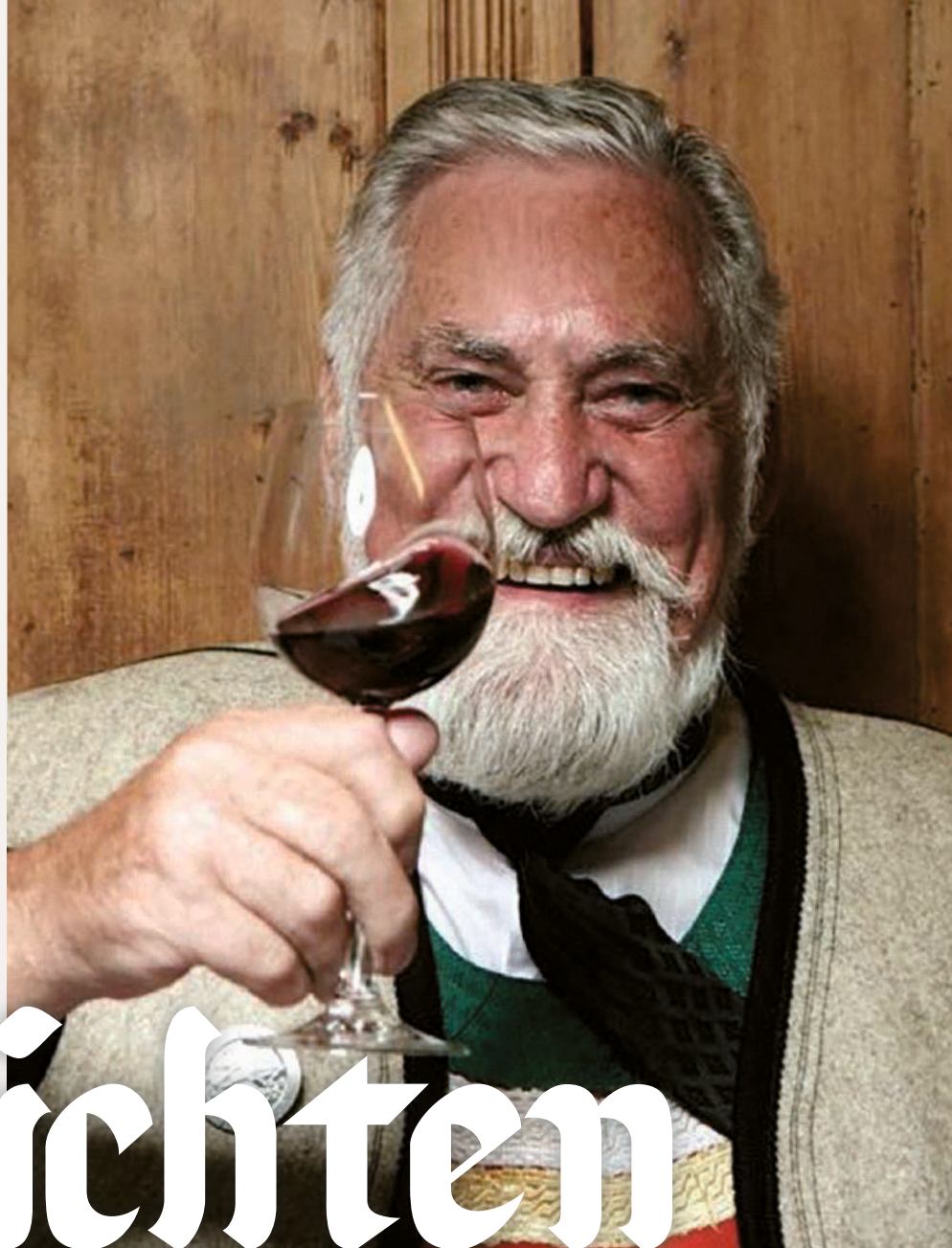




PERAUER
HOTEL • GASTHOF



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-Gastroseigel 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*

Äpfel | Apples
Norbert Geisler, Stumm

**Milch, Schlagobers, Sauerrahm
Erlebnis Sennerei Zillertal,
Mayrhofen**
*Milk, whipped cream, sour cream
from Zillertal Dairy, Mayrhofen*

