

## Starters



### Buffalo mozzarella | 18

colorful tomatoes | focaccia | fresh basil

### Mozzarella di bufala | 18

pomodori misti | focaccia | basilico fresco

A | G | M | O

### Cured salmon | 18.5

cucumber | pear | wakame

### Salmone marinato | 18.5

cetriolo | pera | wakame

A | D | F | G | N | O

### Beef carpaccio | 19.5

arugula | parmesan

### Carpaccio di manzo | 19.5

rucola | parmigiano

A | G | O

### Beef steak tartare | 25

hand-cut

### Tartare di manzo | 25

tagliata a mano

A | C | F | G | L | M

as main course | 32  
come piatto principale | 32

## Soups

### Buttermilk cold soup | 8.5

cucumber and shrimp tartare | curry | coriander

### Zuppa fredda al latticello | 8.5

tartare di cetriolo e gamberi | curry | coriandolo

B | G

### Beef consommé with garnish of your choice | 7.5

spleen fritters | sliced pancakes | cheese dumpling

### Brodo di manzo con guarnizione a scelta | 7.5

crostini di milza | crespelle a striscioline | canederlo al formaggio

A | C | G | L

## Warm starters



### Tomato risotto | 18

stracciatella mozzarella | pesto | pine nuts

### Risotto al pomodoro | 18

stracciatella di mozzarella | pesto | pinoli

G | L | O

as main course | 25  
come piatto principale | 25

### Pan-seared scallop | 21.5

vegetables | apple | beurre blanc

### Capesanta scottata in padella | 21.5

verdure | mela | beurre blanc

G | L | O | P | R

as main course | 29  
come piatto principale | 29

### Burgundy snails | 18.5



garlic butter | toast

### Lumache alla bourguignonne | 18.5


burro all'aglio | toast

A | G | R

## Salads

-  **Mixed salad** | 7.5 C|F|L|M|O  
**Insalata mista** | 7.5
-  **Tomato salad** | 7.5 O  
red onion | balsamic vinegar | oil  
**Insalata di pomodori** | 7.5  
cipolla rossa | aceto balsamico | olio
- Caesar salad** | 18.5 A|C|D|G|L|M|O  
croutons | cherry tomatoes | capers | parmesan dressing  
**Insalata César** | 18.5  
crostini | pomodorini | capperi | dressing al parmigiano  
**with | con:** **roasted prawns | gamberi arrosto** | 26.5 B  
**chicken breast | petto di pollo** | 25.5

## Vegan and Vegetarian

-  **Lentil curry** | 19.5 F|L|N|O  
basmati rice | vegetables  
**Curry di lenticchie** | 19.5  
riso basmati | verdure
-  **Cauliflower strudel** | 21 A|E|F|O  
peanut | bell pepper - tomato | vegetables  
**Strudel di cavolfiore** | 21  
arachidi | peperone - pomodoro | verdure
-   **Mountain cheese "Schlutzkrapfen"** | 22 A|C|G|O  
young Leeks | braised tomato | mountain cheese | brown butter  
**"Schlutzkrapfen" al formaggio di montagna** | 22  
porro fresco | pomodori al forno | formaggio di montagna | burro chiarificato

## Regional

- Tyrolean "Gröstl"** | 19 C|G|L|O  
fried egg | cabbage salad with bacon  
**"Gröstl" tirolese** | 19  
uovo | insalata di cavolo con speck
- Meat rice** | 19 A|C|F|L|M|O  
leaf salad  
**Riso tradizionale** | 19  
insalata verde
- Veal tongue** | 24 A|G|L|M  
mashed potatoes | sage | caper sauce  
**Lingua di vitello** | 24  
purè di patate | salvia | salsa ai capperi

## Baked

<b>Deep fried chicken</b>   24 potato and cucumber salad   cranberries <b>Pollo fritto</b>   24 insalata di patate e cetrioli   mirtilli rossi	A   C   G   L   M   O
<b>Escalope of pork „Vienna style“</b>   23 parsley potatoes   cranberries <b>Cotoletta di maiale “alla viennese”</b>   23 patate al prezzemolo   mirtilli rossi	A   C   G
<b>“Wiener Schnitzel” of veal</b>   32 parsley potatoes   cranberries <b>“Wiener Schnitzel” di vitello</b>   32 patate al prezzemolo   mirtilli rossi	A   C   G
<b>Cordon bleu</b>   26.5 mixed salad   cranberries <b>Cordon bleu</b>   26.5 insalata mista   mirtilli rossi	A   C   F   G   L   M   O

## Main dishes

<b>„Sailer's Schnitzel“ of pork</b>   26 waffle-cut potatoes   mozzarella   tomatoes <b>„Sailer's Schnitzel“ di maiale</b>   26 Waffle di patate   mozzarella   pomodori	A   C   G   L   O
<b>Pan-Seared duck breast</b>   32.5 couscous   saffron-oranges   lemongrass   morello cherry jus <b>Petto d'anatra arrosto</b>   32.5 couscous   arance allo zafferano   lemongrass   jus di amarene	A   C   G   L   O
<b>Paillard of veal</b>   25 pan-fried in olive oil   leaf salads <b>Paillard di vitello</b>   25 saltata in olio d'oliva   insalata verde	C   F   G   L   M
<b>Braised roast beef with onion sauce</b>   31 mashed potatoes   crispy onions <b>Arrosto di manzo con salsa alla cipolla</b>   31 purè di patate   cipolle croccanti	A   F   G   L   O   P
<b>Boiled beef rump</b>   28.5 roasted potatoes   cream spinach   apple horseradish <b>Manzo bollito</b>   28.5 patate arrosto   spinaci alla crema   rafano alla mela	G   L

