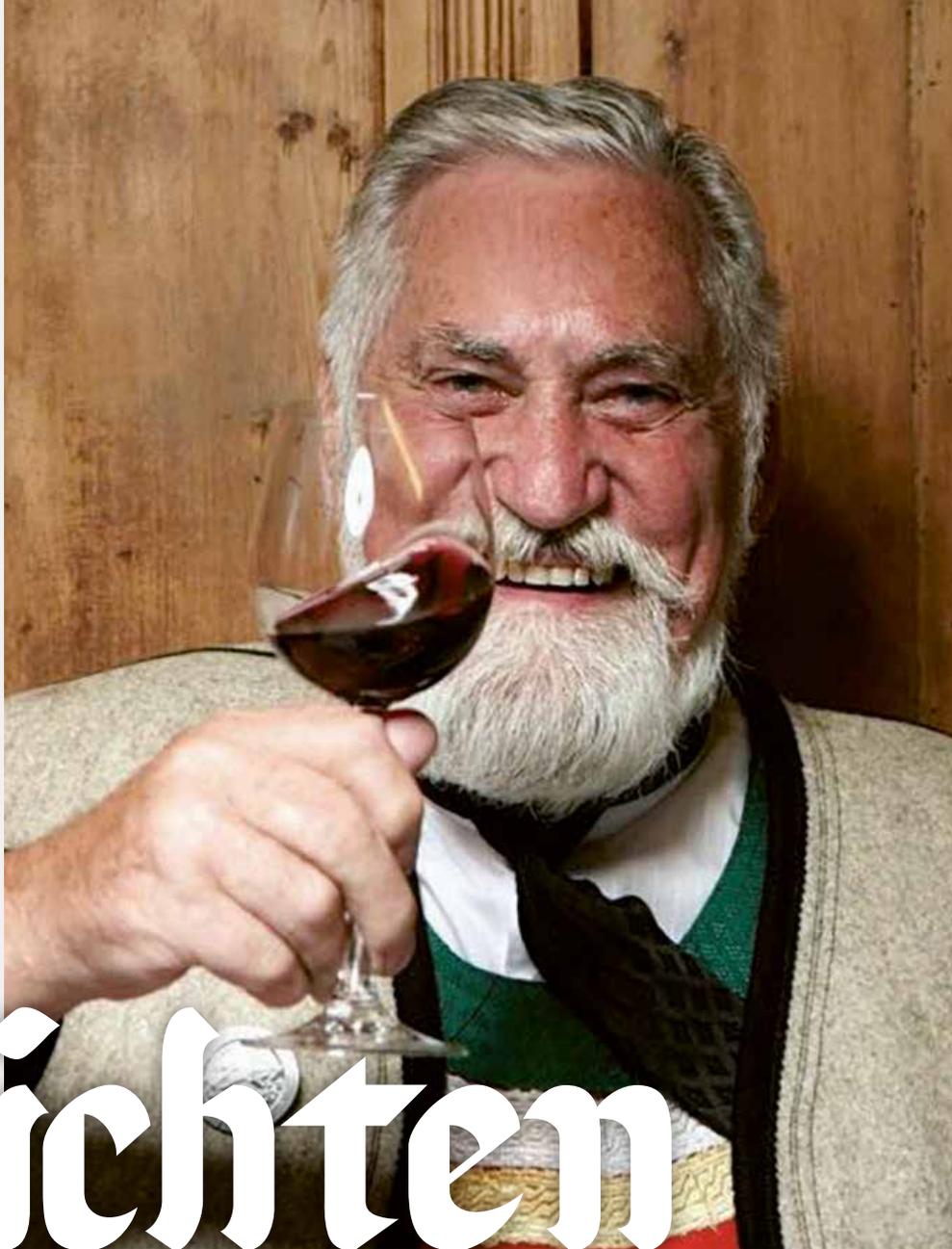




PERAUER
HOTEL • GASTHOF



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

**Dementer 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

Toni Geisler, Stumm

Wildfleisch aus eigener Jagd

*Venison 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
WILDBERRY GIN TONIC

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

Tomatencremesuppe mit Basilikum Crissini
und Parmesan Chips
*Cream of tomato soup with basil crissini
and parmesan crackers*

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

PERAUER

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 breast of free-range chicken* + 8,00
mit gegrillten Riesengarnelen | *with grilled king prawns* + 10,00
mit gebackenen Mozzarellasticks | *with baked mozzarella sticks* + 6,00

... dazu ein ofenfrisches Knoblauch-Ciabatta

... add a freshly baked garlic ciabatta

VEGETARISCH

VEGETARIAN

Tante Mizzies hausgemachte Schlutzkrapfen
mit viel Liebe saisonal* und vegetarisch gefüllt,
Trüffelcreme, Pignoli und Grana Padano
*Aunt Mizzie's homemade Schlutzkrapfen
filled with love, seasonally* and vegetarian,
truffle cream, pignoli and Grana Padano*

Zillertaler Käsespätzle mit Röstzwiebeln
im Pfand'l serviert
*Zillertaler cheese noodles with
fried onions, served in a pan*

* fragen Sie unser Team *ask our team*

Inklusivpreise in Euro | 5



FISCH VERLIEBT!



