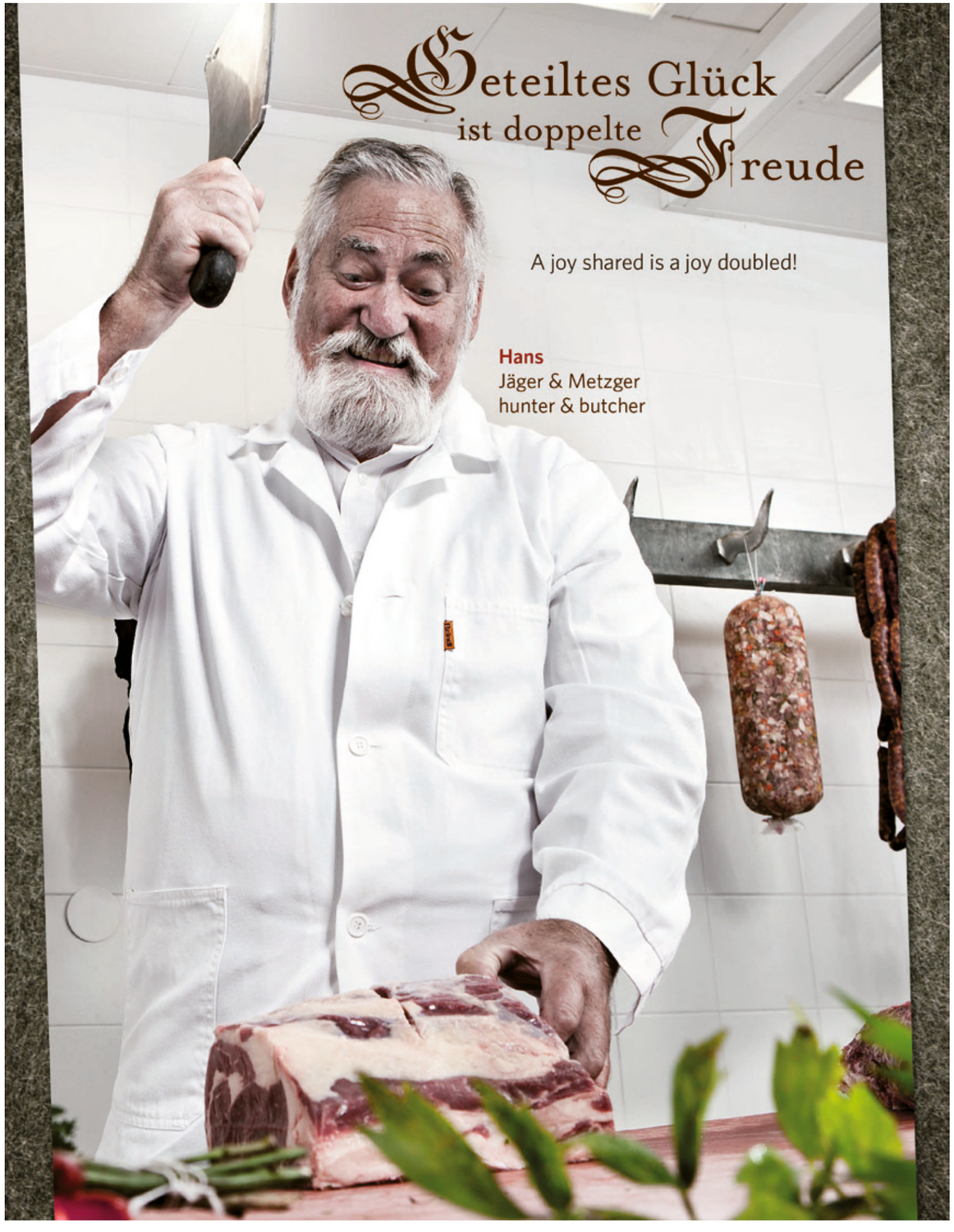
Ganzer gegrillter kanadischer Hummerschwanz
Grilled whole Canadian lobster tail

Unser Saucen-Tuning!

Champignonrahmsauce, Pfeffersauce, Sauce Hollandaise oder Béarnaise
Add a sauce to your meat!
Mushroom sauce, pepper sauce, Hollandaise sauce or Béarnaise sauce
Грибной сметанный соус из шампиньонов, перечный соус, голландский соус или соус беарнез

Zu den Steaks servieren wir

Grillgemüse, Salsa, gebackene Röstisticks & Sour Cream
Served with grilled vegetables, salsa, baked hash brown sticks & sour cream
Жареный на гриле овощи, соус сальса, жареные картофельные палочки и сметана



AUFGEGABELT
Inklusivpreise in €

Auf Vorbestellung
ab 2 Personen

Reservation required - starting from 2 persons | по предварительному заказу, от 2 человек

OFENFRISCHE SPEZIALITÄTEN

Oven-fresh specialties | Свежеиспеченные фирменные блюда из печи

Haxe vom Milchkalb
mit 2 Beilagen nach Wahl
Veal shank with 2 side dishes of your choice
Рулька молочного теленка
с 2 гарнирами на выбор