Wildfleisch aus eigener Jagd
*Game from our own local
hunting ground*

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

Forellen | Trout
Markus Kreidl, Schwendau

**Eier - aus österreichischer Boden-
haltung | Austrian barn eggs**

**Wurst- und Selchwaren aus
unserer eigenen Metzgerei**
*Sausages and smoked meats
from our own butchery*

Erdäpfel | Potatoes
Johann Posch, Thaur

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.*

Wurzelgemüse, Kraut & Zwiebel
Root vegetables, cabbage & onions
Johann Posch, Thaur



**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

**SUPPEN****SOUPS****Tagessuppe***Soup of the day***Tiroler Speckknödelsuppe***Clear soup with Tyrolean bacon dumplings***Tiroler Suppentopf***Nudeln, Gemüse und Rindfleisch
Tyrolean soup bowl with noodles,
vegetables and beef***Zillertaler Graukassuppe** mit Schwarzbrotchips*Zillertaler grey cheese soup with bread chips***ZUM STARTEN****STARTERS****Pikantes Beefsteak Tatar***fein gehackt, mit knusprigem Schwarzbrot
Spicy steak tartare (finely diced beef) with
crispy brown bread***Burrata aus Kalabrien***getrocknete Tomaten, Rucola, Trüffel,
Basilikumpesto und Bruschetta
Burrata with sundried tomatoes, rocket,
truffle, basil pesto and bruschetta***Unsere Landstreicher***Grammelschmalz mit Schmierage
des Tages und Wurzelbrot
Our vagrants – Crackling fat with
spread of the day and bread***Carpaccio vom Tuxer-Rind***fein mariniert mit altem Balsamico und Olivenöl dazu
Rucola, Parmesanspäne und knusprigem Ciabatta
Beef carpaccio in fine aged balsamic and olive oil
marinade served with rocket, parmesan
shavings and crispy ciabatta*

salate

SALADS**„UNSERE“ MIXED SALAD BOWL***Bunte Salate der Saison mit Hausdressing
Mixed seasonal salads with house dressing***SMALL | LARGE****CAESAR SALAD***Römersalat Herzen, Croutons, Caesar Dressing, Parmesan, Speck
Romaine lettuce hearts, croutons, Caesar dressing, parmesan, bacon***+ PIMP YOUR****LARGE SALAD BOWL / CAESAR SALAD***mit gegrilltem Maishendl | grilled corn-fed chicken
mit gegrillten Garnelen, per Stück | grilled prawns, apiece***... dazu ein ofenfrisches Knoblauch-Ciabatta***... add a freshly baked garlic ciabatta***VEGETARISCH & VEGAN****VEGETARIAN & VEGAN****Tante Mizzi's hausgemachte Schlutzkrapfen***Saisonal vegetarisch gefüllt, an brauner Nussbutter und Pecorino
Aunt Mizzi's homemade seasonal vegetarian stuffed ravioli, with brown butter and pecorino cheese***Zillertaler Käsespätzle mit Röstzwiebel***im Pfand'l serviert
Zillertaler cheese noodles served with fried onions in the pan***Trüffel-Nudeln***hausgemachte Linguini mit Trüffelcreme und schwarzem Trüffel
Truffle pasta
Homemade linguini with truffle cream and black truffle***Vegane Pasta des Tages***Vegan pasta of the day*

tip

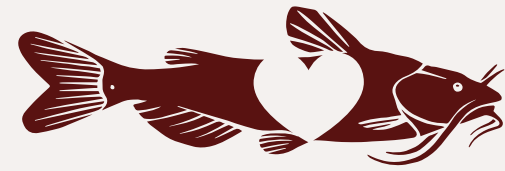
LET THE ORDER

BE GIN

Endlich mal eine „ginvolle“ Idee, das Essen zu beginnen mit dem beerigen Aperitif, der wie eine Granate einschlägt:

**1 GLAS WILD BERRY GIN TONIC
GIN, SCHWEPPES, RUSSIAN WILD BERRY,
TONIC & BERRIES**

FISCH VERLIEBT!



