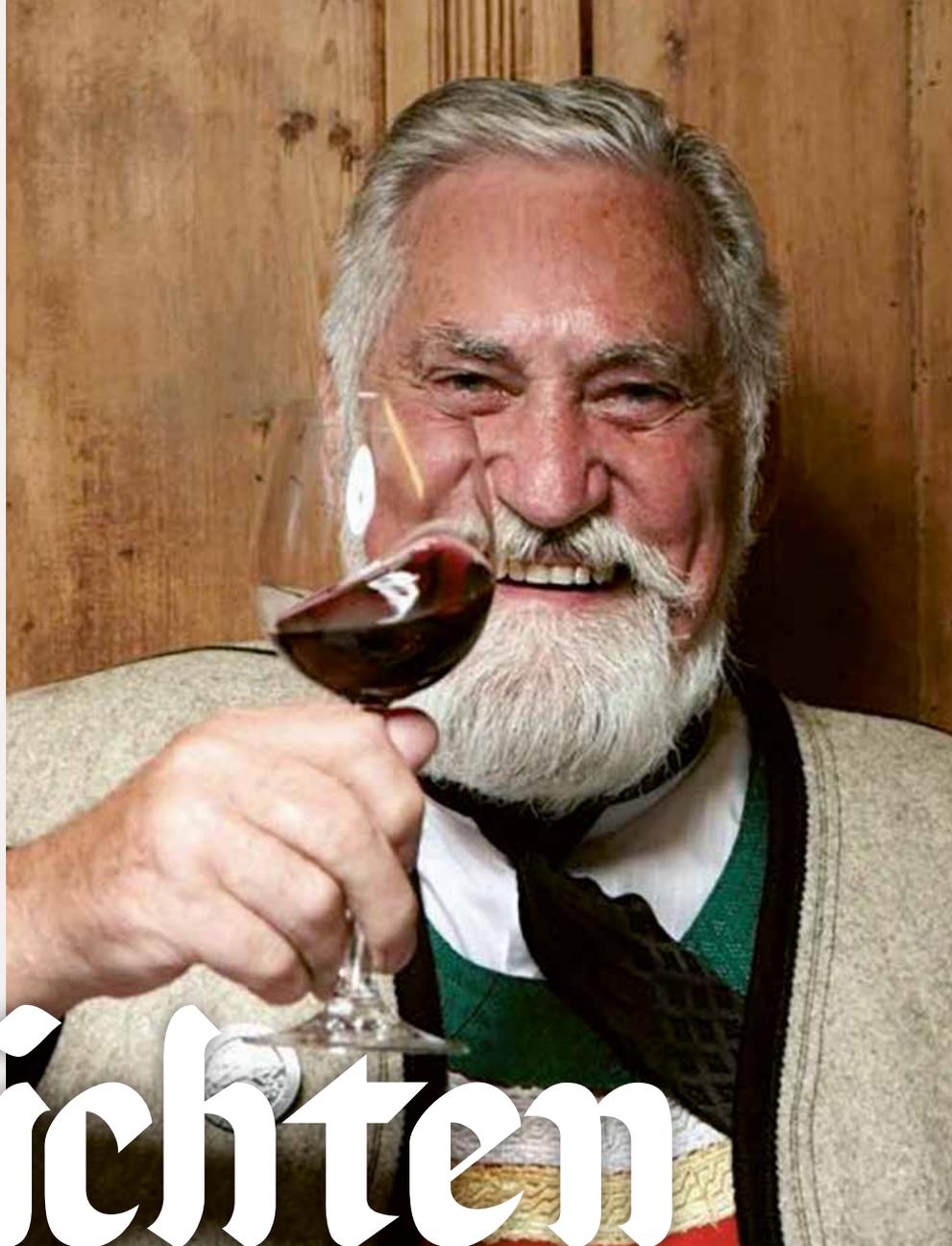




PERAUER
HOTEL • GASTHOF



gute nachrichten

LEICHTVERDAULICHES UND GUTBEKÖMMLICHES VOM PERAUER

LIEBE GENUSSFREUNDE! HERZ- lich der hauseigenen Metzgerei, saisonale
LICH WILLKOMMEN IM FAMILI- Höhepunkte, internationale Speziali-
ENBETRIEB PERAUER - DEM GIP- tätien, vegetarische Köstlichkeiten und
FEL DES GUTEN GESCHMACKS. süße Sünden bietet – alles frisch und
Hier werden aus glücklichen Kühen mit viel Liebe zubereitet. Aus den bes-
und Schweinen leckere Hauptgerich- ten Produkten der Bergwelt, versteht
te. Genießen Sie die Buchstabenreise sich. Da zu jedem guten Essen ein ed-
durch unsere herzhaft gute Speise- ler Tropfen gehört, sei Ihnen unser ex-
karte, die Ihnen traditionelle Klassiker zellenter Wein-Vorrat ans Herz gelegt.

TIROL IM ♥EN UND AUF DEM TELLER

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 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*
**Erlebnis Sennerei Zillertal,
Mayrhofen**

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

**Eier - aus österreichischer Boden-
haltung** | *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 our own local
hunting ground*

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.*



**WIR SIND STOLZES MITGLIED DER
TIROLER WIRTSCHAUSKULTUR.**



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



TIROL IM ♥EN UND AUF DEM TELLER



tipp

LET THE ORDER

BE GIN

Unsere Aperitif Empfehlungen
Our aperitif recommendations

PINKY AND THE BRAIN
BROCKMANS GIN
PINK GRAPEFRUIT TONIC

ZILLERTAL MULE
HAUSGEMACHTE INGWER LIMO UND VODKA

CHANDON GARDEN SPRITZ
