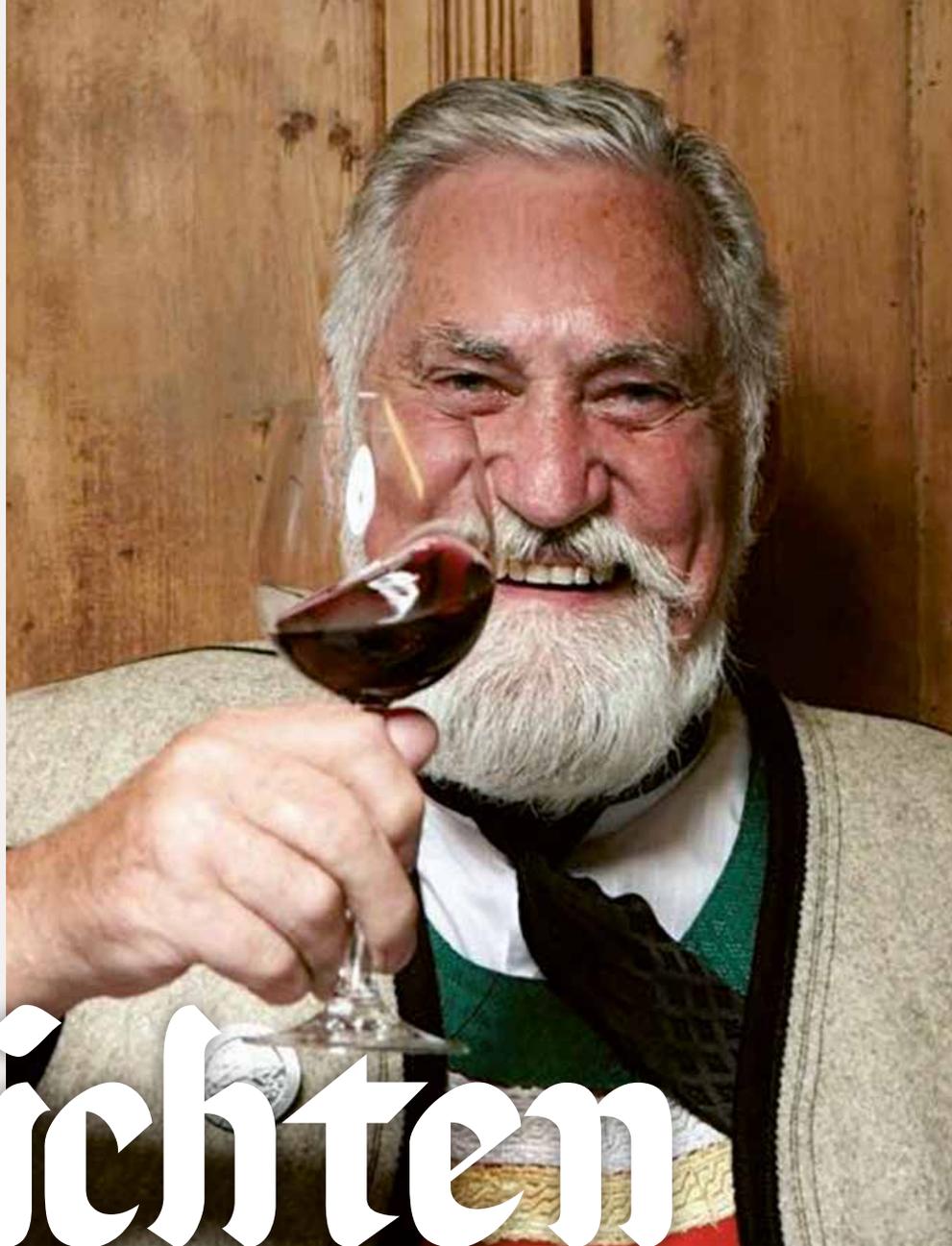




PERAUER

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

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*

**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 Serviceteam. *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! 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

