

Pernerei

GASTWIRTSCHAFT SEIT 1956

speisekarte



suppen

Frittatensuppe..... 6,30
clear soup with sliced pancakes

Nudelsuppe 6,30
clear soup with noodles

Kaspressknödelsuppe 6,30
mit Röstzwiebel
clear soup with cheese dumpling and fried onions

Knoblauchsuppe 7,40
mit Knoblauchbrot
garlic soup with garlic bread

Gulaschsuppe nach Oma's Rezept 9,80
mit Semmel
homemade goulash soup with roll

Salzburger Suppentopf..... 13,80
Nudelsuppe mit Wurzelgemüse und Rindfleisch
clear soup with noodles, root vegetables, beef

kleiner hunger

Schinken-Käse-Toast..... 5,90
ham & cheese toast

Pommes..... 7,20
oder Süßkartoffelpommes
fries or sweet potato fries

Spaghetti „Bolognese“ 10,60
oder „Tomatensauce“
spaghetti „bolognese“ or „tomato sauce“

Bobby Burger..... 11,20
hausgemachtes Sauerteigbun mit Hühnerfleisch, Tomate, Salat und Pommes
homemade burger bun with chicken, tomato, salad and chips

Bobby Schnitzerl 11,20
knusprig paniertes Hühnerschnitzerl mit Pommes
crispy breaded chicken with potato chips

Butterspätzle in Gulaschsoße 10,20
butter spaetzle with goulash sauce



Specials

Berglinsen Dal..... 19,60
Cremiger Linseneintopf mit Tahinjoghurt, Obertauern-Minz-Pesto und Lavasteinbrot
creamy lentil stew with tahini yogurt, Obertauern mint pesto and lava stone bread

Rindsgulasch mit Butterspätzle und Spiegelei 21,-
beef goulash with butter spaetzle and fried egg

... zum Teilen, perfekt als Vorspeise

Antipastiteller bestehend aus feinen Selektionen von Hirschrohschinken bis Schafskäse, lass dich überraschen 18,40
Antipasti platter featuring a fine selection ranging from venison prosciutto to sheep's cheese – let yourself be surprised!

bowls

Lungau Bowl..... 19,60

Dinkelreis, Kräuterseitling, Kichererbsen, Karotte, Radieschen, Käferbohnen, Salat, Schafskäsebällchen, mariniertes Rotkraut, Kresse, Kürbiskerne, Aroniabeeren-Sesam-Zitronen-Dressing, Tahinjoghurt

spelt grain, king oyster mushrooms, chickpeas, carrots, radishes, styrian beetle beans, green salad, marinated red cabbage, sheep's cheese balls, cress, pumpkin seeds with tahini yogurt and an aronia berries-sesame-lemon dressing

Taurach Bowl 19,60

Dinkelreis, Räucherlachsforelle, Kichererbsen, rote Rüben, Radieschen, Salat, Cherrytomaten, Kresse, mit Aroniabeeren-Sesam-Zitronen-Dressing, Tahinjoghurt

spelt grain, smoked trout, chickpeas, beetroot, radishes, green salad, cherry tomatoes, cress, with tahini yogurt and an aronia berries-sesame-lemon dressing

Buddha Bowl 19,60

Dinkelreis, Linsen, Avocadocreme, gebratener Halloumi, Rote Rübenhummus, Kichererbsen, Radieschen, mariniertes Rotkraut, Salat, selbst-gemachtes Apfel-Kürbis-Chutney mit Aronia-beeren-Sesam-Zitronen-Dressing, Tahinjoghurt

spelt grain, lenses, avocado cream, fried halloumi, red beet hummus, chickpeas, radishes, marinated red cabbage, salad, homemade apple-pumpkin chutney, with tahini yogurt and an aronia berries-sesame-lemon dressing



green & healthy

Gemischte Salatschüssel 6,80
mixed salad

Bauernsalat 16,60
Knoblauchbrot, Käferbohnen, Speck, Zwiebel und Spiegelei

mixed salad with garlic bread, beetle beans, ham, onion and fried egg

Crispy Chicken Salad..... 16,60
mit Caesar Dressing, panierte Hühnerfilets, geröstete Kürbiskerne, Parmesanspäne und Preiselbeeren

with caesar dressing, crispy breaded chicken fillet, roasted pumpkin seeds, parmesan and cranberries

