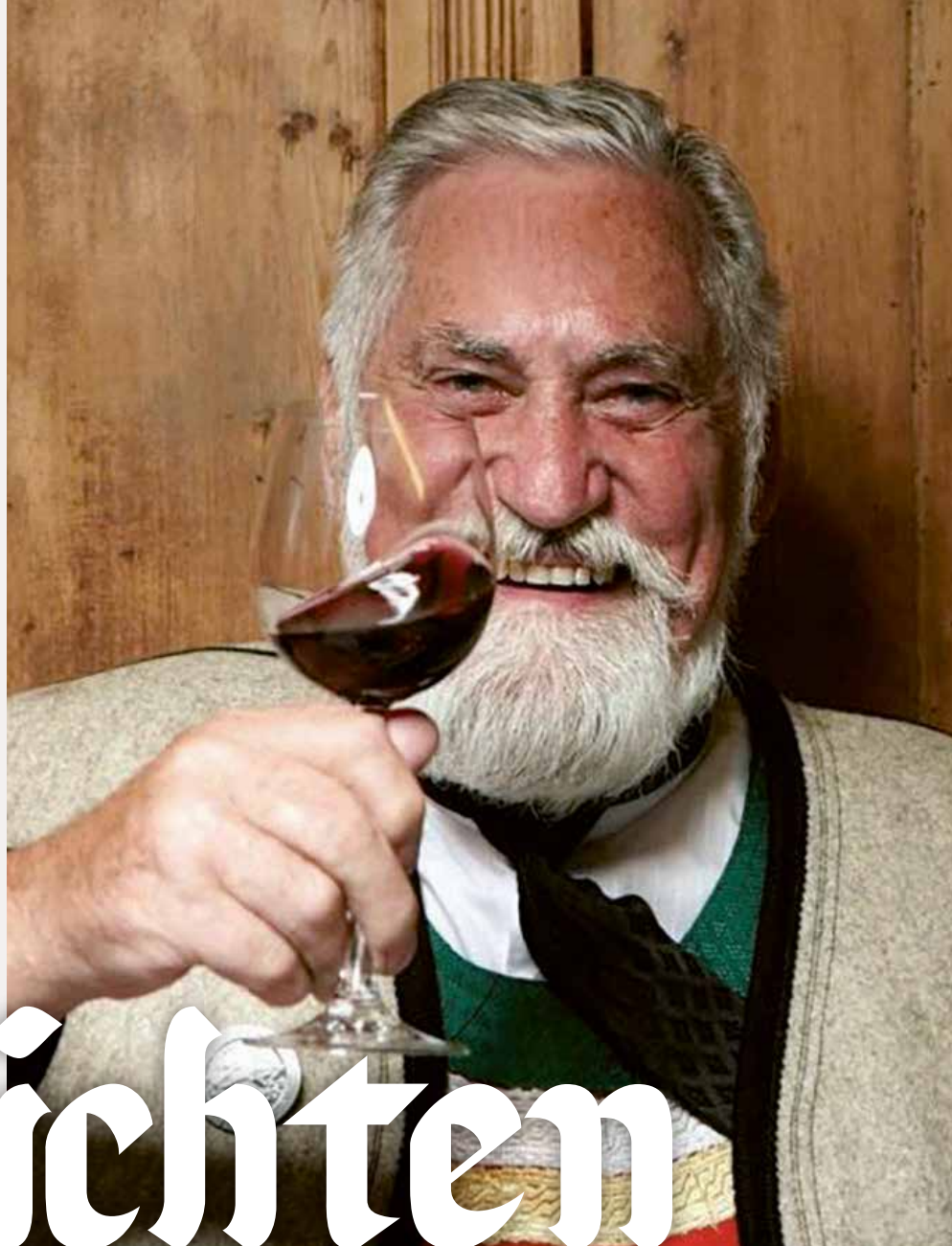




PERAUER
HOTEL • GASTHOF



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 Boden-
haltung** | *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 Service-
team. *Information on ingredients in our
foods which can cause allergies or into-
lerances is available upon request from
our service staff.*



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



EIN HOCH AUF UNSERE GÄSTE! Geist für neue, frische Ideen. Hier kochen 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

