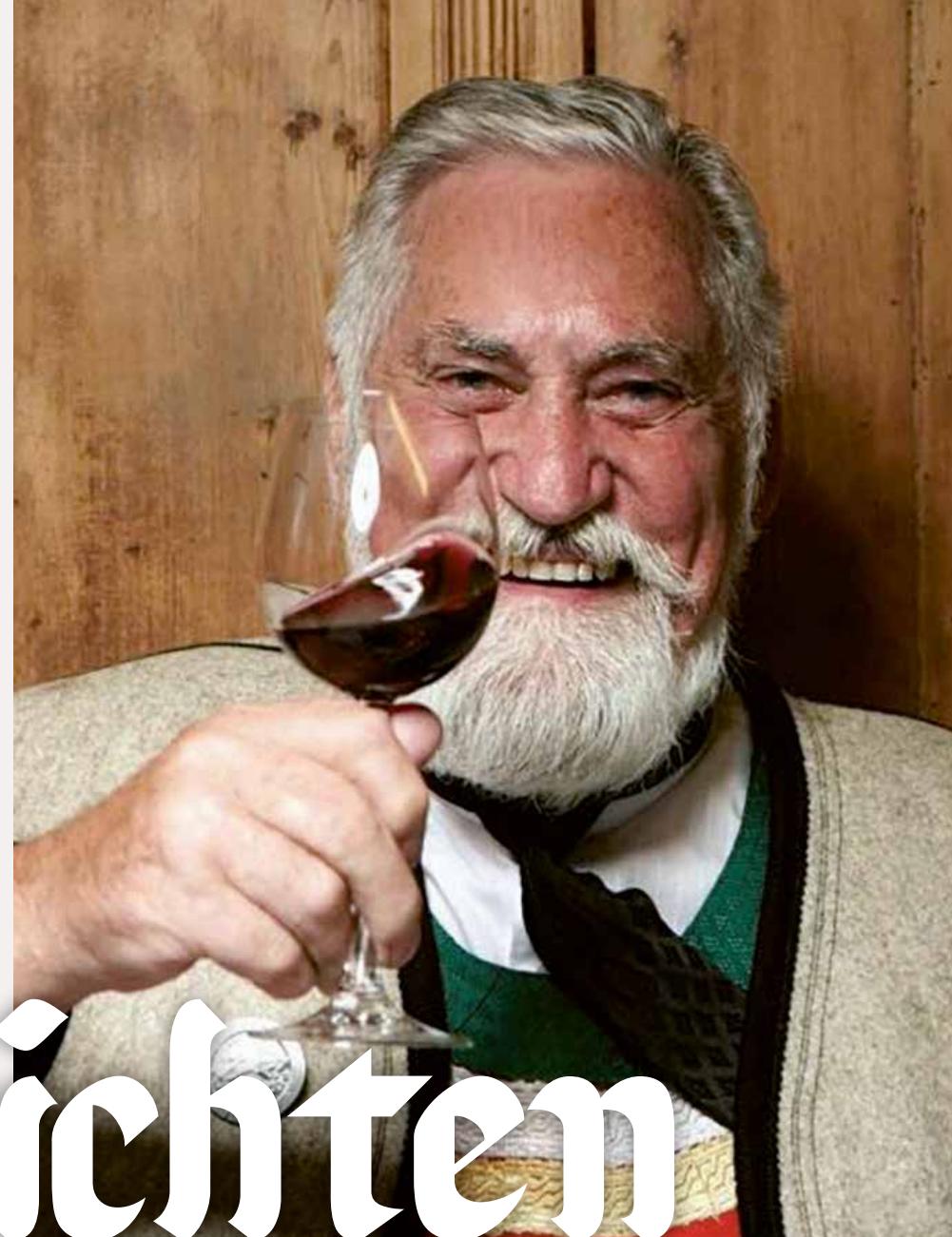




**PERAUER**  
HOTEL · GASTHOF

# 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*

**Erlebnissennerie 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 intolerances is available upon request from our service staff.*



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



# willkommen

IM ZILLERTAL

## EIN HOCH AUF UNSERE GÄSTE!

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 Guest, fühl dich hier wohl! Lache mit uns und komme gerne wieder! **EURE FAMILIE PERAUER**