IN LOVE WITH FISH!

Pasta & Basta!

Hausgemachte Pasta, gegrillte Riesengarnelen, Tomaten, Rucola, Stracciatella di Burrata
Homemade pasta, grilled king prawns, tomatoes, arugula, stracciatella di burrata

Gegrillte heimische Lachsforelle

Junger Spinat, Mini-Kartoffeln und Kirschtomaten
*Grilled local salmon trout
young spinach, mini potatoes and cherry tomatoes*

Steak vom Thunfisch (beste Sashimi Qualität)

Wakame Salat (Japanischer Algensalat) und Süßkartoffelpüree
Wir servieren den Thunfisch rare - und aus!
Tuna steak (best sashimi quality) served on wakame salad (Japanese seaweed salad) and sweet potato puree
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, Cheddar, 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

PULLED | MELD I **eat** | REPEAT



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



Alpencurry

Pikantes Zitronengras-Kokos Curry
Gemüse, Cashews und Basmatireis
*Spicy lemongrass coconut curry
vegetables, cashews and basmati rice*

mit Brust vom Freilandhuhn
with breast of free-range chicken

mit Riesengarnelen
with king prawns

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

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



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

HAPPINESS
IS BEST SERVED

slow smoked

AND SAUCED

FROM OUR **smoker** WITH LOVE ♥

The Short Rib „Teryiaki Style“ - 100% USDA Prime Rind

Süßkartoffelpüree, knuspriger Blumenkohl

The Short Rib 'Teryiaki Style' - 100% USDA Prime Beef

Sweet potato puree, crispy cauliflower

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 green beans with bacon*

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

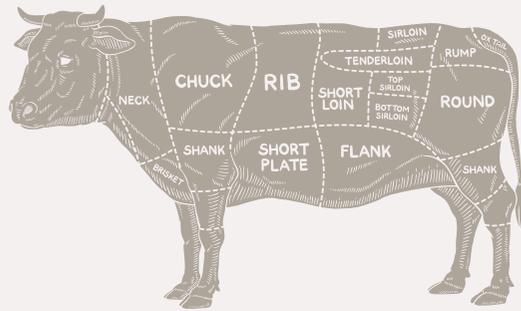
Semmelknödel und Rotkraut
*Hunter's goulash 'Hubertus' depending on good hunting - deer, roe deer or chamois
with bread dumpling and red cabbage*

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.

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

Chateaubriand - center-cut beef tenderloin with bacon beans, steakhouse potatoes & various grill sauces

... GUTE ESSER SCHAFFEN ES ALLEINE ;)

True carnivores go solo - the winner takes it all ;)

