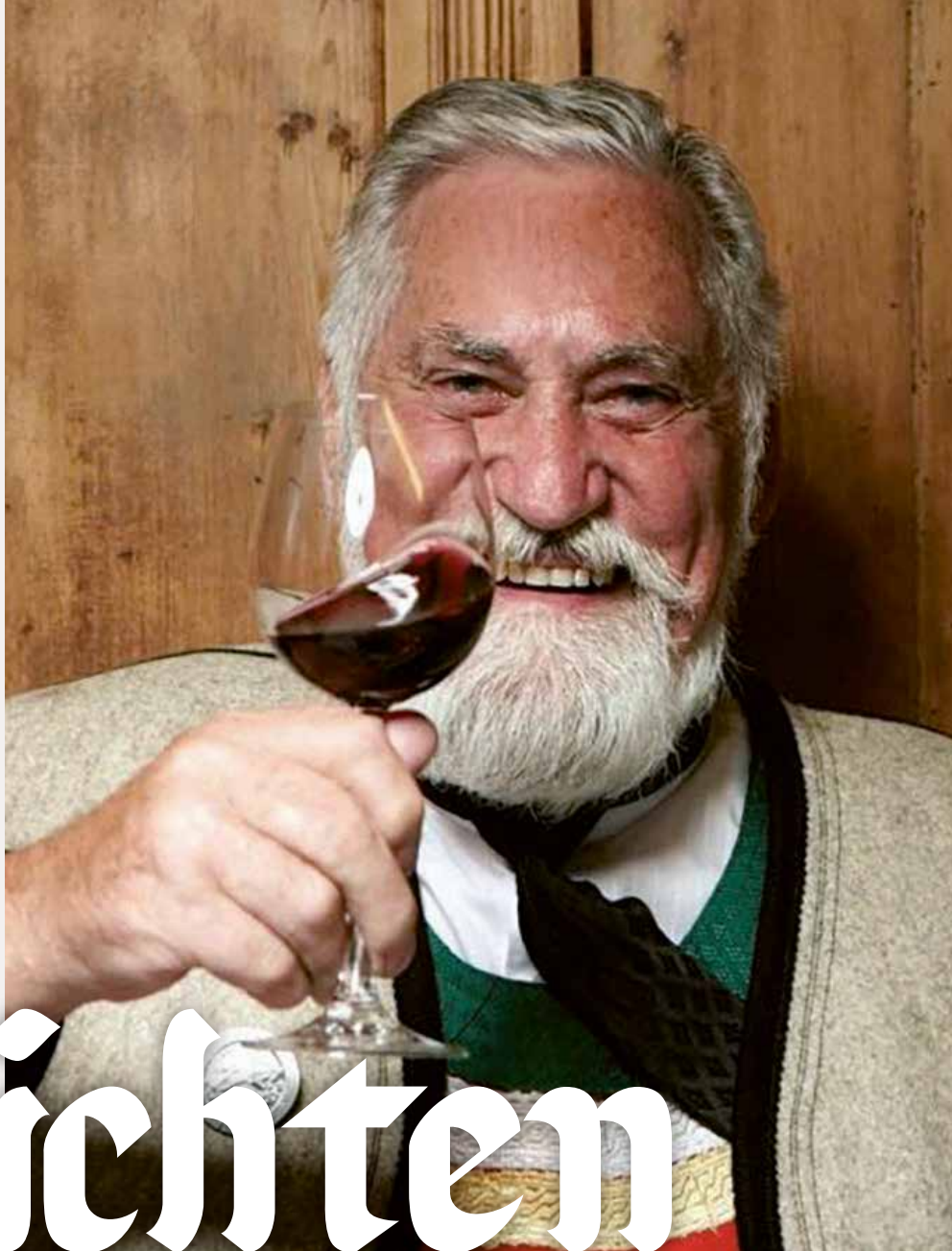




PERAUER

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*

**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 Genusskultur 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



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  
*Clear boiled beef bouillon with herb pancakes*

**Zwiebelsuppe** mit Käsecroutons  
*Onion soup with cheese croutons*

**Tomatencremesuppe** mit Basilikum Crissini  
*Cream of tomato soup with basil crissini*

**ZUM STARTEN**

**STARTERS**

**Chef's Style Beef Tatar „Klassisch“**  
Gebeiztes Ei, Senfkaviar, Süßrahmbutter  
*Chef's Style Beef Tatar 'Classic'*  
*Pickled egg, mustard caviar, sweet cream butter*

**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**  
**KNUSPRIGES RÖMERBROT**

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

# 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* + 8,00  
 mit gegrillten Riesengarnelen | *with grilled king prawns* + 10,00

... 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*

#### Trüffel Pasta

Frische Pasta, Trüffelcreme, Grana Padano und Rucola  
*Fresh pasta, truffle cream, Grana Padano and rocket*



## FISCH VERLIEBT!



IN LOVE WITH FISH!

