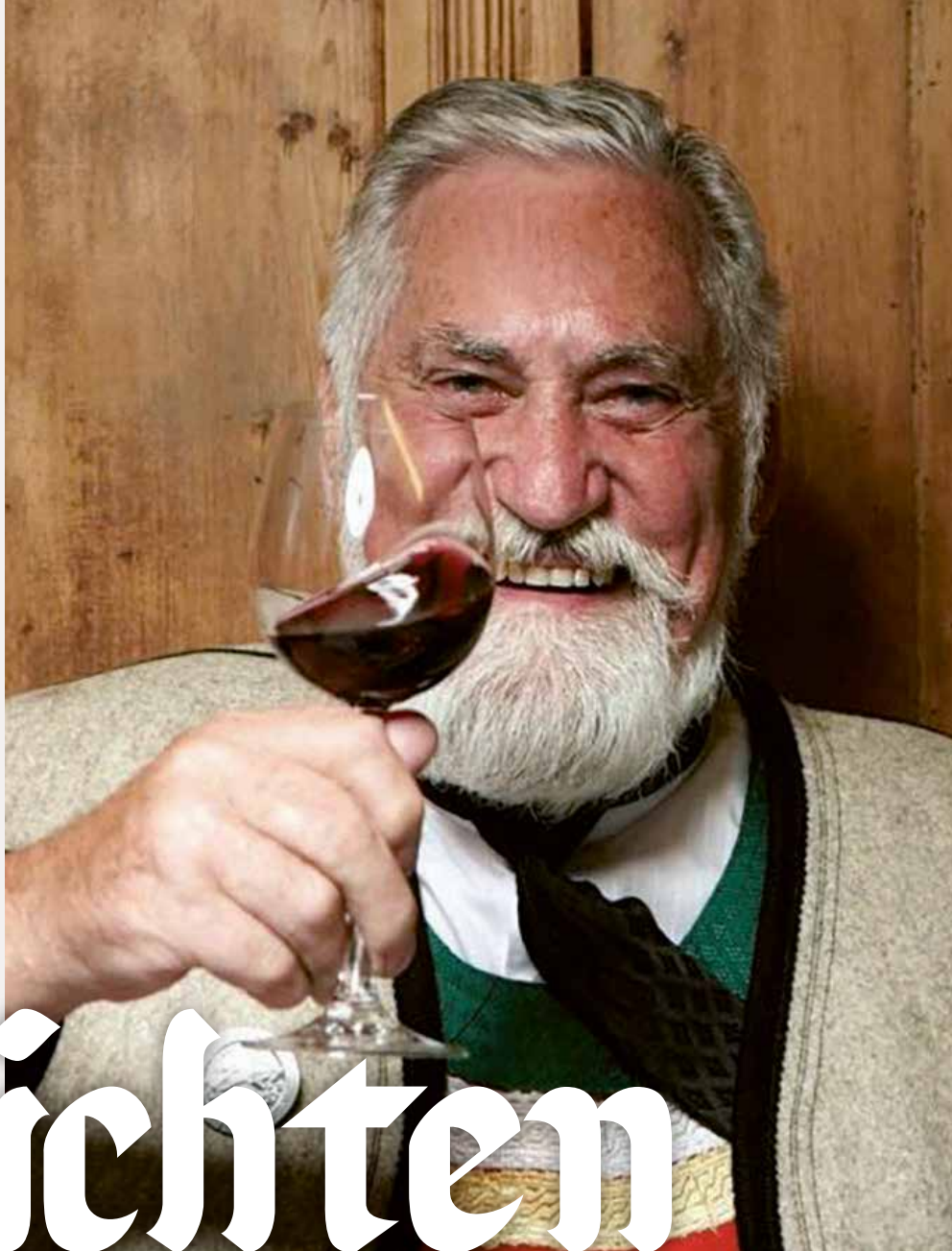




**PERAUER**  
HOTEL • GASTHOF



# 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*

**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 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.**



**IM ZILLERTAL**

**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 Genussskultur 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**



