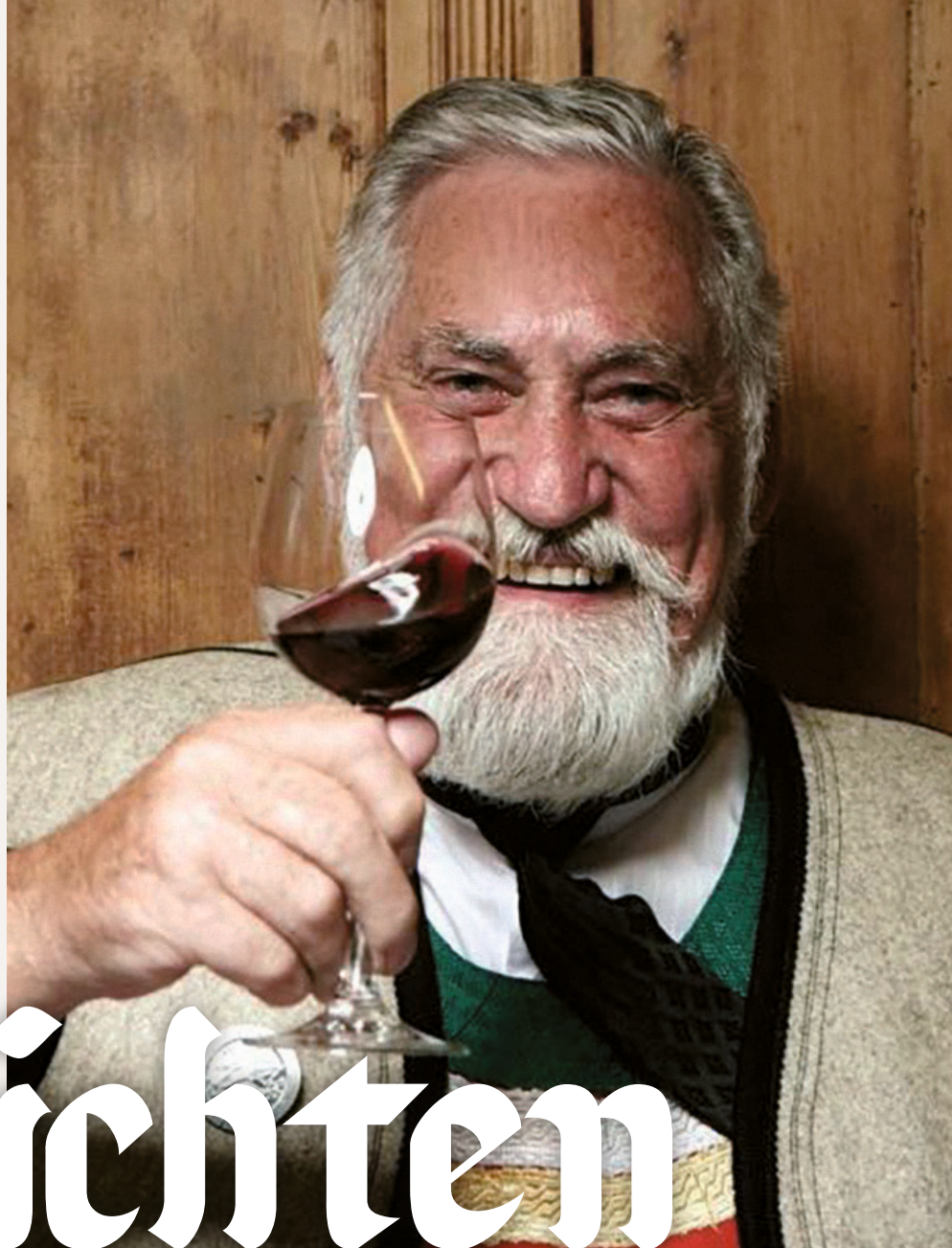




PERAUER
HOTEL • GASTHOF



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*

Äpfel | Apples
Norbert Geisler, Stumm

**Milch, Schlagobers,
Sauerrahm, Käse**
*Milk, whipped cream,
sour cream, cheese*
**Erlebnis Sennerei Zillertal,
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