Unsere Aperitif Empfehlungen
Our aperitif recommendations



MONALISA'S SMILE
SCHWARZER WERMUT ROT, SODA, EIS

ZILLERTAL MULE
HAUSGEMACHTE INGWER-ZITRONEN LIMO
UND VODKA

CHANDON GARDEN SPRITZ
ORANGE INFUSED CHAMPAGNE

LIMONCELLO SPRITZ

SUPPEN

SOUPS

Tagessuppe *Soup of the day*

Klare Tafelspitzbouillon mit Kräuterfrittaten
Clear boiled beef bouillon with herb pancakes

Zwiebelsuppe mit Käsecroutons
Onion soup with cheese croutons

Tomatencremesuppe mit Basilikum Crissini
Cream of tomato soup with basil crissini

ZUM STARTEN

STARTERS

Chef's Style Beef Tatar „Klassisch“
Gebeiztes Ei, Senfkaviar, Süßrahmbutter
Chef's Style Beef Tatar 'Classic'
Pickled egg, mustard caviar, sweet cream butter

Burrata aus Kalabrien
mit halb-getrockneten Tomaten, Rucola, Trüffel
und Pesto Rosso
Burrata with semi-dried tomatoes, rocket,
truffle and pesto rosso

Carpaccio vom Tuxer-Rind
fein mariniert mit gereiftem Balsamico und Olivenöl
dazu Rucola und Grana Padano
Beef carpaccio in fine aged balsamic and olive oil
marinade served with rocket and parmesan shavings



... ZU UNSEREN VORSPEISEN SERVIEREN WIR
KNUSPRIGES RÖMERBROT

... WITH ALL STARTERS WE SERVE OUR
CRISPY ROMAN BREAD

salate

SALADS

MIXED SALAD BOWL

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

GRÜNZEUG

Gemischte Blattsalate mit Hausdressing
Greens - mixed leaf salads with house dressing
 SMALL | LARGE

CAESAR SALAD

Römersalatherzen, Croutons, Caesar Dressing, Grana Padano, Speck
Romaine lettuce hearts, croutons, Caesar dressing, Grana Padano, bacon

+ PIMP YOUR

LARGE SALAD BOWL / CAESAR SALAD

mit gegrillter Brust vom Freilandhuhn | *with grilled corn-fed chicken breast* + 8,00
 mit gegrillten Riesengarnelen | *with grilled king prawns* + 10,00

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

VEGETARISCH

VEGETARIAN

Zillertaler Käsespätzle mit Röstzwiebeln
 im Pfand'l serviert
*Zillertaler cheese noodles with
 fried onions, served in a pan*

Trüffel Pasta

Frische Pasta, Trüffelcreme, Grana Padano und Rucola
Fresh pasta, truffle cream, Grana Padano and rocket



FISCH VERLIEBT!



IN LOVE WITH FISH!

Linguine Garnele

Hausgemachte Pasta, gegrillte Riesengarnelen, Kirschtomaten, Knoblauch, Chili, Grana Padano
Homemade pasta, grilled king prawns, cherry tomatoes, garlic, chili, Grana Padano

Gegrillter Wolfsbarsch

Ofengemüse, junge Kartoffeln und Aioli
Grilled sea bass
Oven vegetables, young potatoes and aioli

Steak vom Thunfisch (beste Sashimi Qualität)

Wakame Salat (Japanischer Algensalat) und Süßkartoffelpommes
Wir servieren den Thunfisch rare - und aus!
Tuna steak (best sashimi quality) served on wakame salad (Japanese seaweed salad) and sweet potato fries
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 unserem Smoker, Cheddarcreme, hausgemachtes Burgerbrot, cremiger Krautsalat & gebratener Speck, dazu knusprige Fritten und scharfe Majo
Pulled pork from our smoker, cheddar, home-made bun, creamy coleslaw & fried bacon with crispy fries and spicy mayo