steak upgrade

„SURF & TURF“

+ gegrillter kanadischer Hummerschwanz

+ grilled Canadian lobster tail

+ 2 gegrillte Riesengarnelen

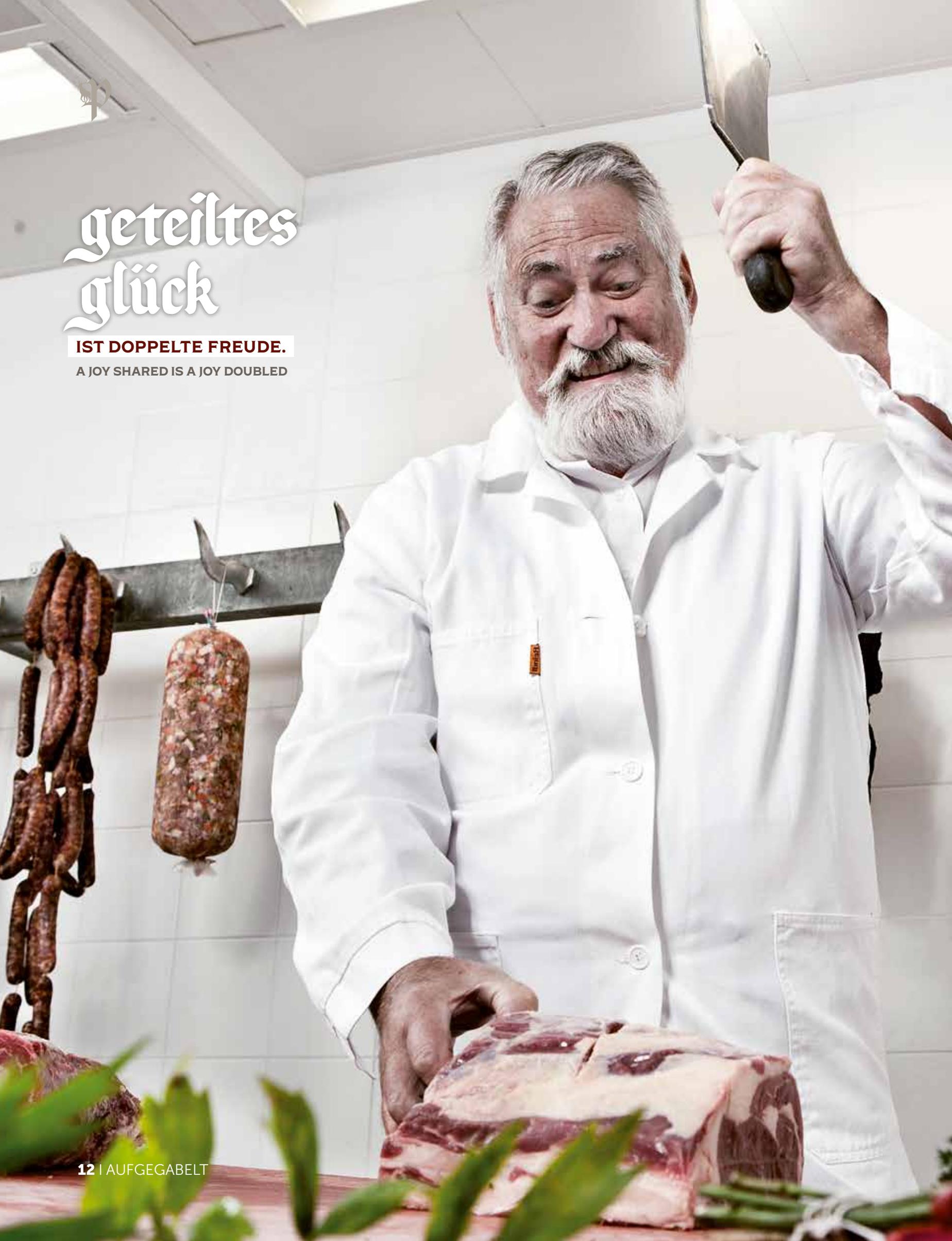
+ 2 grilled king prawns



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

400 gr. Dry-Aged Steak vom USDA Prime Rind - das Steak für den Steak Kenner -
serviert mit knusprigem Pesto-Rosso Bruschetta, Rucola, Fleur de Sel, Grana Padano,
edlem Balsamico, bestem Olivenöl & Trüffel Majo

*400 gr. dry aged steak from USDA Prime beef - the steak for the steak connoisseur -
served with crispy pesto rosso bruschetta, arugula, fleur de sel, Grana Padano,
fine balsamic vinegar, the best olive oil & truffle majo*

THAT'S TOO
MUCH STEAK
AND NOT A SANDWICH
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 herumreden 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 Beispiel, oder eine 1/2 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 Short Ribs auch noch Süßkartoffelpüree und knusprigen Blumenkohl servieren.

AUF DEM

PERAUER

BRETTL & MEHR

ON THE BOARD & BEYOND

Die Wilde

Hausgemachte Wildbratwurst „Debreziner Style“
Sauerkraut und Kartoffelpüree

The wild one

Homemade venison sausage 'Debreziner Style' Sauerkraut and mashed potatoes

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 & Kaminwurz'n,
Aufstriche der Saison, Bauernbrot und Bauernbutter

*Homemade Zillertal farmer's bacon & Tyrolean smoked sausage, spreads of season,
farmerhouse bread and butter*

„die alpen pizza“

ofenfrischer hausgemachter FLAMMKUCHEN, knuspriger Boden, klassische Schmierage, Zwiebel

The alpine pizza - oven-fresh homemade tarte FLAMBÉE, cripy base - classic smear, onion

VEGGIE

mit Tomaten, Bergkäse,
Burrata und Rucola

*with tomatoes, mountain cheese,
burrata and arugula*

DIABOLO

mit Bergkäse, scharfer
Salami & Jalapeños

*with mountain cheese,
spicy salami & jalapeños*

tipp

PERAUER'S

SCHWEINEREI

SECCO ROSÉ/WHITE

1 GLAS 0,2 l

1 FLASCHE 0,75 l



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, Vanilleeis und Sahne
warm apple strudel based on traditional recipe with
warm vanilla bourbon sauce, vanilla ice cream and cream

BEI UNS

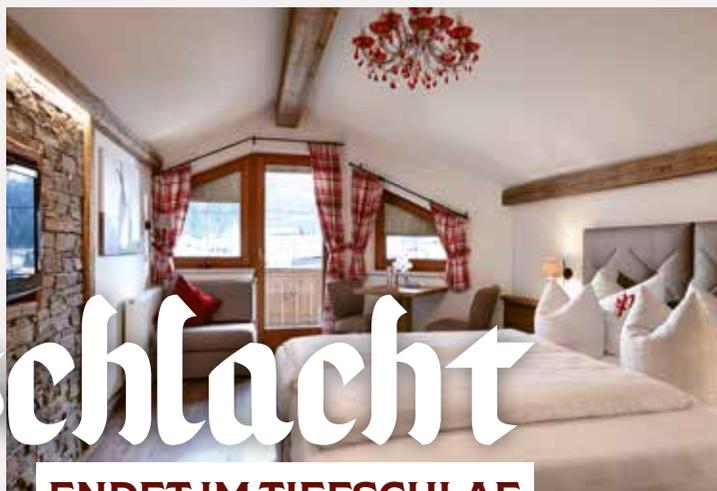
LIEGEN SIE

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