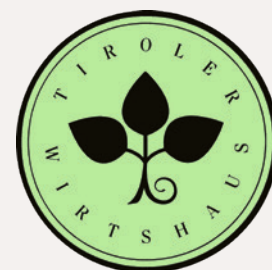
**Eier - aus österreichischer Boden-
haltung | Austrian barn eggs**

**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



tipp

LET THE ORDER

BE GIN

Unsere Aperitif Empfehlungen
Our aperitif recommendations

PINKY AND THE BRAIN
BROCKMANS GIN
FENTIMANS PINK GRAPEFRUIT TONIC

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

Zillertaler Pressknödelsuppe
Soup with cheese dumplings

Klare Tafelspitzbouillon mit Kräuterfrittaten
Clear boiled beef bouillon with herb pancakes

Tomatencremesuppe
mit Basilikum, Sahne und Croutons
Tomato cream soup with basil, cream and croutons

ZUM STARTEN

STARTERS

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

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

Das Thunfisch Tatar
Fleur de Sel, Avocado, Sesam, Limette
& knuspriges Hausbrot
*Tuna tartare with fleur de sel, avocado, sesame,
lime & crispy house bread*

Carpaccio vom Tuxer-Rind
fein mariniert mit altem Balsamico und Olivenöl dazu
Rucola, Parmesanspäne und knuspriges Hausbrot
*Beef carpaccio in fine aged balsamic and olive oil
marinade served with rocket, parmesan
shavings and crispy house bread*



PERAUER

salate

SALADS

„UNSERE“ MIXED SALAD BOWL

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

CAESAR SALAD

Römersalatherzen, Croutons, Caesar Dressing, Parmesan, Speck
Romaine lettuce hearts, croutons, Caesar dressing, parmesan, bacon

+ PIMP YOUR

LARGE SALAD BOWL / CAESAR SALAD

mit gegrillter Brust vom Maishuhn | *grilled corn-fed chicken*
mit 4 gegrillten Riesengarnelen | *4 grilled king prawns*

... 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 dazu Blattsalat
Zillertaler cheese noodles served with fried onions in the pan with lettuce

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 Süßkartoffelpommes
Grilled tuna steak (best sashimi quality) served on wakame salad (Japanese seaweed salad) and sweet potato fries

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



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

Wok'N'Roll

Buntes Asia Gemüse aus dem Wok
Süß-Sauer Sauce und Basmati Reis
*Colorful Asian vegetables from the wok
Sweet and sour sauce and basmati rice*

mit gegrillter Brust vom Maishuhn
with grilled corn-fed chicken breast

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

XL Slow cooked BBQ Spare-Ribs

Rosmarinkartoffeln und BBQ Sauce
Rosemary potatoes and BBQ sauce

Die Schlachtplatte

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

Zartes Karree vom Iberico Schwein

Oma's Ofenkraut und Erdäpfel Gnocchi
*Tender loin of Iberico pork
grandma's oven cabbage and gnocchi*

Geschmorte Backe vom Alm-Ochsen

an kräftiger Portwein Sauce
Kartoffelpüree und Brokkoliröschen
Braised cheek from local alpine ox on strong port wine sauce with mashed potatoes and 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 am Freitag und Samstag
always oven-fresh on friday's and saturday's

1/2 Bauernente

Kartoffelknödel und Apfelrotkraut
*Farm style duck
potato dumplings and red cabbage with apple*



t'schuldigung
chef!

IST EINFACH ZU GUT! ...

SORRY BOSS! TOO DELICIOUS! ...



PERAUER

TRADITIONELL? SENSATIONELL!

TRADITIONAL? SENSATIONAL!

