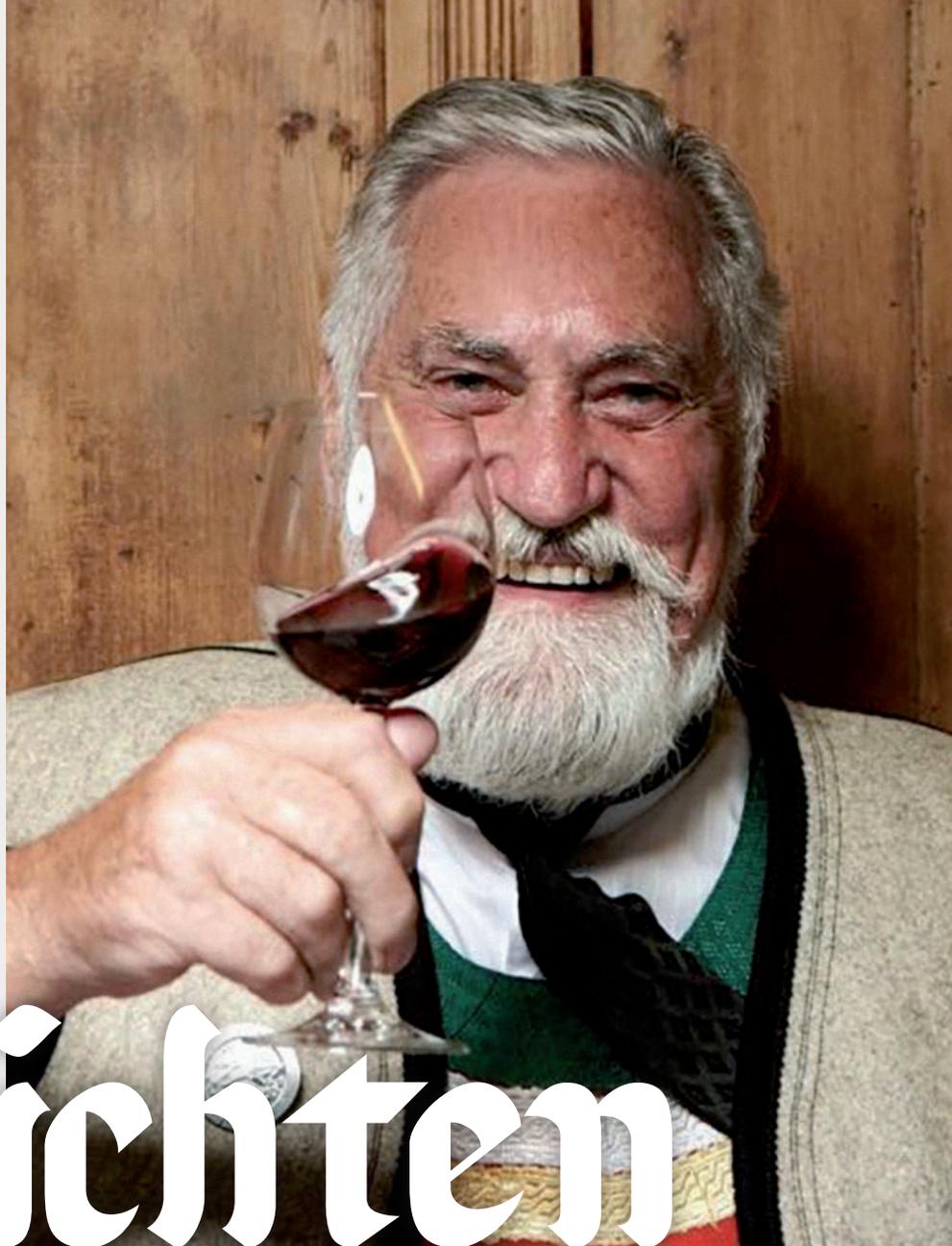




PERAUER
HOTEL • GASTHOF



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
Erlebnis Sennerei Zillertal,
Mayrhofen**

*Milk, whipped cream, sour cream
from Zillertal Dairy, 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.**



willkommen

IM ZILLERTAL

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



LET THE ORDER

tip

BE GIN

Unsere Aperitif Empfehlungen
Our aperitif recommendations

1 GLAS WILD BERRY GIN TONIC
GIN, SCHWEPPE, RUSSIAN WILD BERRY,
TONIC & BERRIES

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

Zwiebelsuppe mit Käsepressknödel
Onion soup with cheese dumplings

Klare Tafelspitzbouillon mit Kräuterfrittaten
Clear boiled beef bouillon with herb pancakes

Tomatencremesuppe mit Basilikumpesto
Tomato cream soup with basil pesto

ZUM STARTEN

STARTERS

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

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

Das Thunfisch Tatatar
Fleur de Sel, Avocado, Sesam, Limette
& Wurzelbrot
*Tuna tartare with fleur de sel, avocado, sesame,
lime & root 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

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



FISCH VERLIEBT!