FEINSTER SPRITZ MIT NATÜRLICHEM
ORANGENSCHALEN-EXTRAKT

LIMONCELLO SPRITZ

SUPPEN

SOUPS

Tagessuppe
Soup of the day

**Klare Tafelspitzbouillon mit Kräuterfrittaten
oder
mit Faden-Nudeln und Wurzelgemüse**
*Clear boiled beef bouillon with herb pancakes
or
with thread noodles and root vegetables*

Zillertaler Bergkäse-Cremesuppe
mit Brotcroutons
Zillertaler cheese cream soup with croutons

ZUM STARTEN

STARTERS

Pikantes Beefsteak Tatar
fein gehackt, mit knusprigem Hausbrot
*Spicy steak tartare (finely diced beef) with
crispy house bread*

Burrata aus Kalabrien
mit halb getrockneten Tomaten, Rucola, Trüffel,
Basilikumpesto und Bruschetta
*Burrata with semi-dried tomatoes, rocket,
truffle, basil pesto and bruschetta*

Das Thunfisch Tatar
Fleur de Sel, Avocado, Sesam, Limette
& knuspriges Hausbrot
*Tuna tartare with fleur de sel, avocado, sesame,
lime & crispy house bread*

Carpaccio vom Tuxer-Rind
fein mariniert mit gereiftem Balsamico und Olivenöl
dazu Rucola, Parmesanspäne und knuspriges Hausbrot
*Beef carpaccio in fine aged balsamic and olive oil
marinade served with rocket, parmesan
shavings and crispy house bread*



PERAUER

salate

SALADS

MIXED SALAD BOWL

Bunte Salate der Saison mit Hausdressing
Mixed seasonal salads with house dressing

SMALL | LARGE

CAESAR SALAD

Römersalatherzen, Croutons, Caesar Dressing, Parmesan, Speck
Romaine lettuce hearts, croutons, Caesar dressing, parmesan, bacon

+ PIMP YOUR

LARGE SALAD BOWL / CAESAR SALAD

mit gebackener Brust vom Maishuhn | *baked corn-fed chicken* + 8,00
mit 4 gegrillten Riesengarnelen | *4 grilled king prawns* + 10,00