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



Alpencurry

Zitronengras-Kokos Curry
Gemüse, Cashews und Basmatireis
Lemon-grass coconut curry
Vegetables, cashews and basmati rice

mit gegrillter Brust vom Freilandhuhn
with grilled breast of free-range chicken

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 & Reis

*Roasted veal liver „Tyrolean style“
Onion gravy, apple, bacon & rice*

Das Tomahawk Kotelett vom Strohschwein

Peperonata, Steakhouse Kartoffeln & Kräuterbutter

Tender loin of Iberico pork

Peperonata, steakhouse potatoes & herb butter



1/2 knusprig gegrillte Schweinehaxe

Schwarzbiersauce

Fass-Sauerkraut und Semmelknödel

1/2 crispy grilled pork knuckle served with black beer sauce, barrel sauerkraut and bread dumpling

Gibt´s auch als ganze Haxe

Also available as a whole knuckle

FROM OUR SMOKER WITH LOVE ♥

Ofenfrische Spare-Ribs „BBQ-Style“ vom Strohschwein

Steakhouse Kartoffeln und Coleslaw

Oven-fresh spare ribs „BBQ Style“

with steakhouse potatoes and coleslaw

The Short Rib „Teryiaki Style“ vom Almoachsen

Süßkartoffelpüree, Brokkoli

The Short Rib 'Teryiaki Style' from the local alp ox

Sweet potato puree, broccoli

**HAPPINESS
IS BEST SERVED**

slow smoked

AND SAUCED

t'schuldigung chef!

IST EINFACH ZU GUT! ...

SORRY BOSS! TOO DELICIOUS! ...



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

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

Semmelknödel und Rotkraut
*Game goulash „Hubertus“ depending on good hunting - deer, roe deer or chamois
with bread dumpling and red cabbage*

Geschmorte Backe vom Alm-Ochsen

an kräftiger Portwein Sauce , Kartoffel-Püree und Brokkoli
*Braised cheek from local alpine ox on strong port wine sauce with potato mash
and broccoli*



THE DUCKDAYS

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

Ofenfrische 1/2 Bio-Bauernente

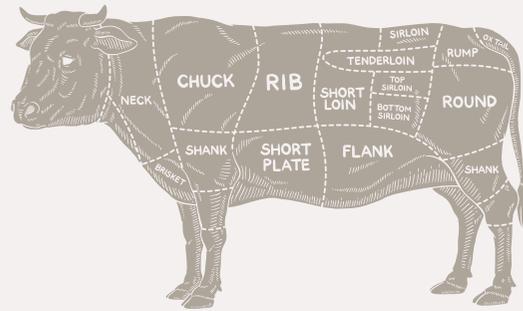
Natursauce, Apfelrotkraut und Kartoffelknödel

*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.

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****ZU DEN STEAKS SERVIEREN WIR / WE SERVE WITH THE STEAKS**

Chimichurri, Steakhouse Kartoffeln und einen kleinen „Caesar Salad“

Chimichurri, steakhouse potatoes and a small Caesar salad

**UNSER SAUCEN TUNING**

Pfeffersauce, Sauce Hollandaise, BBQ Sauce, Trüffelmajo, scharfe Sriracha Majo

Pepper sauce, Sauce Hollandaise, BBQ sauce, 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, Steakhouse Kartoffeln & diverse Grillsaucen

with Bacon beans, steakhouse potatoes & a choice of bbq dips

... GUTE ESSER SCHAFFEN ES ALLEINE ;)