Salat mit Kaspressknödel..... 15,80
green salad with cheese dumplings

Salat Transalp 16,60

gemischter Salat mit ger. Kürbiskerne, rote Rüben, rote Zwiebel, Cocktail-Tomaten, Radieschen, Käferbohnen, Kresse und Knoblauchdressing

Mixed salad with pumpkin seeds, beetroot, red onion, cherry tomatoes, radishes, runner beans, cress and garlic dressing

Wähle aus zwischen:

+ gebratener Halloumi

+ cremige Schafskäsebällchen

+ gekochtes Rindfleisch

+ Thunfisch

in Olivenöl in der Dose + 3,30

+ Sardinen

in Olivenöl in der Dose + 3,30

steinofenpizza

Margherita 11,90
Tomatensauce und Mozzarella
 tomato sauce and mozzarella

Salami..... 13,20
Tomatensauce, Salami und Käse
 tomato sauce, salami and cheese

Schinken..... 13,20
Tomatensauce, Schinken, Mais und Käse
 tomato sauce, ham, corn and cheese

weiße Lungau..... 16,10
Sauerrahmsauce, Tomaten, Mozzarella, Wild-Roh-Schinken, Kräuter-Seitling, Zwiebel und Ruccola
auf Wunsch getrüffelt +1,50
 sourcream sauce, tomatoes, mozzarella, deer prosciutto, mushrooms, onions, and rocket
 Truffle-optional +1.50

Prosciutto..... 16,10
Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto und Rucola
 tomato sauce, mozzarella, prosciutto and rocket

Burrata + 4,90

Hirschrohschinken..... + 4,90

Sardinen in der Dose+ 7,20

Thunfisch in der Dose+ 7,20

Beilagenänderungen/ zusätzliche Beilage..... + 1,60

alle Pizzen bieten wir auch glutenfrei an..... + 4,80

Pimp your Pizza

glutenfrei!



unternudet!

Spaghetti „Bolognese“ oder „Tomatensauce“ 15,10
 spaghetti "bolognese" or "tomato sauce"

Spaghetti mit Tomatensauce, überbacken mit Käse und Knoblauchöl verfeinert..... 16,10
 spaghetti with tomato sauce gratinated with cheese and refined with garlic oil

Spaghetti „aglio e olio“ 13,80
Rucola und Parmesanspäne
 spaghetti with garlic, olive oil and pepper, rocket, parmesan

Spaghetti mit geräucherter Lachsforelle 17,90
in Cremesauce mit Pesto Genovese und Parmesanspäne
 spaghetti in cream sauce with smoked salmon, pesto genovese, parmesan

Pasta „al tartufo“ 16,10
Rucola und Parmesanspäne
 pasta with creamy truffle sauce, rocket, parmesan

mit Beiried-Tranchen + 10,40

mit Hirschrohschinken+ 4,60

Kärntner Kasnudln..... 16,10
2 Stück „handgekrendelt“ mit brauner Butter und Schnittlauch verfeinert, klassisch mit Kartoffel-Topfen-Fülle und kleinem grünen Salat
 2 pieces „hand-crowned“ refined with brown butter and chives, classic with potato curd filling and small green side salad

Veggi-Tipp

Veggi-Tipp

Burgerlove

do it naked - ohne Bun, dafür mit Spiegelei
without bun, but with fried egg

Riesenburger 12,50
Faschiertes Rinder Patty, Salat, Zwiebel, Tomaten, Käse, Essiggurke und Barbecuesauce
big burger with beef patty, salad, onions, tomato, cheese, pickle and barbecuesauce

Perner Burger 12,50
hausgemachtes Sauerteigbun (Lungauer Bio Tauernroggen) mit knusprig panierten Hühnerstreifen, Salat, Zwiebel, Tomate, Speck, hausgemachtes Chutney und Käse
homemade burger bun with crispy breaded chicken stripes, salad, onions, tomato, bacon, cheese, home-made chutney, cheese and pickles

Low Carb Burger 12,50
hausgemachtes Eiweiss-Chia Samen-Bun, gegrillte Hühnerbrust, Salat, Zwiebel, Tomate, Haloumi, Avocadocreame, Speck
homemade Protein-chia seed-bun, grilled chicken breast, lettuce, onion, tomato, mozzarella, avocado cream, bacon

Keto &
glutenfrei



Sauerteig Rudi

Unser Sauerteig „Rudi“ ist zehn Jahre alt und wird aus Lungauer Roggenmehl gemacht. Zwei Tage geben wir unserem Teig Zeit, damit er richtig geht und verarbeiten ihn anschließend zu unseren Sauerteigbuns.