DER POWER SALAT

Marinierte Baby-Leaf Salate, Kerne, Birne, karamellisierter Ziegenfrischkäse
Marinated baby leaf lettuce, cores, pear, caramelized fresh goat cheese

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

VEGETARISCH

VEGETARIAN

Zillertaler Käsespätzle mit Röstzwiebel
im Pfand'l serviert, dazu grüner Salat
*Zillertaler cheese noodles served with
fried onions in the pan with lettuce*

Trüffel - EAT!

hausgemachte Ravioli gefüllt mit schwarzem Trüffel
und Ricotta, Pecorino, braune Butter, Pignoli
*homemade ravioli stuffed with black truffle and
ricotta, pecorino, brown butter, pignoli*

FISCH VERLIEBT!



IN LOVE WITH FISH!

The King Prawns

Gegrillte Riesengarnelen mit Karotten Ingwersauce, Rucola, Parmesan und Bruschetta
grilled king prawns with carrot ginger sauce, rocket, parmesan and bruschetta

Filet von der fangfrischen Ziller-Forelle

Petersilienkartoffeln und Blattspinat
Freshly caught trout filet with leaf spinach and parsley potatoes

Gegrilltes Steak vom Thunfisch (beste „Sashimi“ Qualität)

auf Wakame Salat (Japanischer Algensalat) und Süßkartoffelpommes
Wir servieren den Thunfisch rare - und aus!
Grilled tuna steak (best sashimi quality) served on wakame salad (Japanese seaweed salad) and sweet potato fries
We serve the tuna rare - and that's it!

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, Cheddarcreme, hausgemachtes Burgerbrot, cremiger Krautsalat & gebratener Speck, dazu knusprige Fritten
Pulled pork from our smoker, cheddar, home-made bun, creamy coleslaw & fried bacon with crispy fries



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



Wok'N'Roll

Buntes Asia Gemüse aus dem Wok, Süß-Sauer Sauce und Basmati Reis
Colorful Asian vegetables from the wok, sweet and sour sauce and basmati rice

mit gebackener Brust vom Maishuhn
with baked corn-fed chicken breast

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

Slow cooked Spare-Ribs BBQ-Style

Parmesankartoffeln und Trüffelmayo
Parmesan potatoes and truffle mayo

Die Schlachtplatte

Hausgemachte Blut- & Leberwurst, Kassler, Kartoffelpüree & Fass-Sauerkraut
Homemade black pudding and liver sausage, smoked pork, mashed potatoes & barrel sauerkraut

Zartes Karree vom Iberico Schwein

Ratatouille und Parmesankartoffeln
Tender loin of Iberico pork
Ratatouille and parmesan potatoes

Geschmorte Backe vom Alm-Ochsen

an kräftiger Portwein Sauce
Kartoffelpüree und Brokkoliröschen
Braised cheek from local alpine ox on strong port wine sauce with mashed potatoes and broccoli



1/2 knusprig gegrillte Schweinehaxe

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

Gibt´s auch als ganze Haxe

Also available as a whole knuckle

t'schuldigung
chef!

IST EINFACH ZU GUT! ...

SORRY BOSS! TOO DELICIOUS! ...



TRADITIONELL? SENSATIONELL!

TRADITIONAL? SENSATIONAL!

Tiroler Bauerngröst'l

Geröstete Kartoffeln mit Gebratenem und Geselchtem vom Schwein,
Speck, Zwiebel, 2 Spiegeleier und Krautsalat
*Roasted potatoes with roasted and smoked pork,
bacon, onion, 2 fried eggs and coleslaw*

Original Wiener Schnitzel vom Milchkalb aus der Butterpfanne

Petersilienkartoffeln **oder** knusprige Fritten und Preiselbeeren
*Wiener schnitzel from milk calf, 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)*