IN LOVE WITH FISH!

Linguine Garnelen

Hausgemachte Pasta mit Basilikumpesto, Parmesan und gegrillten Riesengarnelen
Homemade pasta with basil pesto, parmesan and grilled king prawns

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 Süßkartoffelpüree
Grilled tuna steak (best sashimi quality) served on wakame salad (Japanese seaweed salad) and mashed sweet potatoes

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



The Short Ribs „Teriyaki Style“

Slow smoked Rippen vom Alm-Rindl über Buchenrauch veredelt, Süßkartoffelpüree & Teriyaki Sauce
Slow smoked ribs from local alpine beef mashed sweet potatoes & Teriyaki sauce

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 smoked BBQ Spare-Ribs (sous vide)

Potato Wedges & Sour Cream

Die Schlachtplatte

Hausgemachte Blut- & Leberwurst, Kassler, Bratkartoffeln & Fass-Sauerkraut
Homemade black pudding and liver sausage, smoked pork, fried potatoes & sauerkraut

Das XL Kotelett vom Stroh-Schwein 400 g

(Großes Kotelett mit langem Knochen) gegrillter Maiskolben und knusprige Fritten
Tomahawk pork chop (400 g) with grilled corncob and crispy fries

Geschmorte Backe vom Alm-Ochsen

an ihrer Soße
 Selleriepüree und wilder Brokkoli
Braised cheek from local alpine ox on its sauce with celery puree and wild broccoli

1/2 KNUSPRIG GEGRILLTE SCHWEINEHAXE



an Schwarzbiersauce
 Fass-Sauerkraut und Röstkartoffeln
1/2 crispy grilled pork knuckle served with black beer sauce, sauerkraut and fried potatoes

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!

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken aus der Butterpfanne

Petersilienkartoffeln **oder** knusprige Fritten und Preiselbeeren

*Wiener schnitzel from 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 and cheese)*

Das Steak Sandwich „Tagliata“

Entrecôte, Ciabatta, Rucola, Tomaten, Parmesan, Trüffelmayo

Rumpsteak, ciabatta, rocket, tomatoes, parmesan, truffle mayo

Tiroler Zwiebelrostbraten von der Weidekalbin

hausgemachter Kartoffelrösti und Speckbohnen

*Fried prime rib with onions in gravy from young pasture-grazed cow
served with homemade potato rosti and beans with bacon*

Geschmorte Stelze vom Gebirgslamm

Spitzpaprika und Steinpilz Polenta

Braised knuckle from mountain lamb, pointed pepper and porcini polenta

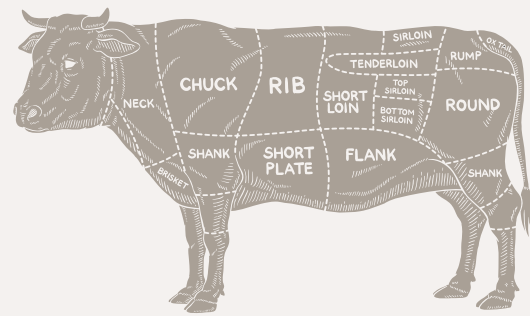
Wildgulasch „Hubertus“ - je nach Waidmannsheil - Hirsch, Reh oder Gams

geschwenkte Eierspätzle und Rotkraut

*Game goulash „Hubertus“ - depending on good hunting - deer, roe deer or chamois
with spaetzle and red cabbage*



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.



FLEISCHESLUST - ICH WILL EIN RIND VON DIR!



PERAUER

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 ;-) 300 G

RUMPSTEAK ~ 300 G

steaks for 2

„THE ONE & ONLY!“ – DAS TOMAHAWK STEAK ~ 1400 G

Dry aged vom Prime Rind – das Steak für wahre Kenner!

Tomahawk steak – dry aged prime beef – the steak for pros!