### Linguine Garnele

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

### Gegrillter Wolfsbarsch

Ofengemüse, junge Kartoffeln und Aioli  
*Grilled sea bass*  
*Oven vegetables, young potatoes and aioli*

### Steak vom Thunfisch (beste Sashimi Qualität)

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

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*

## Geröstete Kalbsleber „Tiroler Art“

Zwiebelsauce, Apfel, Speck & Reis

*Roasted veal liver „Tyrolean style“  
Onion gravy, apple, bacon & rice*

## Das Tomahawk Kotelett vom Strohschwein

Peperonata, Steakhouse Kartoffeln & Kräuterbutter

*The Tomahawk pork chop*

*Peperonata, steakhouse potatoes & herb butter*



## 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*

**FROM OUR SMOKER WITH LOVE** ♥

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

Steakhouse Kartoffeln und Coleslaw

*Oven-fresh spare ribs „BBQ Style“*

*with steakhouse potatoes and coleslaw*

## The Short Rib „Teryiaki Style“ vom Almoachsen

Süßkartoffelpüree, Brokkoli

*The Short Rib 'Teryiaki Style' from the local alp ox*

*Sweet potato puree, broccoli*

**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 Speckbohnen  
*Fried prime beef and onions in gravy  
served with homemade potato rosti and bacon beans*

## 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*



### THE DUCKDAYS

**Jeden Freitag und Samstag - so lange der Vorrat reicht**  
*Every Friday and Saturday - while stocks last*

### Ofenfrische 1/2 Bio-Bauernente

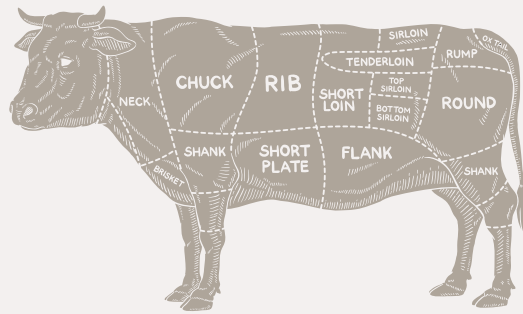
Natursauce, Apfelrotkraut und Kartoffelknödel

*1/2 organic farmer's duck fresh from the oven  
natural sauce, red apple cabbage and potato dumpling*





# 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.*

**tipp**

## **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 Speckbohnen, Steakhouse Kartoffeln & diverse Grillsaucen**

*with Bacon beans, 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*



# 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, Brokkoli und Trüffel Pommes

*„The cut of the day“ – dry aged USDA prime beef – the steak for the steak pro!*

*we serve this with peperonata, broccoli 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 Röschengemüse

*Zillertaler cheese fondue served with*

*bread, potatoes, bacon and floret vegetables*



**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 herum-  
reden wollen, sondern gleich blankziehen:  
Während viele Zeitungen und Zeitschriften  
auf barbusige Schönheiten setzen, zeigen  
wir lieber Fleisch - viel Fleisch: Den „Cut of

the day“ aus unserem Dry Ager zum Bei-  
spiel, 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  
Steakhouse Kartoffeln und BBQ Sauce ser-  
vieren.