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



PERAUER'S
METZGERMEISTER
HAUSBIER, 0,33 LT
TYROLER IMPERIAL ZWICKL ODER
TYROLER HELL

SUPPEN

SOUPS

Klare Tafelspitzbouillon mit Kräuterfrittaten
Clear boiled beef bouillon with herb pancakes

Tomatencremesuppe mit Basilikum Crissini
Cream of tomato soup with basil crissini

Tiroler Bergkäsesuppe
mit Schüttelbrot Cracker
Tyrolean Mountain Cheese Soup
with bread cracker

ZUM STARTEN

STARTERS

Brot und Spiele - unsere Landstreicher
hausgemachte Aufstriche, gesalzene Butter,
hausgemachter Speck und Schüttelbrot
Bread and Games – our 'Spread It All'
homemade spreads, salted butter, home made
bacon and crunchy South Tyrolean bread crackers

Hausgebeizter Alpenlachs
knuspriges Rösti, Avocado und Sour Cream
Home-Cured Alpine Salmon
with crispy rösti, avocado and sour cream

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

MIXED SALAD BOWL

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

CAESAR SALAD

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

+ PIMP YOUR SALAD

mit gegrillter Brust vom Freilandhuhn | *with breast of free-range chicken* + 8,00
 mit gegrillten Riesengarnelen | *with grilled king prawns* + 12,00

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

BUNTER BEILAGENSALAT

Frisch, knackig und vielseitig - unser perfekter Begleiter zu jedem Gericht oder als kleiner Genuss davor ..
Mixed side salad - fresh, crisp and full of variety - the perfect companion to any main dish or a light treat to start with

VEGETARISCH

VEGETARIAN

Tante Mizzies hausgemachte

Steinpilz-Schlutzkrapfen

mit viel Liebe vegetarisch gefüllt,
 Trüffelcreme, Pignoli und Grana Padano
*Aunt Mizzie's homemade Porcini Schlutzkrapfen
 filled with love and vegetarian, truffle cream,
 pignoli 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

HAPPINESS IS BEST SERVED

slow smoked

AND SAUCED



FROM OUR **smoker** WITH LOVE ♥

SAFTIGE KALBSRIPPERLN „BBQ STYLE“
vom heimischen Milchkalb, Rosmarinkartoffeln und Coleslaw
*Veal Ribs 'BBQ-Style' oven-roasted, from locally raised milk-fed veal
with rosemary potatoes and creamy coleslaw*

**THE SHORT RIB „TERYIAKI STYLE“ -
100% USDA PRIME RIND**
Süßkartoffelpüree und Brokkoli
*The Short Rib 'Teryiaki Style' - 100% USDA Prime Beef
Sweet potato puree and broccoli*

Inklusivpreise in Euro | 7



FISCH VERLIEBT!



IN LOVE WITH FISH!

Surf'n Turf Pasta

Hausgemachte Pasta, gegrillte Riesengarnelen, Rinderfiletstreifen, Tomatensauce und Zucchini
Homemade pasta, grilled king prawns, beef tenderloin strips, tomato sauce and zucchini

Frisches, gegrilltes Lachsforellenfilet

Junger Spinat, Mini-Kartoffeln und Kirschtomaten
Grilled fresh fillet of salmon trout young spinach, mini potatoes and cherry tomatoes

Steak vom Thunfisch (beste Sashimi Qualität)

Wakame Salat (Japanischer Algensalat) und Süßkartoffelpüree

Wir servieren den Thunfisch rare - und aus!

Tuna steak (best sashimi quality) served on wakame salad (Japanese seaweed salad) and sweet potato puree
We serve the tuna rare - and done!

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

mit Brust vom Freilandhuhn
with breast of free-range chicken

mit Riesengarnelen
with king prawns

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)

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

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

Eierspätzle und Rotkraut

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

with egg spaetzle and red cabbage

Das Tomahawk Kotelett vom Strohschwein

Peperonata, Pommes Gratinées und Kräuterbutter

The Tomahawk pork chop peperonata, gratinated potatoes and herb butter

tipp



THE DUCKDAYS

Jeden Freitag und Samstag - so lange der Vorrat reicht

Every Friday and Saturday - while stocks last

Ofenfrische 1/2 Bio-Bauernente

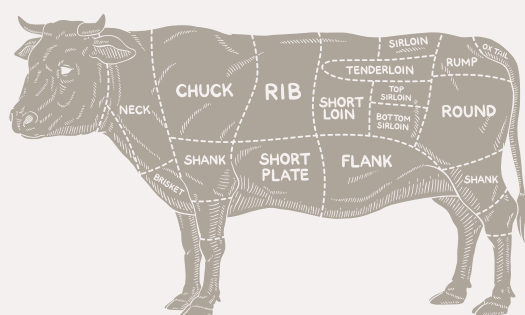
Natursauce, Apfelrotkraut und Kartoffelknödel

1/2 organic farmer's duck fresh from the oven

natural sauce, red apple cabbage and potato dumpling



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.