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

steak upgrade**„SURF & TURF“**

+ 1/2 gegrillter kanadischer Hummer

+ 1/2 grilled Canadian lobster

+ 2 gegrillte Riesengarnelen

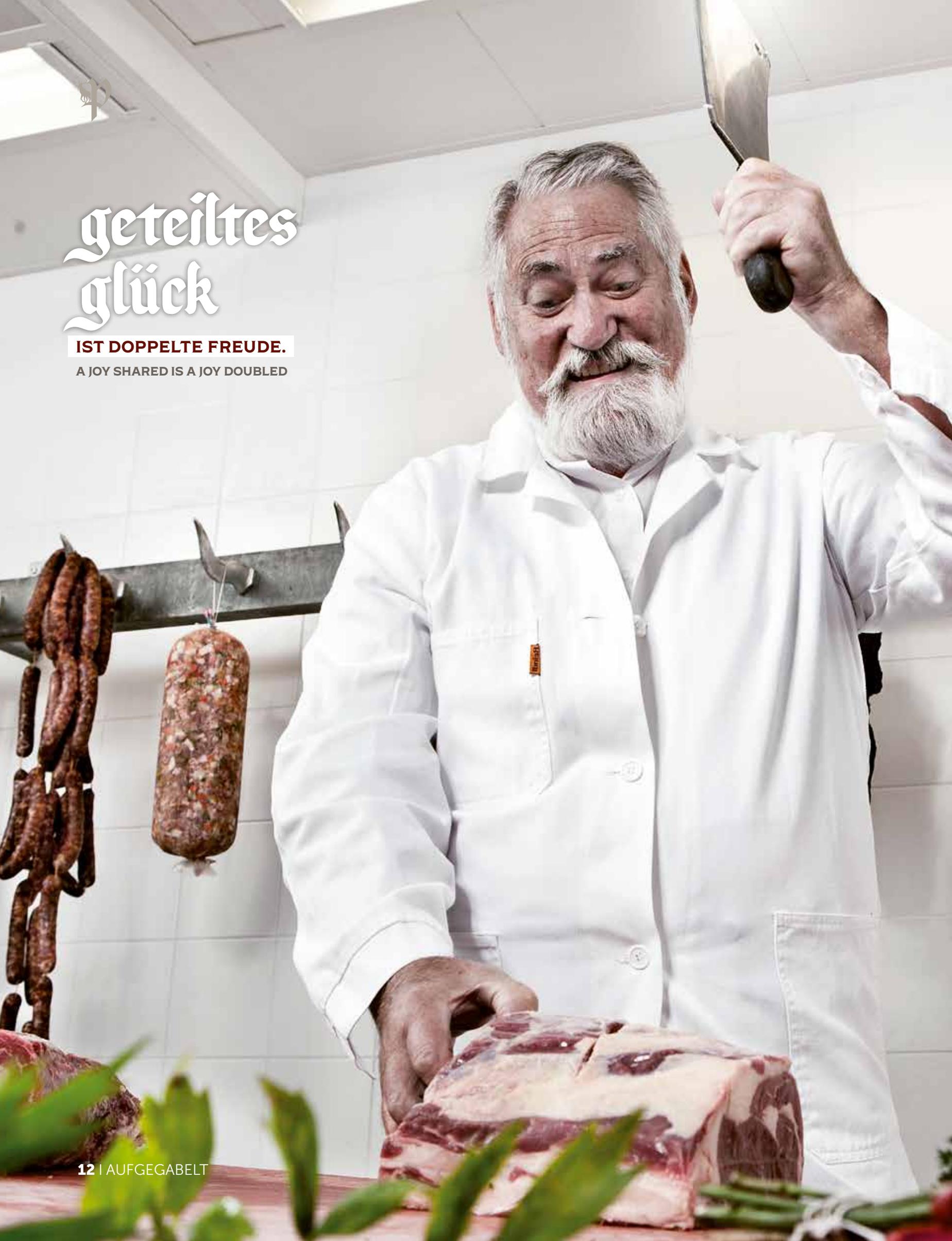
+ 2 grilled king prawns



geteiltes glück

IST DOPPELTE FREUDE.

A JOY SHARED IS A JOY DOUBLED



chef's selection

STEAK IT EASY

DER „CUT OF THE DAY“ AUS UNSEREM DRY AGER

Dry aged vom USDA Prime Rind – das Steak für den Steak Kenner!

Dazu servieren wir Peperonata, Brokkoli und Trüffel Pommes

„The cut of the day“ – dry aged USDA prime beef – the steak for the steak pro!

we serve this with peperonata, broccoli and truffle fries

für 2, 4, oder 6 Personen | *for 2, 4 or 6 persons*

THAT'S TOO
MUCH STEAK!