Tiroler Zwiebelrostbraten von der Weidekalbin

hausgemachter Kartoffelrösti und Speckbohnen
*Fried prime beef and onions in gravy
served with homemade potato rosti and beans with bacon*

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

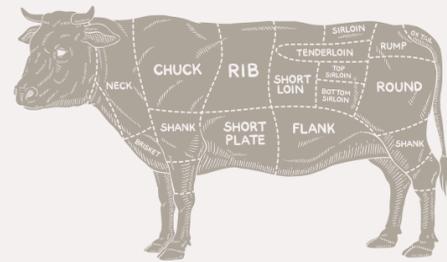
hausgemachte Pappardelle Nudeln und Rotkraut
*Game goulash „Hubertus“ - depending on good hunting - deer, roe deer or chamois
with homemade pappardelle pasta and red cabbage*

Rahmgeschnetzeltes vom Milchkalb

Champignons, geschwenkte Eierspätzle und gebratene Karotten
Cream cutlet from milk-fed calf with mushrooms, fried egg spaetzle and roasted carrots



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.

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.



TAKE A XO STEAK

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

FLAT IRON STEAK 400 G

ZU DEN STEAKS SERVIEREN WIR / WE SERVE WITH THE STEAKS

Chimichurri, Parmesankartoffeln und

wahlweise einen gegrillten Maiskolben ODER Tomaten Rucola Salat

Chimichurri, parmesan potatoes and optional one grilled corncob OR tomato rocket salad

UNSER SAUCEN TUNING 3,50

Pfeffersauce, Sauce Hollandaise, Sauce Béarnaise, BBQ Sauce, Trüffelmayo

Pepper sauce, Sauce Hollandaise, Sauce Béarnaise, BBQ sauce, truffle mayo

the steak for 2

CHATEAUBRIAND - MITTELSTÜCK VOM RINDERFILET ~ 500 G

dazu servieren wir Speckbohnen, Parmesankartoffeln und Sauce Hollandaise

with bacon beans, parmesan potatoes and sauce Hollandaise

... GUTE ESSER SCHAFFEN ES ALLEINE ;)

Center piece of beef filet - the winner takes it all ;)

upgrade

„SURF & TURF“

+ 1/2 gegrillter kanadischer Hummer

+ 1/2 grilled Canadian lobster

+ 2 gegrillte Riesengarnelen

+ 2 grilled king prawns



geteiltes
glück

IST DOPPELTE FREUDE.

A JOY SHARED IS A JOY DOUBLED

chef's selection

DER „CUT OF THE DAY“ AUS UNSEREM DRY AGER

Dry aged vom Prime Rind – das Steak für den Steak Kenner!
inklusive 2 Beilagen und einer Sauce nach Wahl
*„The cut of the day“ – dry aged prime beef – the steak for the steak pro!
including 2 side dishes and a sauce of your choice
pro 100g*

Kleinster cut ≈ 750 g
Smallest cut ≈ 750 g

FIRST COME - FIRST SERVE

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, Ciabatta & Salatbowl

*„Chinoise“ meat fondue deluxe with boiled beef bouillon and cognac
tender beef filet tips, spicy barbecue sauces,
crispy fries, ciabatta & salad*

Zillertaler Bergkäsefondue

Brot, Kartoffeln, Speck, frische Früchte und Röschen Gemüse

*Zillertaler cheese fondue served with
bread, potatoes, bacon, fresh fruits and vegetables*





**DIE NACKTE WAHRHEIT
UND NICHTS ALS DIE**

wahrheit

Endlich dürfen wir sie Euch auf-tischen. „Sex the day“ aus unserem Dry Ager zum Bei-sells“ heißt eine vielzitierte Marketing-Regel. „Gutes Essen“ hoffentlich auch. Denn davon ein herzhaftes Wiener-Schnitzerl ... Und haben wir jede Menge. Weshalb wir auch außerdem sind wir der Meinung, dass etwas gar nicht lange um den heißen Brei herum-mehr auf den Rippen eindeutig besser ist reden wollen, sondern gleich blankziehen: - und zwar in jeglicher Hinsicht - weshalb Während viele Zeitungen und Zeitschriften wir zu den unsrigen Spare Ribs auch noch auf barbusige Schönheiten setzen, zeigen Parmesankartoffeln, Trüffelmayo und BBQ wir lieber Fleisch - viel Fleisch: Den „Cut of Sauce servieren.