Slow smoked Rippen vom Almrindl
mit Kürbispüree & Chimichurri
Slow smoked local beef ribs with
mashed pumpkin & chimichurri
Нежные палочки из мяса местных оленят с
тальятелле с белыми грибами

1/2 Bauernente
mit den klassischen Beilagen, Kartoffelknödel und Apfelrotkraut
– jeden Freitag & Samstag ohne Vorbestellung!
Farm style duck with the classic
side dishes, potato dumplings and red cabbage with apple
***- every Friday & Saturday** no reservation required!*
Утка по-фермерски с классическим гарниром,
картофельными клецками и красной капустой –
каждую пятницу без предварительного заказа

FONDUE

Fondue de luxe „Chinoise“ oder „Bourguignonne“
mit zarten Rinderfiletspitzen, pikanten Grillsaucen, Hauspommes, Ciabatta & Salat vom Buffet
„Chinoise“ or „Bourguignonne“ meat fondue deluxe
with tender beef fillet tips, spicy barbecue sauces, house fries, ciabatta & salad from our buffet
Мясное фондю по-китайски или по-бургундски, из лучшей
свинины, индейки и говядины, подается с картофелем фри,
приготовленным по фирменному рецепту, и салатом из буфета

Zillertaler Bergkäsefondue
mit Brot und frischen Früchten
Zillertaler cheese fondue served with bread and fresh fruits
Циллертальское фондю из горного сыра «бергкезе»
с хлебом и свежими фруктами

TRADITION

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 400 g schweres Tomahawk-Kotelett 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 Hauspommes und BBQ-Sauce servieren.

AUFGEGABELT
Inklusivpreise in €

Kleine Gerichte

Snacks | Промежуточные блюда

Perauer‘s Curry Wurst
Hausgemachte Bratwurst mit unserer spezial Currysauce und Hauspommes
Homemade sausage with our special curry sauce and house fries
Жареная колбаска «Перауэр» с соусом карри

Spaghetti Bolognese mit Parmesanspänen
Spaghetti bolognese served with Parmesan shavings
Спагетти болоньез с тертым пармезаном

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
Мясницкий бретль
с различными домашним копчеными и колбасными изделиями, циллертальский горный сыр, домашний хлеб, масло и фермерские закуски

Käseplatte mit den besten heimischen Produkten von der Alm
dazu Nüsse, Trauben, Feigensenf und Hausbrot
Cheese platter with the best local products from the Alpine pastures served with nuts, grapes and fig mustard and homemade bread
Сырное ассорти с лучшими местными продуктами Альма, подается с орехами, виноградом, горчицей с инжиром и хлебом собственного приготовления

Perauers MITBRINGSEL

Für die Lieben zu Hause.
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 Marmeladen – 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 | Для сладкоежек

Eiskaffee gerührt
Vanilleeis mit Kaffee sahnig gerührt
Stirred iced coffee - vanilla ice cream with coffee and whipped cream
Взбитое холодное кофе — ванильное мороженное и кофе, взбитые в сливочную массу

Coup Dänemark
Vanilleeis mit warmer Schokosauce, Mandelsplitter und Schlagobers
Vanilla ice cream, warm chocolate sauce, almonds, whipped cream
«Датский кубок» — ванильное мороженое с теплым шоколадным соусом с миндалем и взбитыми сливками

Heiße Liebe
Vanilleeis mit warmen Himbeeren und Schlagobers garniert
Vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream
«Горячая любовь» — ванильное мороженое с теплой малиной и взбитыми сливками

Perauer´s Spezial Cheesecake
Perauer´s Special Cheesecake | Перауэрский особый чизкейк

Variation von 3erlei fruchtigen, hausgemachten Sorbets
3 home-made fruit sorbets
Ассорти из 3 видов фруктового шербета собственного приготовления

Crème Brûlée
Crème brûlée | Крем-брюле

Mousse au Chocolat
von der Valrhona Schokolade mit Amarena-Kirschen
Valrhona chocolate mousse with black cherries
Шоколадный мусс из шоколада Valrhona, с коктейльной вишней

Eismarillen-Knödel fein garniert
Finely garnished Ice Cream - Apricot - Dumpling
Клецки с мороженым, красивое оформление

Tagesdessert - fragen Sie nach unserem Dessert des Tages!
Dessert of the day - ask for our dessert of the day!
Десерт дня - уточняйте у официанта !

Kaiserschmarrn mit Apfelmus
Sugared pancake with apple sauce
Кайзершмаррен (блины с сахаром) с яблочным соусом

Schokoladen-Soufflé
mit Bourbon-Vanilleeis garniert dazu Schokosauce und Sahne
Chocolate souffle with vanilla ice cream and whipped cream
Шоколадное суфле с ванильным мороженым с бурбоном, подается с шоколадным соусом и сливками

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*
Теплый яблочный штрудель по традиционному рецепту с теплым ванильным соусом с бурбоном или ванильным мороженым с бурбоном

Bei uns liegen Sie richtig!

URLAUBSGAST BERICHTET:

„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.

WLANGAST #derperauer

HOTEL & GASTHOF PERAUER | Ahornstraße 854 | 6290 Mayrhofen | Tel.: +43 (0) 5285-62566

www.perauer.at