

Zum Einstieg



Burratina | 18.5

Tomaten | Brotchips | Nüsse | Basilikum

A | G | H | O

Lachsforellen-Filet | 17

Gurke | Wasabi | Apfel | Radieschen

A | G | M | O

Beefsteak Tatar | 23.5

von Hand gehackt

A | C | F | G | L | M

- als Hauptspeise | 29.5

Suppen



Tomaten-Orangencremesuppe | 9

Crunch | Chutney | Öl

A | O

Rinderbouillon mit Einlage nach Wahl | 7

Milzschnitten | Frittaten | Kasspressknödel

A | C | G | L

Warme Vorspeisen



Rotes-Rüben-Risotto | 16

Birne | Walnuss | Blauschimmelkäse

G | H | O

- als Hauptspeise | 23

Gebratene Jakobsmuschel | 19.5

Apfel | Beurre-blanc | Zwiebel

G | O | P | R

- als Hauptspeise | 26.5

Weinbergschnecken | 17

Knoblauchbutter | Toast

A | G | R

Bunte Salate



Der Gemischte | 7

C | F | G | L | M | O



Caesar Salad | 17

Weißbrotcroutons | Kirschtomaten | Kapern | Parmesandressing

A | C | D | G | L | M | O

Wahlweiße mit:

gebratenen Black Tiger Garnelen | 24

R

confierter Hühnerbrust | 23

eingelegtem Pickle Gemüse | 22

O

Vegan & Vegetarisch



Spinat-Ravioli | 19.5

Granatapfel | Tomate | Thai Spargel | Mandel

A | F | O



Karfiol-Strudel | 18.5

Erdnuss | Mandarine | Paprika

A | E | F | O

Regionales

Tiroler Bauerngröstl | 17.5

Ei | Speckkrautsalat

C | L | O

Reisfleisch im Pfandl | 17.5

Blattsalat

A | F | L

Kalbszüngerl | 21

Kapernsauce | Salbei | Kartoffelpüree

A | G | M

Backhendl | 22

Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeere | Zitrone

A | C | G | L | M | O

Hauptgerichte

Schweinsschnitzel „Wiener Art“ | 21

Petersilienkartoffel | Preiselbeeren

A | C | G

Wiener Schnitzel vom Kalb | 30.5

Petersilienkartoffel | Preiselbeeren

A | C | G

Cordon bleu | 24

gemischter Salat | Preiselbeeren

A | C | G | O

Sailerschnitzel vom Schwein | 23

Mozzarella | Tomaten | Wedges

C | G | O

Gebratene Entenbrust mit Gewürzkruste | 30

Dauphine Kartoffel | Topinambur | Zwiebel | Flower Sprout

A | C | G | L | O

Paillard vom Kalb | 23

in Olivenöl gebraten | Blattsalate

C | F | G | L | M

Rosa gebratener Zwiebelrostbraten | 29

Kartoffelpüree | Röstzwiebel

A | F | G | L | O | P

Steaks vom Holzkohlegrill

Tomahawk vom Strohschwein | 34

medium gebraten | Rosmarinkartoffeln | saisonales Gemüse

A | G | L | O

Filetsteak | 41.5

Rosmarinkartoffeln | saisonales Gemüse | Pfefferrahmsauce

A | G | L | O

Chateaubriand für 2 Personen | 94

Rosmarinkartoffeln | saisonales Gemüse | Sauce Bernaise

C | G | L | M | O

DESSERTKARTE

Bitte fragen Sie unsere
Servicemitarbeiter

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

A (Gluten) - **B** (Krebstiere) - **C** (Ei) - **D** (Fisch) - **E** (Erdnuss) - **F** (Soja) - **G** (Milch oder Laktose) - **H** (Schalenfrüchte Nuss) **L** (Sellerie) - **M** (Senf) - **N** (Sesam) - **O** (Sulfite) - **P** (Lupinen) - **R** (Weichtiere)

Unsere Partner & Lieferanten

Wir im Hotel Sailer legen besonderen Wert auf Qualität und Regionalität. Um Ihnen die besten Produkte aus der Region anbieten zu können, arbeiten wir seit vielen Jahren mit Unternehmen aus Tirol zusammen. Wo es möglich ist, beziehen wir unsere Produkte und Zutaten aus der direkten Umgebung.

Fleisch- und Wurstwaren	Metzgerei Beermeister	<i>Innsbruck</i>
Fisch	Fisch Peer	<i>Innsbruck</i>
	Frischgenuss Familie Steixner	<i>Raitis</i>
Kartoffeln	Genussbauernhof Kuprian	<i>Ranggen</i>
Marmelade & Konfitüre	Darbo	<i>Stans</i>
Milch & Molkereiprodukte	Tirol Milch	<i>Wörgl</i>
	Zillertaler Heumilch Sennerei	<i>Fügen</i>
Obst & Gemüse	Ischia	<i>Innsbruck</i>
Schnecken	Gugumuck	<i>Wien</i>

GUTEN APPETIT!

Wünscht Ihnen unser Küchenchef Luca Fossato & sein Team!