-

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 & Salatbowl

„Chinoise“ meat fondue deluxe with boiled beef bouillon and cognac

tender beef filet tips, spicy barbecue sauces,

crispy fries & salad bowl

Zillertaler Bergkäsefondue

Brot, Kartoffeln, Speck und Röschengemüse

Zillertaler cheese fondue served with

bread, potatoes, bacon and floret vegetables



**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 „Cut of

the day“ aus unserem Dry Ager 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 Spare Ribs auch noch Steakhouse Kartoffeln und BBQ Sauce servieren.

kleine

GERICHTE

SNACKS

Die Wilde

Hausgemachte Wildbratwurst „Debreziner Style“

Sauerkraut und Kartoffelpüree

The wild one

Homemade venison sausage 'Debreziner Style' Sauerkraut and mashed potatoes

Spaghetti Bolognese

mit bestem Rind- und Kalbfleisch, Grana Padano

served with the best beef and veal, Grana Padano

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

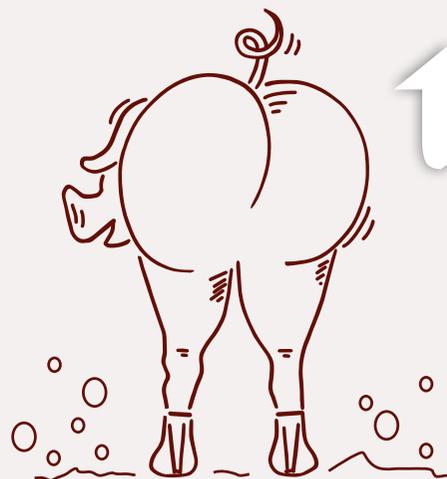
s'Metzgerbrettl

Hausgemachter Zillertaler Bauernspeck,

Aufstriche der Saison, Bauernbrot und Bauernbutter

Homemade Zillertal farmer's bacon, spreads of season,

farmerhouse bread and butter



tipp

PERAUER'S

SCHWEINEREI

SECCO ROSÉ/WHITE

1 GLAS 0,2

1 FLASCHE 0,75

Inklusivpreise in Euro | 15



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!

Karamellisierte Kaiserschmarrn mit Apfelmus
sugared pancake with apple sauce

Crème Brûlée
gebrannte Creme nach „Art des Hauses“
crème brûlée „house style“

Schokoladen-Traum
Schoko Küchlein, Praline & weißes Schokoeis
Chocolate Dream
chocolate cake, praline & white chocolate ice cream

tipp HAUSGEMACHTE
MACARONS

5-ER MIX „THE BEST OF“

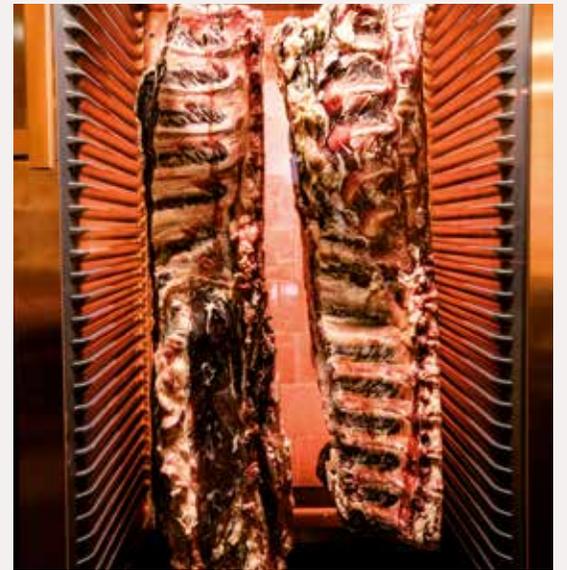
HOMEMADE MACARONS
5-PIECE MIX „THE BEST OF“

Warmer Altwiener-Apfelstrudel „Royal“
nach traditionellem Rezept
mit warmer Bourbon-Vanille-Sauce und Vanilleeis
*warm apple strudel based on traditional recipe with
warm vanilla bourbon sauce and vanilla ice cream*



★ THE BUTCHER BAR ★

EST. 2018



ES GEHT AUCH TIEFGRÜNDIG.

