

Pernerei

GASTWIRTSCHAFT SEIT 1956

speisekarte

suppen

- Frittatensuppe**..... 6,10
clear soup with sliced pancakes
- Nudelsuppe** 6,10
clear soup with noodles
- Kaspressknödelsuppe** 6,10
mit Röstzwiebel
clear soup with cheese dumpling and fried onions
- Kartoffelsuppe**7,10
mit Lungauer Steinpilzen
potato soup with wild mushrooms from the Lungau
- Hausgemachte Gulaschsuppe** 9,40
mit Semmel
homemade goulash soup with roll
- Salzburger Suppentopf**..... 13,30
Nudelsuppe mit Wurzelgemüse und Rindfleisch
clear soup with noodles, root vegetables, beef

kleiner hunger

- Schinken-Käse-Toast**..... 5,90
ham & cheese toast
- Pommes Nature Cut**6,90
oder Süßkartoffel
fries nature cut or sweet potato
- Spaghetti „Bolognese“** 10,20
oder „Tomatensauce“
spaghetti „bolognese“ or „tomato sauce“
- Bobby Burger**..... 10,80
hausgemachtes Sauerteigbun mit Hühnerfleisch, Tomate, Salat und Pommes
homemade burger bun with chicken, tomato, salad and chips
- Bobby Schnitzerl** 10,80
knusprig paniertes Hühnerschnitzerl mit Pommes
crispy breaded chicken with potato chips
- Bobby Eis** 7,20
Vanille- und Schokoeis, Überraschungsei, Schlagobers, Mini-Marshmallows und Smarties
vanilla and chocolate icecream, kids surprise egg, whipped cream, mini marshmallows and smarties



Pimp your Fries

- Currydip** + 1,70
Pesto Genovese + 1,70
Avocadocreame + 1,70
Trüffelmayo + 1,70
Crispy Chicken Fillets 2 Stk..... + 4,40
Beiried-Tranchen + 10,-

... zum Teilen perfekt
als Vorspeise

Antipastiteller bestehend aus feinen Selektionen von Hirschrohschinken bis Schafskäse, lass dich überraschen 17,70
Antipasti platter featuring a fine selection ranging from venison prosciutto to sheep's cheese – let yourself be surprised!

steinofenpizza

Margherita 11,40

Tomatensauce und Mozzarella

tomato sauce and mozzarella

Salami..... 12,70

Tomatensauce, Salami und Käse

tomato sauce, salami and cheese

Schinken..... 12,70

Tomatensauce, Schinken, Mais und Käse

tomato sauce, ham, corn and cheese

Lungau 15,20

Tomatensauce, Mozzarella,

Wild-Roh-Schinken, Kräuter-Seitling,

Zwiebel und Kresse

tomato sauce, mozzarella, deer prosciutto,
mushrooms, cress and onions

Prosciutto..... 15,20

Tomatensauce, Mozzarella,

Prosciutto und Rucola

tomato sauce, mozzarella, prosciutto and rocket

Pimp your
Pizza

Burrata + 3,50

Hirschrohschinken..... + 4,40

Sardinen in der Dose + 7,20

Thunfisch in der Dose + 7,20

Beilagenänderungen/

zusätzliche Beilage..... + 1,60

alle Pizzen bieten wir

auch glutenfrei an..... + 4,60

glutenfrei!



Wildschinken

Wir gehen für unsere Gäste gerne in den Wald und neben der Pilzsuche, Hollernernte und dem Vogelbeer-Sammeln jagen wir auch unser Wildfleisch im Biosphärenpark Lungau selbst. Das Wildbret, so wird Wildfleisch genannt, gehört zu den eiweißreichsten Fleischarten und ist meist nährstoffreicher als das Fleisch von Schlachttieren. Wir verarbeiten alles selber und stellen so auch unseren Schinken mit ganz viel Liebe her.



green & healthy

Gemischte Salatschüssel 6,50
mixed salad

Bauernsalat 16,-
knusprige Kartoffeln, Käferbohnen, Speck, Zwiebel und Spiegelei
mixed salad with crispy potatoes, beetle beans, ham, onion and fried egg

Crispy Chicken Salad..... 16,-
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..... 15,20
green salad with cheese dumplings

Salat Transalp 16,-
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 mit Zitrone
in Olivenöl in der Dose + 3,20

+ Sardinen mit Zitrone
in Olivenöl in der Dose + 3,20

Lieber Süßkartoffeln dazu?
Kein Problem - du darfst wählen

Burgerlove

Riesenburger mit Pommes 15,-

Faschiertes Rinder Patty, Salat, Zwiebel, Tomaten, Käse, Essiggurke und Barbecuesauce

big burger with beef patty, salad, onions, tomato, cheese, pickle and barbecuesauce

Perner Burger mit Pommes 15,-

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, homemade chutney, cheese, pickles and chips



Sauerteig Rudi

Unser Sauerteig „Rudi“ ist neun 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.

Veggi-Tipp



unternudet?