TIROL IM EN UND AUF DEM TELLER



LET THE ORDER

tipp

BE GIN

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 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**



AUS

ALLER

HERREN

LÄNDER

## 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

### Der Pulled Pork Burger

100% heimisches Pulled Pork aus dem Smoker, Cheddar, hausgemachtes Burgerbrot, cremiger Krautsalat und gebratener Speck, dazu knusprige Fritten und scharfe Mayo

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

PULLED I MELD I eat I 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*

RAFFINIERT . EINFACH

PERAUER

# 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 Kartoffelrosti 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



FIRST COME, FIRST SERVE

### THE DUCKDAYS

Jeden Freitag und Samstag - so lange der Vorrat reicht  
Every Friday and Saturday - while stocks last

### Ofenfrische 1/2 Bio-Bauernente

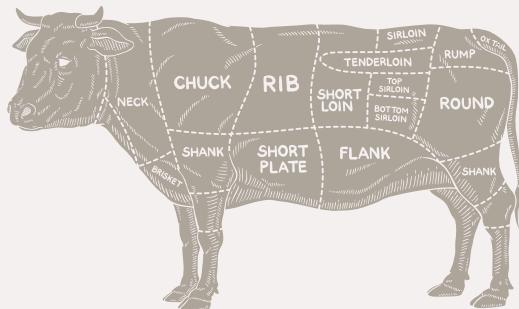
Natursauce, Apfelrotkraut und Kartoffelknödel

1/2 organic farmer's duck fresh from the oven  
natural sauce, red apple cabbage and potato dumpling

Inklusivpreise in Euro | 9



# 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 lobstertail

+ 2 gegrillte Riesengarnelen

+ 2 grilled king prawns

Inklusivpreise in Euro | **11**



**DIE NACKTE WAHRHEIT  
UND NICHTS ALS DIE**



# wahrheit

Endlich dürfen wir sie euch auftischen. „Sex sells“ heißt eine vielzitierte Marketing-Re gel. „Gutes Essen“ hoffentlich auch. Denn davon haben wir jede Menge. Weshalb wir auch gar nicht lange um den heißen Brei herumreden wollen, sondern gleich blank ziehen: 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 herhaftes Wiener Schnitzerl ... Und au ßerdem 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

Inklusivpreise in Euro | **13**

sp

# geteiltes glück

IST DOPPELTE FREUDE.

A JOY SHARED IS A JOY DOUBLED





## 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](http://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 Schmierge, Zwiebel

The alpine pizza - oven-fresh homemade tarte FLAMBÉE, cripy 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*

**Karamellisierter 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*

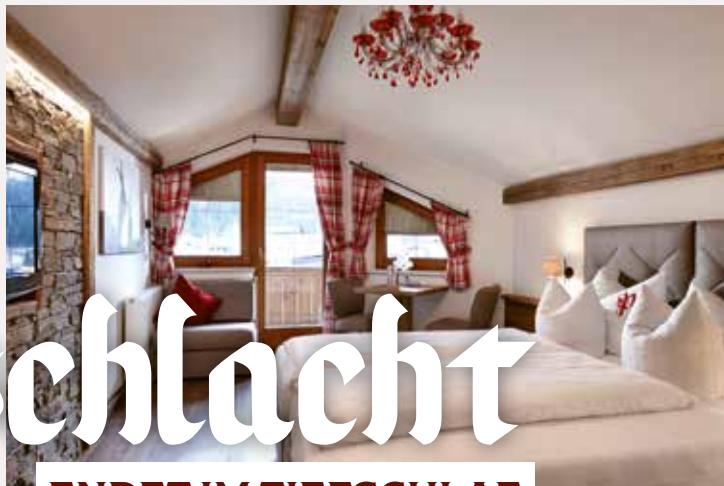
**New York Cheese Cake**

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





Ciceko.at



# Küssenschlacht

**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.



**PERAUER**  
HOTEL · GASTHOF

Ahornstraße 854 • 6290 Mayrhofen  
Tel.: +43 (0) 5285-62566 • [info@perauer.at](mailto:info@perauer.at)  
[www.perauer.at](http://www.perauer.at)

WL LANGAST #derperauer\_zillertal