Tiroler Bauern Gröst'l

Geröstete Kartoffeln mit gebratenem und geselchtem vom Schwein,
Speck, Zwiebel, 2 Spiegeleier und Krautsalat
*Roasted potatoes with roasted and smoked pork,
bacon, onion, 2 fried eggs and coleslaw*

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)*

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

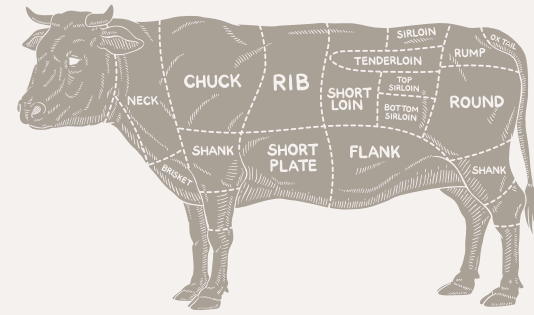
Ratatouille und Polenta
Braised knuckle from mountain lamb, peperonata and polenta

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

FLAT IRON STEAK 400 G



ZU DEN STEAKS SERVIEREN WIR WE SERVE WITH THE STEAKS

Chimichurri und Rosmarinkartoffeln
Chimichurri and rosemary potatoes



UNSER SAUCEN TUNING

Pfeffersauce, Sauce Hollandaise, Sauce Béarnaise, BBQ Sauce, Trüffelmayo
Pepper sauce, Sauce Hollandaise, Sauce Béarnaise, BBQ sauce, truffle mayo

the steak for 2

CHATEAU BRIAND - MITTELSTÜCK VOM RINDERFILET ~ 500 G

dazu servieren wir Speckbohnen, Rosmarinkartoffeln und Sauce Hollandaise

with bacon beans, rosemary potatoes and hollandaise sauce

... GUTE ESSER SCHAFFEN ES ALLEINE ;)

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

upgrade

„SURF & TURF“

+ Ganzer gegrillter kanadischer Hummerschwanz
+ whole grilled Canadian lobster tail

+ 2 gegrillte Riesengarnelen
+ 2 grilled king prawns



TRUFFLEAT
"Truffle it"

+ SCHWARZER
TRÜFFEL

THE STEAK SALAD

Fein mariniertes Rucola Salat mit halbtrockneten Tomaten und Parmesanspänen

Finely marinated rocket salad with semi-dried tomatoes and Parmesan shavings



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, Kartoffeln, Speck, frische Früchte und Röschen Gemüse
Zillertaler cheese fondue served with
bread, potatoes, bacon, fresh fruits and florets of vegetables



**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 Rosma-rinkartoffeln und BBQ Sauce servieren.



kleine GERICHTE SNACKS

Spaghetti Bolognese mit Parmesanspänen
Spaghetti bolognese served with parmesan shavings

Die Alpen Pizza
*Hausgemachter Flammkuchen, Sour Cream, Speck, Bergkäse, Zwiebel, Tomaten, Rucola
Homemade tarte flambée, sour cream, bacon, mountain cheese, onions, tomatoes, rocket*

Unsere 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**



P
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*

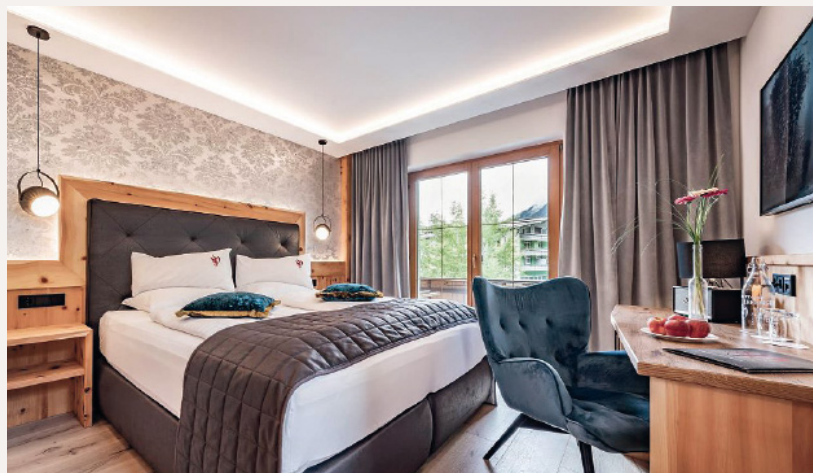
Schokoladen-Traum
Brownie, Praline & weißes Schokoeis
*Chocolate Dream
Brownie, praline & white chocolate ice cream*



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-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