



## 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

<b>Klare Tafelspitzbouillon</b> mit Kräuter-Frittaten oder Nudeln <b>Clear beef broth</b> served with herb pancakes or noodles	€ 5,00
<b>Tagessuppe</b> Soup of the day	€ 5,00
<b>Zillertaler Kaspreßknödelsuppe</b> Clear soup with Zillertaler cheese dumpling	€ 6,00
<b>Hausgemachte Gulaschsuppe</b> mit Hausbrot <b>Homemade goulash soup</b> with bread	€ 5,90

## Vorspeisen auch „Mogntratzler“ genannt Starters/appetite maker

<b>Original Zillertaler Krapfen</b> pro Stück/per piece <b>Original 'Zillertaler Krapfen'</b> – baked noodles stuffed with Zillervalley cheese and mashed potatoes, have a taste!	€ 2,50
<b>Carpaccio vom Rind</b> mariniert mit bestem Balsamico & Olivenöl, Rucolasalat, Parmesanspäne, dazu Ciabatta <b>Carpaccio of beef</b> in a fine aged balsamic and olive oil marinade served with rocket and parmesan shavings, ciabatta	€ 14,90
<b>Hausgebeizter Lachs</b> mit knusprigem Kartoffelrösti und Topfendip <b>Home-cured salmon</b> with crispy potato rosti and curd dip	€ 11,90



## **guate Brotzeit** Time for breads

**s´ Metzgerbrett** mit verschiedenen hausgemachten Rucher- und Selchspezialitaten, Grammelschmalz , Zillertaler Bergkäse, Hausbrot und Bauernbutter, fein garniert  
**Butcher´s bread** - Homemade farmers bread with different specialties from our butchery and mountain cheese

€ 12,90

**Zillertaler Graukäse** - Tiroler Kasespezialitat mit Essig, Öl und Zwiebelringen, dazu Bauernbrot

€ 9,90

**Traditional ´Grey´ Cheese** produced from skimmed milk, low in fat in a vinegar and oil dressing with onion rings

## **Knackfrische Salate** Salads

**Gemischter Salat / Mixed salad**  
**Grüner Salat / Green salad**

€ 5,50

€ 5,00

**Feiner Wurstsalat**

€ 9,90

mit roten Zwiebeln, frische 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

**Der Caesar Salat** - Knackiger Romanischer Salat an unserem Spezialdressing mit Croutons, Parmesan **und gebratenen Riesengarnelen**

€ 16,90

**Caesar salad** - crispy Roman salad

with our special dressing, croutons, Parmesan and fried king prawns

**Backhendlsalat** - Gebackenes Freilandhuhn, dazu mit Kernöl-Dressing mariniertes Vogersalat und Preiselbeeren

€ 14,90

**Breaded Chicken breast** - Fried free range chicken

served with seed oil marinated lamb´s lettuce salad and cranberries

**Ofenfrisches Knoblauch-Ciabatta / fresh baked garlic ciabatta**

€ 3,50



## Vegetarische Gerichte, die „Extrawurst“ Vegetarian dishes

**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

**Zillertaler Käsespätzle** mit Röstzwiebeln € 11,50  
**Zillertaler homemade kind of noodles** with local cheese sauce served with fried onions

**Tante Mizzi's Schlutzkrapfen** € 12,90  
saisonell gefüllt, dazu braune Butter und geriebener Bergkäse  
**Aunt Mizzi's ravioli** – seasonally filled, served with brown butter and grated mountain cheese

## Fisch verliebt / Fallen in love with fish

**Filet von der fangfrischen Ziller-Forelle** € 16,90  
mit jungem Blattspinat und Petersilienkartoffeln  
**Freshly caught trout** with young leaf spinach and parsley potatoes

Fragen Sie nach unserem Tages Fisch-Gericht! | Ask for our daily fish recommendation!

## Aus aller Herren Länder / From all over the world

**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

**Der Metzger-Burger** € 15,90  
100 % heimisches Pulled Pork aus unserem Smoker, Cheddarkäse,  
hausgemachtes Burgerbrot, cremiger Krautsalat & gebratener Speck dazu Hauspommes  
**Butcher Burger** – pulled pork from our smoker, Cheddar cheese, homemade bun, creamy coleslaw  
and fried bacon with house fries







Liebesgrüße aus  
unserer Metzgerei!

From our butcher with love!