STEAK IT EASY!

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.*

TAGLIATA VOM USDA PRIME RUMPSTEAK 400G**FILET STEAK 250 G****44,00****RIB EYE STEAK – DAS SAFTIGSTE STÜCK ;-) 350 G****ZU DEN STEAKS SERVIEREN WIR / WE SERVE WITH THE STEAKS****Chimichurri, Pommes Gratinées und gegrillten Mais***Chimichurri, potato gratin and grilled corn***UNSER SAUCEN TUNING****Pfeffersauce, Sauce Hollandaise, Sauce Bernaise, Trüffelmajo, scharfe Sriracha Majo***Pepper sauce, sauce Hollandaise, sauce Bernaise, truffle majo, spicy Sriracha majo***the steak for 2****CHATEAUBRIAND - MITTELSTÜCK VOM RINDERFILET ~ 500 G****serviert am heißen Stein – served on the hot stone****dazu servieren wir Speckbohnen, Pommes Gratinées und diverse Grillsaucen***Chateaubriand - center-cut beef tenderloin with bacon beans, potato gratin 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***+ 2 gegrillte Riesengarnelen***+ 2 grilled king 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 goldbraun gebackene Mac'n'Cheese und knackig-frischer Coleslaw.

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.

Accompanied by golden-baked mac 'n' cheese and crisp fresh coleslaw.

Optimal für 3-4 Genießer - Auf Vorbestellung 24h vorher

Perfect for 3-4 guests to share - pre-order required 24h 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 Salatbowl

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

tender beef filet tips, spicy barbecue sauces,

crispy fries and salad bowl

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 - 100 % Pure Beef

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*

„die alpen pizza“

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

VEGGIE

mit Tomaten, Bergkäse,
 Burrata und Rucola

*with tomatoes, mountain cheese,
 burrata and arugula*

DIAVOLO

mit Bergkäse, scharfer
 Salami und Jalapeños

*with mountain cheese,
 spicy salami and jalapeños*



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 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’

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

Karamellisierte Kaiserschmarrn mit Apfelmus
sugared pancake with apple sauce

Rosinen *Raisins*

Schokoladen-Traum
Schoko Küchlein, 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 vanilla bourbon 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.*

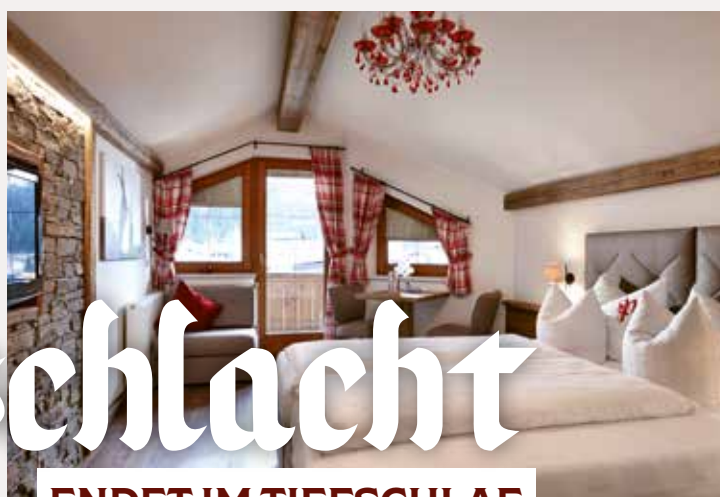


**BEI UNS
LIEGEN SIE
RICHTIG!**



Circel20.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 wol-len wir Euch doch eigentlich „nur“ eine großartige Geschichte erzählen. Denn Fakt ist, in unseren Zimmern und Suiten schläft es sich ganz wun-derbar. Und es gibt nun mal nichts „Sensa-tionelleres“, 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