# kleine

## GERICHTE

SNACKS

### Die Wilde

Hausgemachte Wildbratwurst „Debreziner Style“

Sauerkraut und Kartoffelpüree

*The wild one*

*Homemade venison sausage 'Debreziner Style' Sauerkraut and mashed potatoes*

### 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*

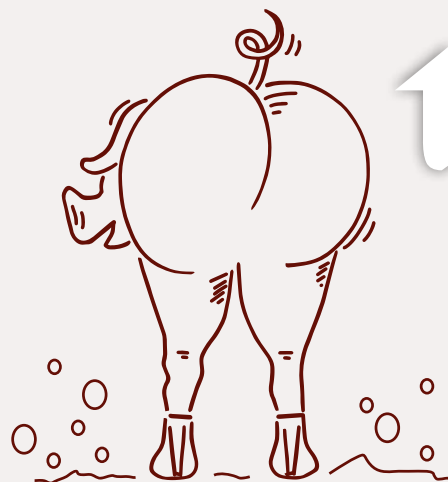
### s'Metzgerbrettl

Hausgemachter Zillertaler Bauernspeck,

Aufstriche der Saison, Bauernbrot und Bauernbutter

*Homemade Zillertal farmer's bacon, spreads of season,*

*farmerhouse bread and butter*



# tip

PERAUER'S

**SCHWEINEREI**

SECCO ROSÉ/WHITE

1 GLAS 0,2

1 FLASCHE 0,75

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*

**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!*

**Karamellisierte 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“

HOMEMADE MACARONS  
5-PIECE 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*



# ★ THE BUTCHER BAR ★

EST. 2018



## ES GEHT AUCH TIEFGRÜNDIG.

Denn ab sofort kann der neue Genusskeller auch für intime Runden (für ca. 10 Personen) angemietet werden: Quasi „geschlossen“ für geschlossene Gesellschaften. Anlässe zum Reden (Weintrin-

ken und Essen) gibt es schließlich immer, ob tiefgründig oder oberflächlich ... und manche Geschichten sind auch einfach nicht dafür gemacht, um ans Tageslicht zu kommen ;-).

## ERST DAS ETIKETT, DANN DIE

# etikette

Getreu dem Motto „das Auge trinkt mit“ ist für manche Weinliebhaber die grafische Gestaltung des Etiketts wichtiger als die geografische Herkunft des edlen Tropfens. Manche lassen sich vom Flaschendesign animieren ... und wieder andere möchten den Wein, den sie gleich genießen, vorher unbedingt in

den Händen halten. Bitte. Nur zu. An unserem Weinschrank herrscht Selbstbedienung. Allerdings lassen wir es uns nicht nehmen, Ihnen den Wein am Tisch zu präsentieren, zu öffnen und einzuschenken. Denn dafür sind wir da. Prost!

## JETZT KOMMT'S HACKE-DICHT.

Der Metzger – oder, wie wir Zillertaler zu sagen pflegen – „The Butcher“ eröffnet seine hauseigene Bar und das Wort „Abhängen“ bekommt plötzlich eine völlig neue Bedeutung. **Spritzige Erfrischungen, Cocktails, erlesene Spirituosen, tolle Weine, feine Biere**, herzhafte Snacks und vieles mehr in industrial-chicer Atmosphäre erwarten Euch – aber am besten macht ihr Euch selbst ein Bild davon (und postet dieses gerne auch im world wide web - soll ruhig die ganze Welt davon wissen ;-))



WHATEVER  
THE QUESTION.  
THE **BUTCHER**  
IS THE  
ANSWER.



## GETRÄNKE

## APERITIF

**PERAUER'S SCHWEINEREI**  
1 GLAS SECCO ROSÉ/WHITE **6,00**

Campari Orange	7,00
Martini Bianco	6,50
Martini Sour	6,50
Veneziano (Prosecco Aperol)	7,80
Lillet Wildberry	7,80
Hugo	7,80

## ALKOHOLFREIE APERITIFS

Crodino Hugo	5,50
Freshmaker	5,50

## BITTER

Jägermeister	2 cl	4,80
Ramazotti	2 cl	4,80
Fernet Branca	2 cl	4,80

## SCHNÄPSE

Bauernobstler	2 cl	4,80
Williamsbirne	2 cl	4,80
Marillenbrand	2 cl	4,80
Haselnuss	2 cl	4,80
Meisterwurz	2 cl	4,80
Zirbenschnaps	2 cl	4,80

## EDELBRÄNDE

Himbeerbrand	2 cl	7,00
Zigarrenbrand	2 cl	7,00
Williamsbrand	2 cl	7,00
Zwetschgenbrand	2 cl	7,00

## LIKÖRE

Amaretto	2 cl	4,80
Cointreau	2 cl	4,80
Baileys	4 cl	5,50
Sambucca	2 cl	4,80

## KLASSIKER

Gin Tonic	10,00
Bacardi Cola	8,50
Whiskey Cola	9,50

## COGNAC

Rémy Martin	2 cl	6,00
Asbach Uralt	2 cl	4,80

## OFFENE WEINE 1/8 l

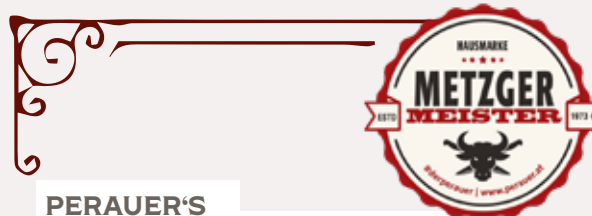
## AUS DER 0,75 l FLASCHE

Zweigelt „Hausmarke“	6,00
Grüner Veltliner „Hausmarke“	6,00
Rosé	6,00
Spätlese lieblich	6,50
¼ lt G'spritzter süß oder sauer	4,50