Einrichtung Pernerei

Das Altholz und die gehackten Holztram in unserer Pernerei sind über 400 Jahre alt. Sie stammen von Maria Perner's Heimathof aus dem Lungau. Es wurde ein Heuboden vom Zehnerbauern aus Mörtelsdorf bei Tamsweg abgetragen und wir sind froh, somit ein Stückchen Familiengeschichte eingebaut zu haben.

lavasteinbrot



Club Sandwich 12,50
Hühnerbrust, Speck, Zwiebel, Salat, Tomaten, Currysauce
chicken breast, crispy bacon, onions, salad, tomatoes, currysauce with chips

Beef Sandwich 17,10
Beiriedtranchen medium, Salat, Radieschen, mariniertes Rotkraut, Sauerrahmsauce, hausgemachte BBQ-Sauce, Röstzwiebel
Striploin slices medium, salad, radish, marinated red cabbage, sour cream, homemade bbq sauce, fried onion

Pulled Gulasch Sandwich 12,50
Rindfleisch gezupft in Gulaschsauce, mariniertes Rotkraut, Salat, Spiegelei, Essiggurke, Röstzwiebel, Sauerrahmsauce
Pulled beef in goulash sauce, marinated red cabbage, lettuce, fried egg, pickle, fried onion, sour cream

Halloumi Sandwich 12,50
gebratener Halloumi mit Honig, Rote-Rüben-Hummus, Rucola, Tahin-joghurt, Röstzwiebel, mariniertes Rotkraut und schwarzer Sesam
fried halloumi with honey, red beet hummus, rocket, tahini yogurt, fried onion, marinated red cabbage and black sesame

Veggi-
Tipp

sidedishes

zu Burger & Sandwich
á 3,50

Pommes
Süßkartoffelpommes
Spotz'n'Cheese (unsere Antwort auf Mac&cheese)
mariniertes Rotkraut
Grüner Salat

NEU!

FroYo ab 7,90
selbstgemachtes Frozen Joghurt mit Toppings
deiner Wahl Info beim Kellner.

Homemade frozen yogurt with your choice of toppings.
 Ask your waiter for details.



Pernerei – Shop

Kennt ihr schon unseren Shop,
 gleich neben der Rezeption?
 Da gibt's unsere Lieblings-
 dinge wie zum Beispiel unsere
 Zirbenbretter, Handschuhe
 vom Lodensteiner, unsere
 eigenen Schnäpse (werden
 mit sehr viel Liebe und Geduld
 vom Seniorchef gebrannt)
 und Selbstgetöpftes bis hin
 zu kleinen, handgemachten
 Fairtrade-Kunstwerken.
 Ein Besuch lohnt sich!

was besonderes

Germknödel mit Vanillesauce oder
flüssiger Butter und Mohn..... 11,80
 Yeast dumpling with vanilla sauce or melted butter and poppy seeds

Warmes Schokoküchlein..... 11,80
mit Joghurteis und Caramellsauce
 Warm chocolate cake with yogurt ice cream and caramel sauce

Kaiserschmarren 21,70
mit Rosinen, Apfelmus und Vanilleeis,
reicht meistens auch für 2 (Wartezeit ca. 20 Min.)
 viennese browned omelette with raisins, apple puree and vanilla
 ice-cream, usually enough for 2 (waiting time 20 min.)



strudel & co

Eiskaffee 7,50
Eisschoko..... 7,50

Apfel-/ Topfenstrudel mit Schlag
 whipped cream 6,10
 + **Kugel Vanilleeis** vanilla icecream 1,90
 + **Vanillesauce** vanilla sauce 2,20