IN LOVE WITH FISH!

Linguine Garnelen

Hausgemachte Pasta mit Zucchini, Tomaten, Parmesan und gegrillten Riesengarnelen
Homemade pasta with zucchini, tomatoes, 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



Chicken Wok

Gegrillte Brust vom Maishuhn
Wok Gemüse, Süß-Sauer Sauce, Basmati Reis
*Grilled corn chicken breast
Wok vegetables, sweet and sour sauce, basmati rice*

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

PERAUER

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, Röstkartoffeln & 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)

Grillgemüse und knusprige Fritten

Tomahawk pork chop (400 g) with grilled vegetables and crispy fries

Geschmorte Backe vom Alm-Ochsen

an ihrer Soße

Kartoffelpüree und wilder Brokkoli

Braised cheek from local alpine ox on its sauce with mashed potatoes and wild broccoli



1/2 knusprig gegrillte Schweinehaxe

an Schwarzbiersauce

Fass-Sauerkraut und Semmelknödel

1/2 crispy grilled pork knuckle served with black beer sauce, sauerkraut and dumplings

Gibt´s auch als ganze Haxe

Also available as a whole knuckle



THE DUCKDAYS

immer ofenfrisch von Freitag bis Sonntag
always oven-fresh from friday to sunday

1/2 Bauernente

Kartoffelknödel und Apfelrotkraut

Farm style duck

potato dumplings and

red cabbage with apple



Inklusivpreise in Euro | 7

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 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)*

Flat Iron Steak Sandwich „XO“

Flat Iron Steak XO, Ciabatta, Rucola, halb getrocknete Tomaten, Parmesan, Trüffelmayo

Flat Iron Steak XO, ciabatta, rocket, half-dried 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

Peperonata und Polenta

Braised knuckle from mountain lamb, peperonata and polenta

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

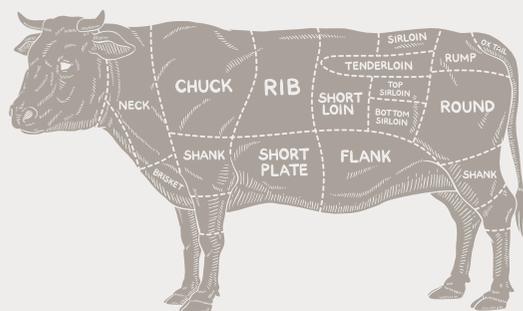
mit Semmelknödel und Rotkraut

Game goulash „Hubertus“ - depending on good hunting - deer, roe deer or chamois

with dumplings 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.



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

T BONE STEAK ~ 600 G

steaks for 2

CHATEAU BRIAND - MITTELSTÜCK VOM RINDERFILET ~ 500 G

... GUTE ESSER SCHAFFEN ES ALLEINE ;)

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



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



Kräuterbutter, Grillgemüse und Potato Wedges
Herb butter, grilled vegetables and potato wedges

UNSER SAUCEN TUNING

Pfeffersauce, Chimichurri, Sauce Hollandaise, Sauce Béarnaise, BBQ Sauce, Trüffelmajo
Pepper sauce, Chimichurri, Sauce Hollandaise, Sauce Béarnaise, BBQ sauce, truffle mayo

upgrade

„SURF & TURF“

+ Ganzer gegrillter kanadischer Hummerschwanz
+ whole grilled Canadian lobster tail

+ gegrillte Riesengarnelen
+ grilled king prawns



TRUFFLEAT
„Truffle it“

**+ SCHWARZER
TRÜFFEL**

Inklusivpreise in Euro | **11**



geteiltes
glück

IST DOPPELTE FREUDE.

A JOY SHARED IS A JOY DOUBLED

chef's selection

AUF VORBESTELLUNG

on reservation

DAS

TOMAHAWK STEAK

~ 1100 G



Dry aged vom Prime Rind – das Steak für wahre Kenner!
inklusive 2 Beilagen und einer Sauce nach Wahl

*Tomahawk steak – dry aged prime beef – the steak for pros!
including 2 side dishes and a sauce of your choice*



fondue

AUF VORBESTELLUNG AB 2 PERSONEN

on reservation for 2 or more people

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*

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 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: Ein 1400 g

schweres Tomahawk-Steak 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 Potato Wedges und Sour Cream servieren.

kleine

GERICHTE

SNACKS

Pasta alla Salsiccia

Frische Pasta mit Salsiccia an Weißweinrahm und Pecorino Käse
Fresh pasta with salsiccia, white wine cream and pecorino cheese

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

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

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



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



Frozen Cappuccino
Café parfait

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

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

Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Apfelmus
Sugared pancake with apple sauce

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

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_zillertal