# tipp

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 **oder**  
mit Nudeln und Wurzelgemüse **oder**  
mit Grießnockerln  
*Clear boiled beef bouillon  
with herb pancakes or  
with pasta and root vegetables or  
with semolina gnocchi*

**Zillertaler Bergkäse-Schaumsuppe**  
mit Schüttelbrot Crackers  
*Zillertaler cheese foam soup  
with brittle-bread crackers*

## ZUM STARTEN

### STARTERS

**„Chef's Style“ Thunfisch Tatar**  
Fleur de Sel, Avocado, Mango, Sesam  
*„Chef's Style“ tuna tartare  
Fleur de Sel, avocado, mango, sesame*

**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  
HAUSGEMACHTES RÖMERBROT**

**... WITH ALL STARTERS WE SERVE OUR  
HOMEMADE ROMAN BREAD**

PERAUER

# 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*  
mit gegrillten Riesengarnelen | *with grilled king prawns*

**... 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*

**Tante Mizzi's hausgemachte Schlutzkrapfen**  
Saisonal mit viel Liebe gefüllt,  
braune Butter, Parmesan und Pignoli  
*Aunt Mizzi's homemade Schlutzkrapfen  
Seasonally filled and homemade with a lot of love.  
brown butter, parmesan and pignoli*

## FISCH VERLIEBT!



IN LOVE WITH FISH!

### Surf & Turf Pasta

Hausgemachte Pasta, gegrillte Riesengarnelen & Rinderfiletstreifen, Kirschtomaten, Knoblauch, Chili, Grana Padano  
*Homemade pasta, grilled king prawns & beef fillet strips, cherry tomatoes, garlic, chili, Grana Padano*

### Filet von der fangfrischen Ziller-Forelle

Cremiges Spinat Risotto und Ofentomaten  
*Freshly caught trout filet  
 Creamy spinach risotto and oven-baked tomatoes*

### Gegrilltes Steak vom Thunfisch (beste Sashimi Qualität)

Wakame Salat (Japanischer Algensalat) und Süßkartoffelpommes  
**Wir servieren den Thunfisch rare - und aus!**  
*Grilled 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*

mit gegrillten Riesengarnelen  
*with grilled king prawns*

## 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*

### Himmel & Erde

Knuspriger Kartoffelrösti, hausgemachte Blutwurst, Sauerkraut, Apfel und Kren, im Pfand'l serviert  
*Heaven & Earth - crispy potato rosti, homemade black pudding, sauerkraut, apple and horseradish, served in a pan*

### Zartes Koteletts vom Iberico Schwein

Peperonata, Steakhouse Kartoffeln & Kräuterbutter  
*Tender loin of Iberico pork  
 Peperonata, steakhouse potatoes & herb butter*

### FROM OUR SMOKER WITH LOVE ♥

### Ofenfrische Spare-Ribs „BBQ-Style“

Steakhouse Kartoffeln und Sour-Cream  
*Oven-fresh spare ribs „BBQ Style“  
 with steakhouse potatoes and Sour-Cream*



### 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*

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 grüner Spargel  
*Fried prime beef and onions in gravy  
served with homemade potato rosti and green asparagus*

### Wildgulasch „Hubertus“

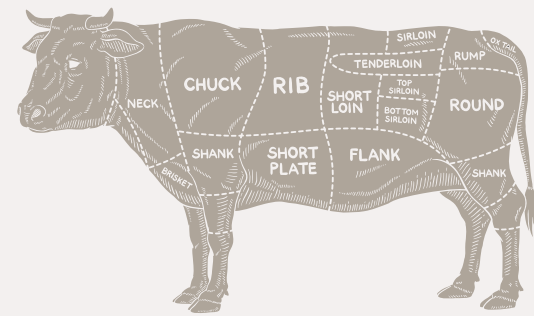
je nach Waidmannsheil - Hirsch, Reh oder Gams

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*

# 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

### 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 grünen Spargel, Steakhouse Kartoffeln & diverse Grillsaucen

*with green asparagus, 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*

\* XO = 1A Rinderfleischgarantie aus Österreich



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, grünen Spargel und Trüffel Pommès  
*„The cut of the day“ – dry aged USDA prime beef – the steak for the steak pro!  
we serve this with peperonata, green asparagus 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 Früchte