## Steaks from the charcoal grill

### Gratinated lamb saddle | 39

polenta | pointed peppers | garlic jus

### Sella di agnello gratinata | 39

polenta | peperoni dolci | jus all'aglio

A | G | L | M | O

### Fillet steak | 44

rosemary potatoes | green beans with bacon | pepper cream sauce

### Filetto di manzo | 44

patate al rosmarino | fagiolini allo speck | salsa al pepe e panna

A | G | L | O

### Chateaubriand for two people | 98

waffle-cut potatoes | seasonal vegetables | béarnaise sauce

### Chateaubriand per due persone | 98

Waffle di patate | verdure di stagione | salsa bernese

C | G | L | M | O

All prices are in euros and include the statutory value added tax.  
Tutti i prezzi sono espressi in euro e comprendono l'imposta prevista dalla legge.

**A** (reals containing gluten) - **B** (Crustacean) - **C** (Egg) - **D** (Fish) - **E** (Peanut) - **F** (Soybeans) - **G** (Milk and lactose) –  
**H** (Nuts) - **L** (Celery) - **M** (Mustard) - **N** (Sesame) - **O** (Sulphite) - **P** (Lupin) - **R** (Molluscs)

# Homemade Desserts

1/16 Glass Cuvée Beerenaulese | 6

## Sailer's classical I classici di Sailer



Variation of homemade sorbets | 11  
Variazione di sorbetti fatti in casa | 11

**Apple fritters** | 15 A|C|G  
homemade vanilla ice cream (approx. 20 min.)

**Frittelle di mele** | 15  
gelato alla vaniglia fatto in casa (ca. 20 min)

**Emperor's pancake** | 16.5 A|C|G  
applesauce

**Kaiserschmarren** | 16.5  
purea di mele

**Crêpes** | 6 A|C|G  
cranberry or apricot marmalade (one piece)

**Crêpe** | 6  
confettura di mirtilli rossi o albicocche (un pezzo)

**Cheese variation** | 18 A|G|L|O  
fig mustard

**Mix di formaggi** | 18  
senape di fichi

## Our pâtissière recommends La nostra pasticceria consiglia

**Sweet & Sour** | 13 A|C|G|H|O|P  
strawberries | rhubarb | elderflower | crumble

**Sweet & Sour** | 13  
fragole | rabarbaro | sambuco | crumble

**Hello spring in a glass** | 11 A|C|G|H|O|P  
strawberries | vanilla cream | ladyfingers | vanilla ice cream

**Benvenuta primavera al bicchiere** | 11  
fragole | crema alla vaniglia | savoiardi | gelato alla vaniglia

**Vanilla & egg liqueur or pumpkin seed oil** | 11 A|C|G|H|O|P  
vanilla ice cream | egg liqueur or pumpkin seed oil | wafer | whipped cream

**Vaniglia & liquore all'uovo o olio di semi di zucca** | 11  
gelato alla vaniglia | liquore all'uovo o olio di semi di zucca | cialda | panna

**Lemon tiramisu in a glass** | 11 A|C|G|H|O|P  
ladyfingers | mascarpone | lemon curd

**Tiramisù al limone al bicchiere** | 11  
savoiardi | mascarpone | lemon curd

**Small iced coffee** | 7 A|C|G  
whipped cream | wafer

**Caffè freddo piccolo** | 7  
panna Montata | cialda

## Partners and suppliers

We at Hotel Sailer place special emphasis on quality and regionality.  
In order to offer you the best products from the region,  
we have been working with companies from Tyrol for many years.  
Where possible, we source our products and ingredients from the surrounding region.

L'Hotel Sailer pone particolare attenzione alla qualità e alla regionalità.  
Per offrirvi i migliori prodotti della regione,  
lavoriamo da molti anni con aziende del Tirolo.  
Ove possibile, usiamo prodotti ed ingredienti regionali.

<b>Meat &amp; sausages products</b>	Butchery Beermeister	<i>Innsbruck</i>
<b>Fish</b>	Fischiff	<i>Innsbruck</i>
	Frischgenuss Family Steixner	<i>Raitis</i>
<b>Potatoes</b>	Kuprian farmhouse	<i>Ranggen</i>
<b>Milk &amp; dairy products</b>	Tirol Milch	<i>Wörgl</i>
	Alpine Dairy "Zillertaler Heumilch"	<i>Fügen</i>
<b>Fruits &amp; vegetables</b>	Ischia	<i>Innsbruck</i>
<b>Snails</b>	Gugumuck	<i>Wien</i>
<b>Microgreens</b>	Feingrün Tirol	<i>Wattens</i>
	Thomas Farbmacher	

*Enjoy!*

*Buon appetito!*

*Bon appétit!*

*Buen provecho!*

*From our kitchen team!* 