Spaghetti „Bolognese“ oder „Tomatensauce“ 14,50
spaghetti "bolognese" or "tomato sauce"

Spaghetti mit Tomatensauce, überbacken mit Käse und Knoblauchöl verfeinert 15,50
spaghetti with tomato sauce gratinated with cheese and refined with garlicoil

Spaghetti „aglio e olio“ 13,30
Rucola und Parmesanspäne
spaghetti with garlic, olive oil and pepper, rocket, parmesan

Spaghetti mit geräucherter Lachsforelle 17,20
in Cremesauce mit Pesto Genovese und Parmesanspäne
spaghetti in cream sauce with smoked salmon, pesto genovese, parmesan

Pasta „al tartufo“ 15,50
Rucola und Parmesanspäne
pasta with creamy truffle sauce, rocket, parmesan

mit Beiried-Tranchen + 10,-
mit Hirschrohschinken + 4,40

Kärntner Kasnudln 15,50

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 (mit Veggi-Tip Herz) and small green side salad

Vincent's choice

Veggi-Tipp



lavasteinbrot

Club Sandwich mit Pommes 15,-
Hühnerbrust, Speck, Zwiebel, Salat, Tomaten, Currysauce
 chicken breast, crispy bacon, onions, salad, tomatoes, currysauce with chips

Beef Sandwich mit Pommes 19,60
Beiriedtranchen medium, Salat, Radieschen, mariniertes Rotkraut, Sauce Tartare, hausgemachte BBQ-Sauce, Röstzwiebel
 Striploin slices medium, salad, radish, marinated red cabbage tartare sauce, homemade bbq sauce, fried onion

Veggi-Tipp

Halloumi Sandwich mit Süßkartoffelpommes 15,-
gebratener Halloumi mit Honig, Rote-Rüben-Hummus, Rucola, Tahinjoghurt, 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

Falafel Sandwich mit Süßkartoffelpommes 15,-
Falafel, Avocadocreme, Rote-Rüben-Hummus, Rucola, Tomate, Radieschen Tahinjoghurt und mariniertes Rotkraut
 Falafel, avocado cream, red beet hummus, rocket, radishes, tomatoes and marinated red cabbage

bowl

Lungau Bowl 18,80
Dinkelreis, Kräuterseitling, Kichererbsen, Karotte, Radieschen, Käferbohnen, Salat, Schafskäseballchen, 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 18,80
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 18,80
Dinkelreis, Linsen, Avocadocreme, gebratener Halloumi, Rote Rübenhummus, Kichererbsen, Radieschen, mariniertes Rotkraut, Salat, selbstgemachtes Apfel-Kürbis-Chutney mit Aroniabeeren-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

Falafel Bowl 18,80
Dinkelreis, Karotte, Avocadocreme, Falafel, Rote Rübenhummus, Kichererbsen, Radieschen, mariniertes Rotkraut, Salat, selbst gemachtes Apfel-Kürbis-Chutney mit Aroniabeeren-Sesam-Zitronen-Dressing, Tahinjoghurt
 spelt grain, carrots, avocado cream, fried falafel, red beet hummus, chickpeas, radishes, marinated red cabbage, salad, homemade apple-pumpkin chutney, with tahini yogurt and an aronia berries-sesame-lemon dressing

Special

Berglinsen Dal..... 18,80
Cremiger Linseneintopf mit Tahinjoghurt,
Obertauern-Minz-Pesto und Lavasteinbrot
 Creamy lentil stew with tahini yogurt, Obertauern
 mint pesto and lava stone bread



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 -
 gibt's nicht immer*



Germknödel mit Vanillesauce oder
flüssiger Butter und Mohn..... 11,30
 Yeast dumpling with vanilla sauce or melted butter and poppy seeds

Warmes Schokoküchlein..... 11,30
mit Joghurteis, Caramellsauce und Preiselbeermarmelade
 Warm chocolate cake with yogurt ice cream, caramel sauce
 and cranberry jam

Kaiserschmarren 20,90
mit Rosinen, Preiselbeermarmelade, Apfelmus und Vanilleeis,
reicht meistens auch für 2 (Wartezeit ca. 20 Min.)
 viennese browned omelette with raisins, cranberry jam, apple puree
 and vanilla ice-cream, usually enough for 2 (waiting time 20 min.)

Almcocktail 5,50
Buttermilch gespritzt mit Preiselbeeren
 Buttermilk with soda and cranberry

strudel & co

Apfel-/ Topfenstrudel mit Schlag
 whipped cream5,90
 + **Kugel Vanilleeis** vanilla icecream1,80
 + **Vanillesauce** vanilla sauce2,10

Sachertorte mit Schlag whipped cream5,70

Süßes aus der Vitrine4,50
 slice of homemade pie from the showcase

Portion Schlag whipped cream1,40

Schafmilcheis / verschiedene Sorten5,70
aus der Eistruhe
 find your ice cream from sheep milk in the freezer



Eisl Eis

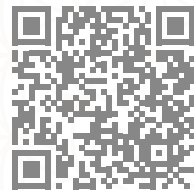
DAS BIOSCHAFMILCHEIS
VOM WOLFGANGSEE
 Dieses Eis wird aus der eigenen
 Schafmilch handwerklich in der
 Hofkäserei am Wolfgangsee her-
 gestellt. Nur natürliche und zu
 100% biologische Zutaten sowie
 echte Früchte werden verwendet.
 Dabei hat jede Sorte seine eigene
 Rezeptur. Keinerlei Vormischun-
 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.....	3,80
mit Soda with sparkling water.....	5,-
Saure Heidi (+ Soda & frische Zitrone)	5,80
soda & fresh lemon juice	
Heiße Inge (heiße Heidi mit Bio Ingwer-Zitronensirup)	4,50
Espresso	3,50
Espresso Doppio	5,20
Verlängerter cup of coffee	4,10
Cappuccino*	4,40
Latte Macchiato*	4,60
espresso with foamed milk	
Goldene Milch*	4,50
Curcuma Latte	
*mit Hafermilch (with oatmilk)	+ 0,40
Stiegl Pils vom Fass 0,33 l	5,-
Obertrumer Original Bio Zwickl 0,33	5,-
Trumer Pils Freispiel alkoholfrei 0,33	5,-



*Sämtliche
Getränke
gibt 's hier:*



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.



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 | [f hotel.perner](https://www.facebook.com/hotel.perner) | perner.ringana.com