Denn ab sofort kann der neue Genuss-keller auch für intime Runden (für ca. 10 Personen) angemietet werden: Quasi „geschlossen“ für geschlossene Gesellschaften. Anlässe zum Reden (Weintrin-

ken und Essen) gibt es schließlich immer, ob tiefgründig oder oberflächlich ... und manche Geschichten sind auch einfach nicht dafür gemacht, um ans Tageslicht zu kommen ;-).

ERST DAS ETIKETT, DANN DIE

etikette

Getreu dem Motto „das Auge trinkt mit“ ist für manche Weinliebhaber die grafische Gestaltung des Etiketts wichtiger als die geografische Herkunft des edlen Tropfens. Manche lassen sich vom Flaschendesign animieren ... und wieder andere möchten den Wein, den sie gleich genießen, vorher unbedingt in

den Händen halten. Bitte. Nur zu. An unserem Weinschrank herrscht Selbstbedienung. Allerdings lassen wir es uns nicht nehmen, Ihnen den Wein am Tisch zu präsentieren, zu öffnen und einzuschenken. Denn dafür sind wir da. Prost!

JETZT KOMMT'S HACKE-DICHT.

Der Metzger – oder, wie wir Zillertaler zu sagen pflegen – „The Butcher“ eröffnet seine hauseigene Bar und das Wort „Abhängen“ bekommt plötzlich eine völlig neue Bedeutung. **Spritzige Erfrischungen, Cocktails, erlesene Spirituosen, tolle Weine, feine Biere**, herzhafte Snacks und vieles mehr in industrial-chicer Atmosphäre erwarten Euch – aber am besten macht ihr Euch selbst ein Bild davon (und postet dieses gerne auch im world wide web - soll ruhig die ganze Welt davon wissen ;-))



WHATEVER
THE QUESTION.
THE **BUTCHER**
IS THE
ANSWER.



GETRÄNKE

APERITIF

**PERAUER'S SCHWEINEREI
1 GLAS SECCO ROSÉ/WHITE 6,00**

Campari Orange	7,00
Martini Bianco	6,50
Martini Sour	6,50
Veneziano (Prosecco Aperol)	7,80
Lillet Wildberry	7,80
Hugo	7,80

ALKOHOLFREIE APERITIFS

Crodino Hugo	5,50
Freshmaker	5,50

BITTER

Jägermeister	2 cl	4,80
Ramazotti	2 cl	4,80
Fernet Branca	2 cl	4,80

SCHNÄPSE

Bauernobstler	2 cl	4,80
Williamsbirne	2 cl	4,80
Marillenbrand	2 cl	4,80
Haselnuss	2 cl	4,80
Meisterwurz	2 cl	4,80
Zirbenschnaps	2 cl	4,80

EDELBRÄNDE

Himbeerbrand	2 cl	7,00
Zigarrenbrand	2 cl	7,00
Williamsbrand	2 cl	7,00
Zwetschenbrand	2 cl	7,00

LIKÖRE

Amaretto	2 cl	4,80
Cointreau	2 cl	4,80
Baileys	4 cl	5,50
Sambucca	2 cl	4,80

KLASSIKER

Gin Tonic	10,00
Bacardi Cola	8,50
Whiskey Cola	9,50

COGNAC

Rémy Martin	2 cl	6,00
Asbach Uralt	2 cl	4,80

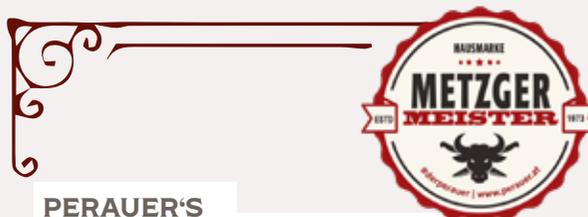
OFFENE WEINE 1/8 l
AUS DER 0,75 l FLASCHE

Zweigelt „Hausmarke“	6,00
Grüner Veltliner „Hausmarke“	6,00
Rosé	6,00
Spätlese lieblich	6,50
¼ lt G'spritzter süß oder sauer	4,50