**Hans**  
Jäger & Metzger  
hunter & butcher

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

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

an Natursaftl mit Fass-Sauerkraut und Semmelknödel

**Crispy grilled knuckle of pork** served with a natural jus barrel-sauerkraut  
and bread dumpling

**Schweinekrustenbraten** an Zillertaler Schwarzbiersauce € 14,90

mit handgedrehten Kartoffelknödel an Butterbrösel, dazu Fass-Sauerkraut

**Crispy roast pork** on black beer sauce with hand-rolled potato dumpling  
on butter crumbs with barrel-sauerkraut

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

mit gebratenem Speck, Apfel und Kartoffelpüree

**Roasted liver of calve ‘Tyrolean style’** with bacon, apple and mashed potatoes

**Wildgulasch „Hubertus“** vom heimischen Wild, € 17,90

je nach Waidmannsheil 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

**Tiroler Gröstl** € 12,90

mit Krautsalat und 2 Spiegeleier

**Tyrolean Gröstl** - roasted potatoes mingled with roasted meat and  
2 fried eggs, cabbage salad

**Blutwurstgröstl** mit Sauerkraut € 12,90

**Roasted potatoes** with black pudding and sauerkraut

**Perauer's Currywurst** € 8,90

Hausgemachte Bratwurst mit unserer spezial Currysauce und Pommes

**Homemade sausage** with our special curry sauce and French fries



# 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 € 13,90  
- original vom Kalbsrücken / from calf € 19,90

**bestellt als Cordon Bleu** plus € 3,00  
(gefüllt mit Bauernschinken & Käse)  
**ordered as Cordon Bleu** (stuffed with ham and cheese)

„**Grillteller**“ mit gegrilltem von Schwein, Pute und Rind € 18,90  
dazu Kräuterbutter und Haus-Pommes  
**Mixed grill** (pork, turkey, beef) with herb butter and French fries

**Tiroler Zwiebelrostbraten** von der Weidekalbin, € 19,90  
dazu Speckbohnen und hausgemachtes Kartoffelrösti  
**Tyrolian styled fried beef** (entrecote)  
with onion sauce, beans and crispy potato rosti

**Das Tomahawk Steak vom Schwein 400 g** € 17,90  
(Großes Kotelett mit langem Knochen)  
dazu Grillgemüse und Bauernpommes  
**Tomahawk cutlet of pork**  
with farmers fries and grilled vegetable

**Pikantes Beefsteak Tatar**, fein gehackt, klein/ small € 15,90  
mit knusprigem Schwarzbrot groß/ large € 19,90  
**Spicy beefsteak tartar** with roasted house bread





## Kindergerichte Children's dishes

<b>Harry Potter</b> Wienerschnitzel mit Haus-Pommes <b>Viennese Schnitzel</b> served with French fries	€ 6,90
<b>Goofy</b> - Spaghetti Bolognese <b>Spaghetti Bolognese</b>	€ 6,90
<b>Pokemon</b> - Fischstäbchen mit Kartoffeln <b>Fish fingers</b> served with potatoes	€ 6,90
<b>Dagobert</b> - gebackene Hühnernuggets mit Haus-Pommes <b>Baked chicken nuggets</b> served with French fries	€ 6,90

## Auf Vorbestellung! (ab 2 Personen)

On reservation! (starting from 2 person)