*Zillertaler cheese fondue served with  
bread, potatoes, bacon and fruits*



**DIE NACKTE WAHRHEIT  
UND NICHTS ALS DIE**

# wahrheit

Endlich dürfen wir sie Euch auf-tischen. „Sex the day“ aus unserem Dry Ager zum Bei-sells“ heißt eine vielzitierte Marketing-Regel. „Gutes Essen“ hoffentlich auch. Denn davon ein herzhaftes Wiener Schnitzel ... Und haben wir jede Menge. Weshalb wir auch außerdem sind wir der Meinung, dass etwas gar nicht lange um den heißen Brei herum-mehr auf den Rippen eindeutig besser ist - reden wollen, sondern gleich blankziehen: und zwar in jeglicher Hinsicht - weshalb Während viele Zeitungen und Zeitschriften wir zu den unsrigen Spare Ribs auch noch auf barbusige Schönheiten setzen, zeigen Steakhouse Kartoffeln und BBQ Sauce ser-wir lieber Fleisch - viel Fleisch: Den „Cut of vieren.



# kleine GERICHTE SNACKS

**Edel & Curry**  
Hausgemachte Kalbsbratwurst mit unserer Spezial Curry Sauce (auf Wunsch scharf!), dazu knusprige Fritten  
*Homemade veal sausage with our special curry sauce and crispy fries*

**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'Speckbrettl**  
Hausgemachter Zillertaler Bauernspeck, Aufstrich der Saison & Bauernbrot  
*Homemade Zillertal farmer's bacon, spread of season & farmhouse bread*



# tipp PERAUER'S SCHWEINEREI

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





**P**  
PERAUER  
mitbringssel

**FÜR DIE LIEBEN ZUHAUSE.**  
**SOUVENIRS FOR LOVED ONES BACK HOME.**

**Marille Hausbrand „Freigeist“ - 1 Liter**  
*apricot schnapps, 1 liter*

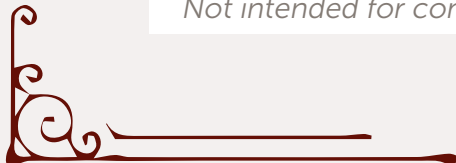
**Haselnuss Schnaps „Kampfgeist“ - 1 Liter**  
*hazelnut schnapps, 1 liter*

**Hausgemachter Schinkenspeck - pro 1 kg**  
*homemade bacon per kilo*

**Hausgemachte Marmelade - 250 ml**  
*homemade jam 250 ml*

**Hausgemachte 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!*

**Karamellierter 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“

**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*

**HOMEMADE MACARONS**  
**5-PIECE MIX „THE BEST OF“**

**BEI UNS**

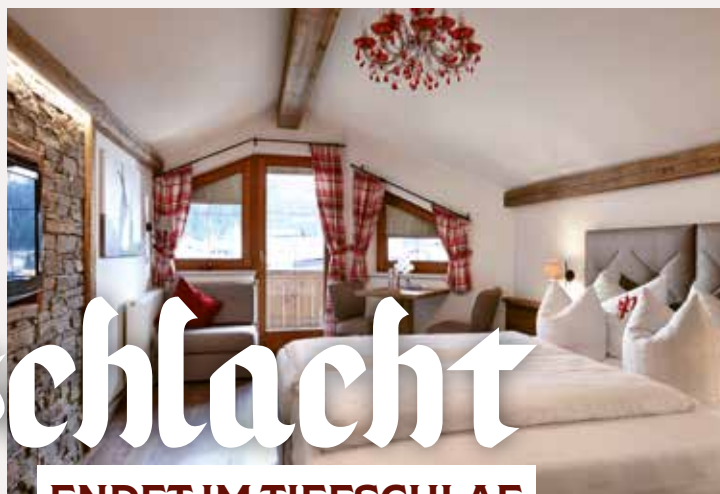
**LIEGEN SIE**

**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 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