**UNSER SERVICETEAM INFORMIERT
SIE GERNE ÜBER DIE AKTUELLEN
OFFENEN SPITZENWEINE AUS
DER 0,75 l FLASCHE.**

BIERSPEZIALITÄTEN

Bier vom Fass	0,30 lt	4,70
Bier vom Fass	0,50 lt	5,70
Radler klein	0,30 lt	4,70
Radler groß	0,50 lt	5,70
alkoholfreies Bier	0,50 lt	5,70
Weißbier hell	0,30 lt	4,70
Weißbier hell	0,50 lt	5,70
Weißbier alkoholfrei	0,50 lt	5,70
„Schwarzes“	0,33 lt	5,10
Hefe dunkel	0,50 lt	5,90



**PERAUER'S
METZGERMEISTER HAUSBIER**

Tyroler Imperial Zwickl	0,33 lt	5,10
Tyroler hell	0,33 lt	5,10

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

**HAUSGEMACHTE ZITRONEN
INGWER LIMO 0,50 lt 5,50**

Orangenlimonade	0,30 lt	4,00
Zitronenlimonade	0,30 lt	4,00
Cola, Spezi, Almrausch	0,30 lt	4,00
Mineralwasser still/prickelnd	0,33 lt	3,50
Mineralwasser still/prickelnd	0,75 lt	6,00
Tiroler Quellwasser still/prickelnd	0,50 lt	2,50
Tiroler Quellwasser still/prickelnd	1 lt	5,00
Apfel-, Johannis-, O-Saft	0,30 lt	4,00
Apfel-, Johannis-, O-Saft	0,50 lt	6,00
g'spritzt (mit Soda oder Wasser)	0,30 lt	3,50
g'spritzt (mit Soda oder Wasser)	0,50 lt	5,00
Multivitaminsaft	0,20 lt	4,50
Bitter Lemon	0,20 lt	4,50
Tonic Water	0,20 lt	4,50
Red Bull	0,20 lt	5,00
Eistee, Coca Cola Zero	0,33 lt	4,50

WARME GETRÄNKE

Verlängerter	3,70
Espresso	3,20
Doppelter Espresso	5,50
Cappuccino	4,50
Latte Macchiato	5,00
Kakao (mit Milch)	5,00
Lumumba (heiße Schoko mit Rum)	7,00
Irish Coffee	9,90
Eilles Tee (diverse Sorten)	3,50
Tee mit Rum	5,50
Jagertee ¼ lt	6,50
Glühwein ¼ lt	6,50

GRAPPA DISTILLERIA MARZADRO

La Trentina Morbida	2cl	5,00
Le Diciotto Lune	2cl	6,50
Giare Amalone	2cl	8,00
Grappa Tasting	3x1cl	9,80

BEI UNS

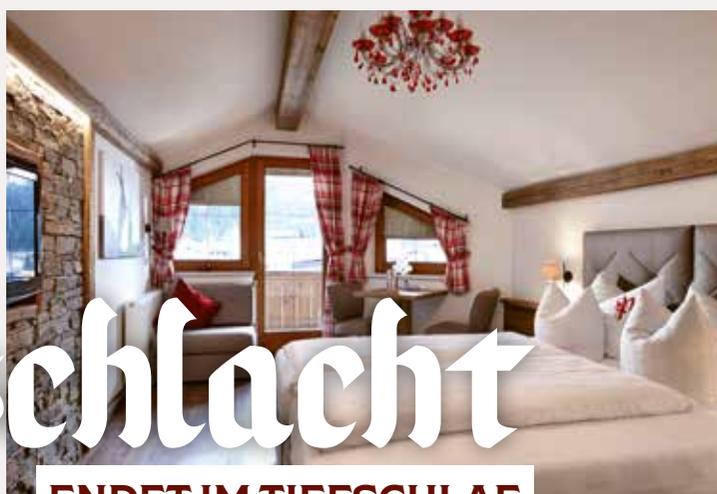
LIEGEN SIE

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