

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

tagliato 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

frittelle 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 borgognona | 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
porri 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

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

Main dishes

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

patate a griglia | 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

purè 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 fici

Our pâtissière recommends La nostra pasticceria consiglia

Rock 'n' Choc Caramel (warm, ca. 15 min.) | 13 A | C | G | H | O | P

cookie caramel | buttermilk ice cream

Rock 'n' Cioc al Caramello (caldo, ca. 15 min.) | 13

cookie al caramello | gelato al latticello

Hello spring in a glass | 11 A | C | G | H | O | P

strawberries | vanilla cream | ladyfingers | vanilla ice cream

Hello primavera nel bicchiere | 11

fragole | crema alla vaniglia | savoiardi | gelato alla vaniglia

Vanilla & egg liqueur | 11 C | G | H | O | P

vanilla ice cream | homemade egg liqueur | caramelised nuts | whipped cream

Vaniglia & liquore all'uovo | 11

gelato alla vaniglia | liquore all'uovo fatto in casa | noci caramellate | panna

Still growing... | 13 A | C | G | H | O | P

raspberries | mascarpone | sponge cake | lemon sorbet

In crescita... | 13

lamponi | mascarpone | pan di spagna | sorbetto al limone

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.
Dove possibile, ci procuriamo i nostri prodotti e ingredienti dalla regione circostante di Innsbruck.

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

Enjoy!

Buon appetito!

Bon appétit!

Buen provecho!

From our kitchen team! 