**UNSER SERVICETEAM INFORMIERT SIE GERNE ÜBER DIE AKTUELLEN OFFENEN SPITZENWEINE AUS DER 0,75 l FLASCHE.**

## BIERSPEZIALITÄTEN

Bier vom Fass	0,30 lt	4,70
Bier vom Fass	0,50 lt	5,70
Radler klein	0,30 lt	4,70
Radler groß	0,50 lt	5,70
alkoholfreies Bier	0,50 lt	5,70
Weißbier hell	0,30 lt	4,70
Weißbier hell	0,50 lt	5,70
Weißbier alkoholfrei	0,50 lt	5,70
„Schwarzes“	0,33 lt	5,10
Hefe dunkel	0,50 lt	5,90



**PERAUER'S METZGERMEISTER HAUSBIER**

Tyroler Imperial Zwickl	0,33 lt	5,10
Tyroler hell	0,33 lt	5,10

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

**HAUSGEMACHTE ZITRONEN**  
**INGWER LIMO 0,50 lt 5,50**

Orangenlimonade	0,30 lt	4,00
Zitronenlimonade	0,30 lt	4,00
Cola, Spezi, Almrausch	0,30 lt	4,00
Mineralwasser still/prickelnd	0,33 lt	3,50
Mineralwasser still/prickelnd	0,75 lt	6,00
Tiroler Quellwasser still/prickelnd	0,50 lt	2,50
Tiroler Quellwasser still/prickelnd	1 lt	5,00
Apfel-, Johannis-, O-Saft	0,30 lt	4,00
Apfel-, Johannis-, O-Saft	0,50 lt	6,00
g'spritzt (mit Soda oder Wasser)	0,30 lt	3,50
g'spritzt (mit Soda oder Wasser)	0,50 lt	5,00
Multivitaminsaft	0,20 lt	4,50
Bitter Lemon	0,20 lt	4,50
Tonic Water	0,20 lt	4,50
Red Bull	0,20 lt	5,00
Eistee, Coca Cola Zero	0,33 lt	4,50

## WARME GETRÄNKE

Verlängerter	3,70
Espresso	3,20
Doppelter Espresso	5,50
Cappuccino	4,50
Latte Macchiato	5,00
Kakao (mit Milch)	5,00
Lumumba (heiße Schoko mit Rum)	7,00
Irish Coffee	9,90
Eilles Tee (diverse Sorten)	3,50
Tee mit Rum	5,50
Jagertee ¼ lt	6,50
Glühwein ¼ lt	6,50

## GRAPPA DISTILLERIA MARZADRO

La Trentina Morbida	2cl	5,00
Le Diciotto Lune	2cl	6,50
Giare Amarone	2cl	8,00
Grappa Tasting	3x1cl	9,80

**BEI UNS**

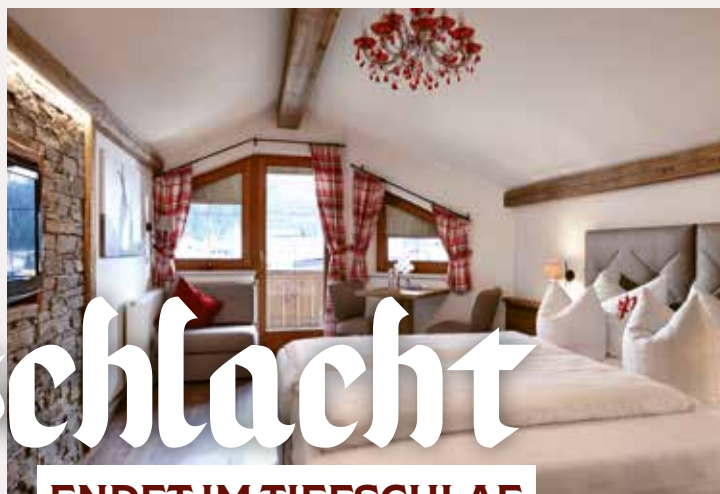
**LIEGEN SIE**

**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