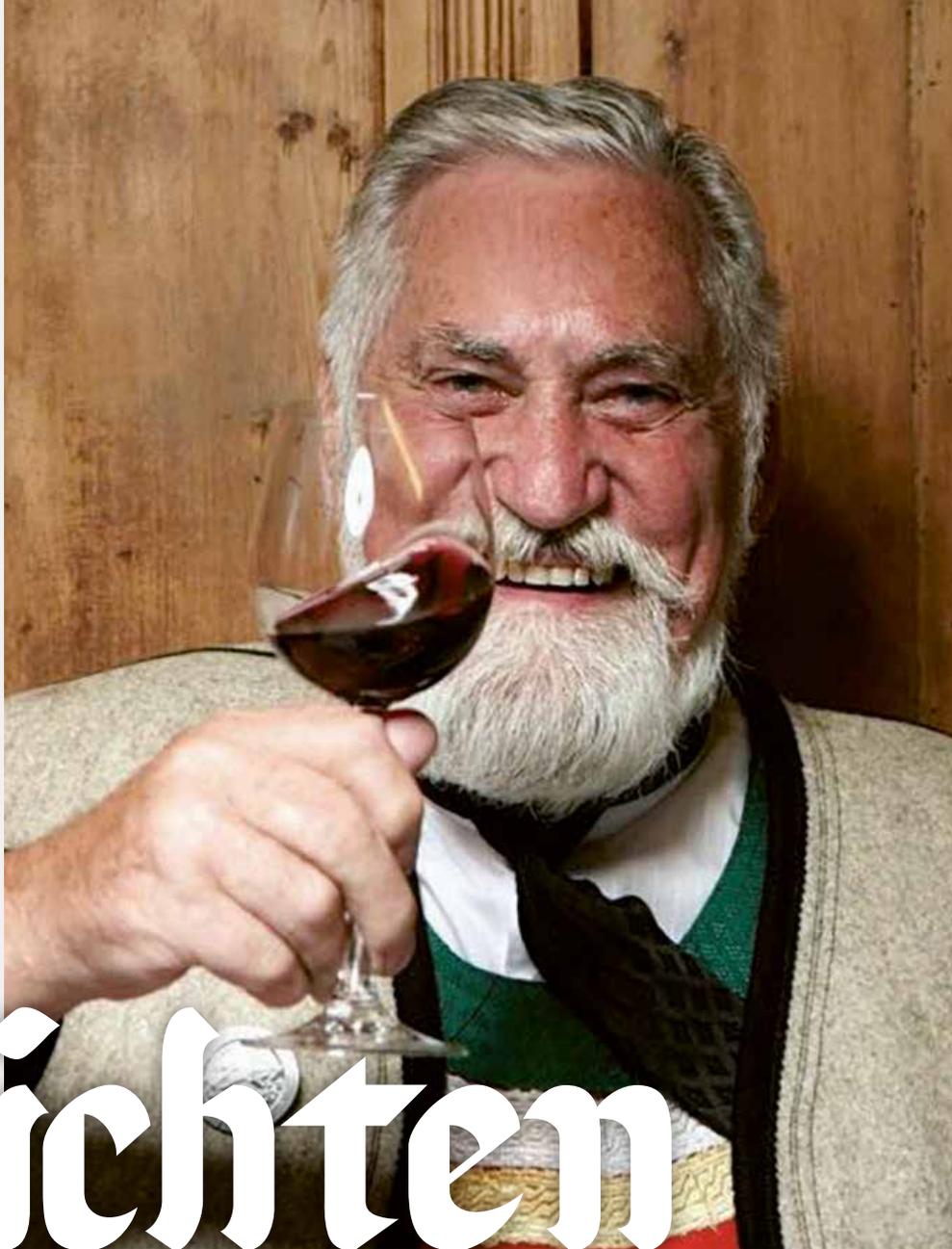




PERAUER
HOTEL · GASTHOF



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.**



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“

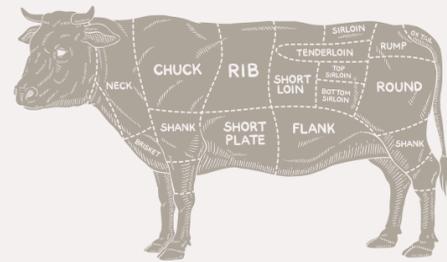
je nach Waidmannsheil - Hirsch, Reh oder Gams

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.

PERAUER

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

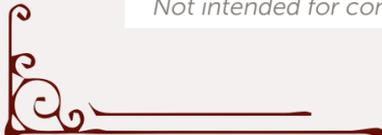
Haselnuss Schnaps „Kampfgeist“ - 1 Liter
hazelnut schnapps, 1 liter

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*

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*

tipp **HAUSGEMACHTE
MACARONS**
5-ER MIX „THE BEST OF“

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 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