**Schlachplatte** / butchers meat plate  
**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



# 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**

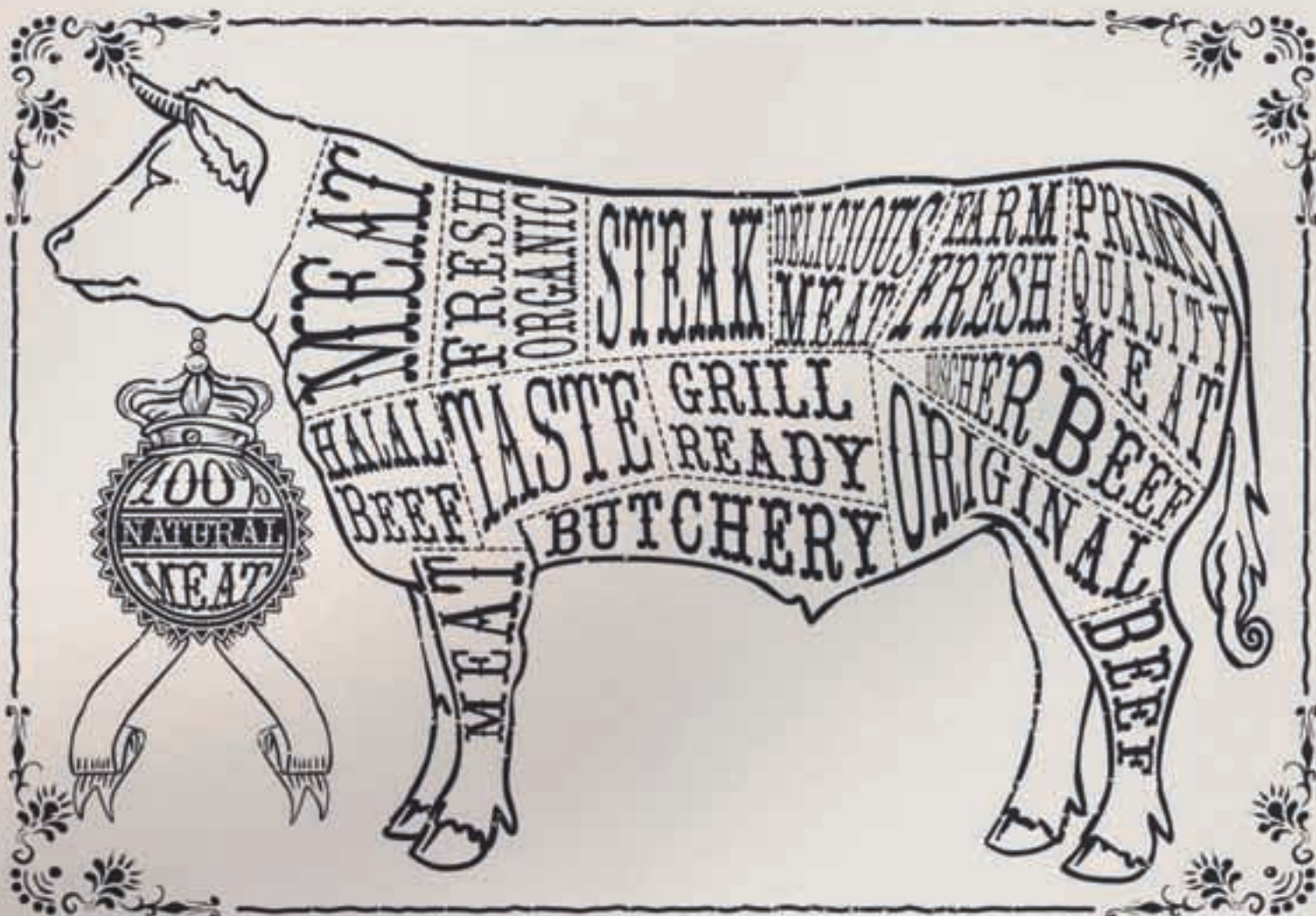
Bei mittlerer Hitze gebraten, Kerntemperatur ca. 54-56 °C und somit gleichmäßige rosa Färbung.  
Cooked at medium heat, core temperature about 54-56 °C, uniform pink color.

## **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 getrüffeltem Rucolasalat mit Kirschtomaten, € 29,90  
Parmesan, altem Balsamico und Ciabatta (Tagliata = in Tranchen geschnitten)

**Tagliata from the sirloin steak** on truffled rocket salad with cherry tomatoes,  
Parmesan, balsamico and ciabatta (Tagliata = cut into slices)

**Rib Eye Steak** \* – das saftigste Stück ;-)  
the juiciest piece 350 g € 31,90

**Filet Steak** \* 220 g € 31,90

\* dazu servieren wir Grillgemüse oder einen gemischten Salat, Kräuterbutter  
und Potato-Wedges

\* served with grilled vegetables or a mixed salad, herb butter and potato-wedges

**Plus gebratene Riesengarnelen** zum Steak pro Stück / per piece € 2,20  
**plus roasted king prawns** to the steak - we have the best!

## Geben Sie Ihrem Fleisch doch eine Sauce!

Add a sauce to your meat!

**Champignonrahmsauce, Pfeffersauce,** € 3,00  
**Sauce Hollandaise oder Bernaise**  
Mushroom sauce, pepper sauce, hollandaise sauce or béarnaise



## Güße Sünden

Sweet treats

<b>Creme Brulee /Crème brûlée</b>	€ 6,80
<b>Mousse au Chocolat</b> von der Valrhona Schokolade mit Amarena Kirschen * <b>Chocolate mousse</b> of Valrhona chocolate with black cherries	€ 6,90
<b>Variation von 3-erlei</b> fruchtigen, hausgemachten Sorbets * <b>3 home-made</b> fruit sorbets	€ 6,50
<b>Tagesdessert</b> – fragen Sie nach unserem Dessert des Tages! * <b>Dessert of the day</b> - ask for our dessert of the day!	€ 5,00

## Käse schließt den Magen

Cheese rounds off a meal nicely

<b>Käseplatte</b> mit den besten heimischen Produkten von der Alm dazu Nüsse, Trauben und Feigensenf, Hausbrot * <b>Cheese platter</b> with the best local products from the Alpine pasture served with nuts, grapes and fig-mustard, home-made bread	€ 13,90
--	---------

**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

# Perauers MITBRINGSEL

**Für die Lieben zu Hause**  
Souvenirs for the beloved once at 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 ham 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.*