Starters

Gratinated Fig | 14 — A | C | G | L | O
beetroot tartare | lamb's lettuce | parmesan crumble
Fico gratinato | 14
tartare di barbabietola rossa | valeriana | crumble al parmigiano

Cured salmon | 19 — A | D | F | G | N | O
cucumber | pear | wakame
Salmone marinato | 19
cetriolo | pera | wakame

Beef carpaccio | 20 — A | G | O
arugula | parmesan
Carpaccio di manzo | 20
rucola | parmigiano

Beef steak tartare | 26 — A | C | F | G | L | M
hand-cut
Tartare di manzo | 26
tagliata a mano

as main course | 33
come piatto principale | 33

Soups

French Onion Soup | 8.5 — A | C | G | L | O
Zuppa di cipolle alla francese | 8.5

Beef consommé with garnish of your choice | 8 — A | C | G | L
spleen fritters | sliced pancakes | cheese dumpling
Brodo di manzo con guarnizione a scelta | 8
crostini di milza | crespelle a striscioline | canederlo al formaggio

Warm starters

Tomato risotto | 18.5 — G | L | O
stracciatella mozzarella | pesto | pine nuts
Risotto al pomodoro | 18.5
stracciatella di mozzarella | pesto | pinoli

as main course | 25.5
come piatto principale | 25.5

Pan-seared scallop | 22 — A | G | L | O | P | R
preserved lemon and orange risotto | salsify | beurre blanc
Capesanta scottata in padella | 22
risotto al limone sotto sale e arancia | scorzonera | beurre blanc

as main course | 29.5
come piatto principale | 29.5

Burgundy snails | 19 — A | G | R
garlic butter | toast
Lumache alla bourguignonne | 19
burro all'aglio | toast

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 | 19 — A | C | D | G | L | M | O
croutons | cherry tomatoes | capers | parmesan dressing
Insalata César | 19
crostini | pomodorini | capperi | dressing al parmigiano
with | con: roasted prawns | gamberi arrosto | 27 — B
chicken breast | petto di pollo | 26

Vegan and Vegetarian

Chickpea Curry | 19.5 — F | L | N | O
raita | coriander | basmati rice | pak choi
Curry di ceci | 19.5
raita | coriandolo | riso basmati | pak choi

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 | mountain cheese | brown butter
“Schlutzkrapfen” al formaggio di montagna | 22
porro fresco | 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 — A | C | G | L | M | O
potato and cucumber salad | cranberries
Pollo fritto | 24
insalata di patate e cetrioli | mirtilli rossi

Escalope of pork „Vienna style" | 23 — A | C | G
parsley potatoes | cranberries
Cotoletta di maiale "alla viennese" | 23
patate al prezzemolo | mirtilli rossi

"Wiener Schnitzel" of veal | 32 — A | C | G
parsley potatoes | cranberries
"Wiener Schnitzel" di vitello | 32
patate al prezzemolo | mirtilli rossi

Cordon bleu | 26.5 — A | C | F | G | L | M | O
mixed salad | cranberries
Cordon bleu | 26.5
insalata mista | mirtilli rossi

Main dishes

„Sailer's Schnitzel" of pork | 26 — A | C | G | L | O
waffle-cut potatoes | mozzarella | tomatoes
„Sailer's Schnitzel" di maiale | 26
Waffle di patate | mozzarella | pomodori

Pan-Seared duck breast | 32.5 — A | C | G | L | O
pumpkin | carrot cream | dauphine potato | sour cherry jus
Petto d'anatra arrosto | 32.5
zucca | crema di carote | patata dauphine | jus di amarena

Paillard of veal | 25.5 — C | F | G | L | M
pan-fried in olive oil | leaf salads
Paillard di vitello | 25.5
saltata in olio d'oliva | insalata verde

Braised roast beef with onion sauce | 31 — A | F | G | L | O | P
mashed potatoes | crispy onions
Arrosto di manzo con salsa alla cipolla | 31
purè di patate | cipolle croccanti

Boiled beef rump | 28.5 — G | L
roasted potatoes | cream spinach | apple horseradish
Manzo bollito | 28.5
patate arrosto | spinaci alla crema | rafano alla mela

Steaks from the charcoal grill

Gratinated lamb saddle | 39 — A | G | L | M | O
polenta | pointed peppers | garlic jus
Sella di agnello gratinata | 39
polenta | peperoni dolci | jus all'aglio

Fillet steak | 45 — A | G | L | O
rosemary potatoes | green beans with bacon | pepper cream sauce
Filetto di manzo | 45
patate al rosmarino | fagiolini allo speck | salsa al pepe e panna

Chateaubriand for two people | 99 — C | G | L | M | O
waffle-cut potatoes | seasonal vegetables | béarnaise sauce
Chateaubriand per due persone | 99
waffle di patate | verdure di stagione | salsa bernese

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 | 11.5
Variazione di sorbetti fatti in casa | 11.5

Apple fritters | 16.5 — A | C | G
homemade vanilla ice cream (approx. 20 min.)
Frittelle di mele | 16.5
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 | 6.5 — A | C | G
cranberry or apricot marmalade (one piece)
Crêpe | 6.5
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 patissière recommends
La nostra pasticcera consiglia

Rudi | 13.5 — A | C | G | H | O | P
chocolate | raspberry | praline | tuile | sorbet
Rudi | 13.5
cioccolato | lampone | pralina | cialda | sorbetto

White Gingerbread Dream | 13.5 — A | C | G | H | O | P
white gingerbread mousse | blueberries | shortcrust pastry | ice cream
Sogno di Pan di Zenzero Bianco | 13.5
mousse bianca di pan di zenzero | mirtilli | pasta frolla | gelato

Baked Apple Tiramisu | 11 — A | C | G | H | O | P
apple | mascarpone | ladyfingers | nut ice cream
Tiramisù alle mele al forno | 11
mela | mascarpone | biscotti | gelato alla nocciola

Vanilla & egg liqueur | 11.5 — A | C | G | H | O | P
vanilla ice cream | egg liqueur | wafer | whipped cream
Vaniglia & liquore all'uovo | 11.5
gelato alla vaniglia | liquore all'uovo | cialda | panna

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.

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

Enjoy!

Buon appetito!

Bon appétit!

Buen provecho!

From our kitchen team!