CHATEAU BRIAND - MITTELSTÜCK VOM RINDERFILET ~ 500 G

... GUTE ESSER SCHAFFEN ES ALLEINE ;)

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



SAUCEN

Pfeffersauce, Salsa Verde, Sauce Hollandaise, Sauce Béarnaise, BBQ Sauce, Trüffelmajo
Pepper sauce, Salsa Verde, Sauce Hollandaise, Sauce Béarnaise, BBQ sauce, truffle mayo

BEILAGEN

Spinat, Maiskolben, Tomaten-Rucolasalat, Speckbohnen, Süßkartoffelpommes, Potato Wedges & Sour Cream
Spinach, corn cob, tomato-rocket salad, beans with bacon, sweet potato fries, potato wedges with sour cream

upgrade

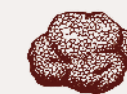
„SURF & TURF“

+ Ganzer gegrillter kanadischer Hummerschwanz

+ whole grilled Canadian lobster tail

+ gegrillte Riesengarnelen

+ grilled king prawns



TRUFFLEAT
Truffle it

+ SCHWARZER
TRÜFFEL

geteiltes
glück

IST DOPPELTE FREUDE.

A JOY SHARED IS A JOY DOUBLED



AUF VORBESTELLUNG AB 2 PERSONEN

PERAUER

on reservation for 2 or more people

chef's selection

tipp

EXKLUSIV BEI UNS IM ZILLERTAL

ORIGINAL BISTECCA À LA FIORENTINA

VOM CHIANINA RIND*

2 Beilagen und 2 Saucen zur Wahl | *2 side dishes and 2 sauces to choose from*

* Das Chianina ist die größte Rinderrasse der Welt. Sie sind die älteste Rinderrasse Italiens. Chianina-Rinder stammen ursprünglich aus der Toskana.
*The Chianina is the largest breed of cattle in the world. They are the oldest breed of cattle in Italy. Chianina cattle originally come from Tuscany.

GEGRILLTE HAXE VOM MILCHKALB

2 Beilagen nach Wahl

Veal shank with 2 side dishes of your choice

FREITAG = DUCKDAY



1/2 Bauernente
Kartoffelknödel und Apfelrotkraut
*Farm style duck
potato dumplings and
red cabbage with apple*



Fondue de luxe „Chinoise“
zarte Rinderfiletspitzen, pikante Grillsaucen,
knusprige Fritten, Ciabatta & Salatbowl
„Chinoise“ meat fondue deluxe
*with tender beef filet tips, spicy barbecue sauces,
crispy fries, ciabatta & salad*

fondue

Zillertaler Bergkäsefondue
Brot und frische Früchte
*Zillertaler cheese fondue served
with bread and fresh fruits*



**DIE NACKTE WAHRHEIT
UND NICHTS ALS DIE**

wahrheit

Endlich dürfen wir sie Euch auf-tischen. 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 herum-reden wollen, sondern gleich blankziehen: Während viele Zeitungen und Zeitschriften auf barbusige Schönheiten setzen, zeigen wir lieber Fleisch - viel Fleisch: Ein 1400 g schweres Tomahawk-Steak zum Beispiel, oder eine ganze Schweinshaxe, oder ein herzhaftes Wiener-Schnitzerl ... Und außer-dem 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 Potato Wedges und Sour Cream servieren.



PERAUER

kleine GERICHTE

SNACKS

Perauer's Curry Wurst
Hausgemachte Bratwurst mit unserer spezial Currysauce und Potato Wedges
Homemade sausage with our special curry sauce and potato wedges

Spaghetti Bolognese mit Parmesanspänen
Spaghetti bolognese served with parmesan shavings

s' Metzgerbrettl
verschiedene hausgemachte Räucher- und Selchspezialitäten, Zillertaler Bergkäse, Hausbrot, Bauernbutter und Antipasti
Butcher's bread – Homemade farmer's bread with different specialties from our butchery, mountain cheese, butter and antipasti

Die 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 homemade bread

Trüffelpommes
knusprige Fritten, Parmesan, schwarzer Trüffel
crispy fries with parmesan and truffle



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




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 Kaminwurzeln - 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 & Schokoeis
Chocolate Dream
 Brownie, praline & chocolate ice cream



Frozen Cappuccino
Café parfait

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*

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-nutzen 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