PERAUER

kleine GERICHTE SNACKS

Edel & Curry
Hausgemachte Kalbsbratwurst mit unserer Spezial Curry Sauce (auf Wunsch scharf!) dazu knusprige Fritten
Homemade veal sausage with our special curry sauce and crispy fries

Spaghetti Bolognese
mit bestem Rind- und Kalbfleisch, Parmesanspäne
served with the best beef and veal, parmesan shavings

Zillertaler Käseplatte
beste heimische Produkte 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 house bread

Das Metzgerbrettl
gemischte kalte Spezialitätenplatte mit Grammelschmalz, Geräuchertem und Geselchtem aus unserer Metzgerei und Hausbrot
mixed cold specialties platter with lard, smoked meat from our butchery and house bread



tipp PERAUER'S SCHWEINEREI

**SECCO ROSÉ/WHITE
1 GLAS 0,2 l
FLASCHE 0,75 l**



P
PERAUER
mitbringssel

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

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

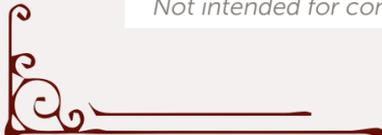
Haselnuss Schnaps „Kampfgeist“ - 1 Liter
hazelnut schnapps, 1 liter

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

Frozen Joghurt mit Waldbeercrumble
Frozen yogurt with wild berry crumble

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

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

Eismarillen-Knödel fein garniert
Finely garnished ice cream apricot dumpling



Tagesdessert
fragen Sie nach unserem Dessert des Tages!
Please ask for our dessert of the day!

Karamellierter Kaiserschmarrn mit Apfelmus
Sugared pancake with apple sauce

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

Schokoladen-Traum
Brownie, Praline & weißes Schokoeis
Chocolate Dream
Brownie, praline & white chocolate ice cream

Gerührter Eiskaffee
Stirred iced coffee

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*

tipp HAUSGEMACHTE MACARONS

5-ER MIX „THE BEST OF“
HOMEMADE MACARONS
5-PIECE MIX „THE BEST OF“

BEI UNS

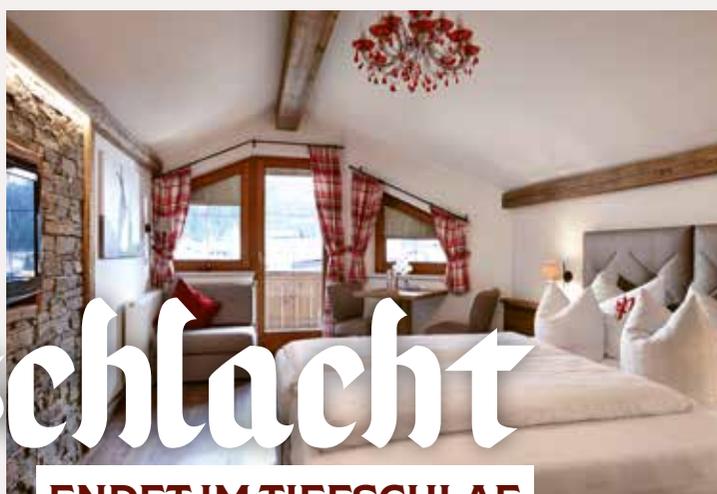
LIEGEN SIE

RICHTIG!



Circle20.at

Kissenschlacht



ENDET IM TIEFSCHLAF

Zugegeben, auch wenn wir uns hier einen ganz simplen Trick des Sensations-Journalismus' zu-nutze 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