Sachertorte mit Schlag whipped cream 5,90

Süßes aus der Vitrine 4,70
 slice of homemade pie from the showcase

Portion Schlag whipped cream 1,50

Schafmilcheis / verschiedene Sorten 5,90
aus der Eistruhe
 find your ice cream from sheep milk in the freezer

Eisl Eis

DAS BIOSCHAFMILCHEIS
VOM WOLFGANGSEE

Dieses Eis wird aus der eigenen
 Schafmilch handwerklich in der
 Hofkäserei am Wolfgangsee her-
 gestellt. Nur natürliche und zu
 100% biologische Zutaten sowie
 echte Früchte werden verwendet.
 Dabei hat jede Sorte seine eigene
 Rezeptur. Keinerlei Vormischun-
 gen, Aromen oder Zusatzstoffe,
 sondern nur „gescheite“ Zutaten
 sowie viel Liebe zum Detail, ste-
 cken in den Eisspezialitäten. Im
 Unterschied zum Speiseeis aus
 Kuhmilch besticht Schafmilcheis
 durch seine besonders cremige
 Konsistenz und seinen vollmun-
 digen, mild-feinen Geschmack.
 Unser Tipp: vor dem Genuss ein
 wenig antauen lassen!



lieblingsgetränke

HEIDI die hausgemachte Limo 0,4 l

mit Wasser with water 4,-

mit Soda with sparkling water 5,20

Saure Heidi (+ Soda & frische Zitrone) 6,-
soda & fresh lemon juice

Tauernquelle still 1lt. 3,-

Tauernquelle prickelnd 1lt. 5,-

Heiße Inge (heiße Heidi mit Bio Ingwer-Zitronensirup) 4,70

Espresso 3,60

Espresso Doppio 5,40

Verlängerter cup of coffee 4,30

Cappuccino 4,60

Latte Macchiato 4,80

espresso with foamed milk

Matcha Latte mit Hafermilch 5,30

matcha Latte with oatmilk

Schwarzbeer Püree + 1,-

Himbeer Püree + 1,-

Heiße Mona 5,90

Hafermilchschokochino

oatmilk chococino

Pro „Heiße Mona“
spenden wir 1,-
Euro an **SHESKIS**
FOR PINK
RIBBON.

Stiegl Pils vom Fass 0,33 l 5,20

Obertrumer Original Bio Zwickl 0,33 5,20

Trumer Pils Freispiel alkoholfrei 0,33 5,20

Pimp your
Matcha

*Sämtliche
Getränke
gibt 's hier:*



Hinweis zur Allergeninformationsverordnung

Wir informieren unsere Gäste mündlich auf Nachfrage, durch unser geschultes Personal über allergieauslösende Stoffe.



Heidi

Selbstgemachter Kräutersirup aus Holunderblüten, Tauernminze, Melisse, Ribiselblätter, wilder Thymian, Bio-Zitronen ...

Die Wildkräuter sind aus Obertauern und unserem Kräutergarten in Tamsweg.

Dieses Jahr haben wieder alle mitgeholfen und so ist unsere Heidi ein 3-Generationen-Produkt.

alle Preise inkl. gesetzlicher Mwst.



Verwurzelt mit Obertauern

Die erfolgreiche Geschichte der Skiregion Obertauern gehört auch zu unserer Familiengeschichte.

So bekam unser Großvater Bernhard Perner, 1928 durch einen heldenhaften Bergrettungseinsatz in der Dachsteinsüdwand die Chance, das Seekarhaus zu pachten und kam so von der Ramsau nach Obertauern.

1950 begannen Josefine und Bernhard mit dem Bau vom „Alpengasthof Perner am Pass“ und legten so die Grundsteine für unser heutiges Hotel. Seither ist viel Schnee in Obertauern gefallen, die Region und unser Haus haben sich stetig weiterentwickelt. Mit Tanja und Lukas ist die 3. Generation im Perner tätig und auch die 4. Generation wächst heran.

Pernerei

GASTWIRTSCHAFT SEIT 1956

Tel. +43 6456 7236 | info@hotel-perner.at | hotel-perner.at
 @ perner_obertauern | [hotel.perner](https://www.facebook.com/hotel.perner) | perner.ringana.com