

Starters



Warm corn falafel | 16.5

A | N | O

eggplant | beetroot | green apple | coriander

Falafel di mais tiepidi | 16.5

melanzana | barbabietola rossa | mela verde | coriandolo

Cured salmon | 18

A | D | F | G | N | O

cucumber | pear | wakame

Salmone marinato | 18

cetriolo | pera | wakame

Beef carpaccio | 19

A | G | O

arugula | parmesan

Carpaccio di manzo | 19

rucola | parmigiano

Beef steak tartare | 24

A | C | F | G | L | M

hand-cut

Tartare di manzo | 24

tagliato a mano

as main course | 30

come piatto principale | 30

Soups



Light cauliflower cream soup | 8

A | G | O

grape and onion chutney | strudel pastry

Crema leggera di cavolfiore | 8

chutney di uva e cipolla | pasta strudel

Beef consommé with garnish of your choice | 7.5

A | C | G | L

spleen fritters | sliced pancakes | cheese dumpling

Brodo di manzo con guarnizione a scelta | 7.5

frittelle di milza | crespelle a striscioline | canederlo al formaggio

Warm starters



Tomato risotto | 17

G | L | O

stracciatella mozzarella | pesto | pine nuts

Risotto al pomodoro | 17

stracciatella di mozzarella | pesto | pinoli

as main course | 24

come piatto principale | 24

Pan-seared scallop | 20.5

G | L | O | P | R

vegetables | apple | beurre blanc

Capesanta scottata in padella | 20.5

verdure | mela | beurre blanc

as main course | 28

come piatto principale | 28

Burgundy snails | 18

A | G | R

garlic butter | toast

Lumache alla borgognona | 18

burro all'aglio | toast

Salads



Mixed salad | 7.5
Insalata mista | 7.5

C | F | L | M | O



Tomato salad | 7.5
red onion | balsamic vinegar | oil
Insalata di pomodori | 7.5
cipolla rossa | aceto balsamico | olio

O

Caesar salad | 18
croutons | cherry tomatoes | capers | parmesan dressing

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

Insalata César | 18
crostini | pomodorini | capperi | dressing al parmigiano
with | con: roasted prawns | gamberi arrosto | 26
chicken breast | petto di pollo | 25

R

Vegan and Vegetarian



Lentil curry | 19
basmati rice | vegetables
Curry di lenticchie | 19
riso basmati | verdure

F | L | N | O



Cauliflower strudel | 20
peanut | bell pepper - tomato | vegetables
Strudel di cavolfiore | 20
arachidi | peperone - pomodoro | verdure

A | E | F | O



Porcini mushroom “Schlutzkrapfen” | 21.5 *
creamed brussels sprouts | pumpkin | shallot | chestnuts
“Schlutzkrapfen” ai porcini | 21.5 *
cavolini di bruxelles alla crema | zucca | scalogno | castagne

A | C | G | L | M | O

Regional

Tyrolean “Gröstl” | 18.5
fried egg | cabbage salad with bacon
“Gröstl” tirolese | 18.5
uovo | insalata di cavolo con speck

C | G | L | O

Meat rice | 18.5
leaf salad
Riso tradizionale | 18.5
insalata verde

A | C | F | L | M | O

Veal tongue | 23
mashed potatoes | sage | caper sauce
Lingua di vitello | 23
purè di patate | salvia | salsa ai capperi

A | G | L | M

*Vegan on request | Vegano su richiesta

Baked

Fried chicken | 23

potato and cucumber salad | cranberries

Pollo fritto | 23

insalata di patate e cetrioli | mirtilli rossi

A | C | G | L | M | O

Escalope of pork „Vienna style“ | 22

parsley potatoes | cranberries

Cotoletta di maiale “alla viennese” | 22

patate al prezzemolo | mirtilli rossi

A | C | G

“Wiener Schnitzel” of veal | 31.5

parsley potatoes | cranberries

“Wiener Schnitzel” di vitello | 31.5

patate al prezzemolo | mirtilli rossi

A | C | G

Cordon bleu | 26

mixed salad | cranberries

Cordon bleu | 26

insalata mista | mirtilli rossi

A | C | F | G | L | M | O

Main dishes

„Sailer’s Schnitzel” of pork | 25

waffle-cut potatoes | mozzarella | tomatoes

„Sailer’s Schnitzel” di maiale | 25

patate a griglia | mozzarella | pomodori

A | C | G | L | O

Pan-seared duck breast | 32

dauphine potatoes | roasted vegetables | sour cherry jus

Petto d’anatra scottato | 32

patate dauphine | verdure al forno | 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

Roast beef | 30

mashed potatoes | crispy onions

Arrosto di manzo | 30

purè di patate | cipolle croccanti

A | F | G | L | O | P

Boiled veal rump | 28

roasted potatoes | cream spinach | apple horseradish

Manzo bollito | 28

patate arrosto | spinaci alla crema | rafano alla mela

G | L

Steaks from the charcoal grill

Gratinated lamb saddle | 38

A | G | L | M | O

polenta | pointed peppers | garlic jus

Sella di agnello gratinata | 38

polenta | peperoni dolci | jus all'aglio

Fillet steak | 44

A | G | L | O

rosemary potatoes | green beans with bacon | pepper cream sauce

Filetto di manzo | 44

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

Chateaubriand for two people | 98

C | G | L | M | O

waffle-cut potatoes | seasonal vegetables | béarnaise sauce

Chateaubriand per due persone | 98

patate a griglia | 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
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 patissière recommends La nostra pasticceria consiglia

Luma | 12.5 A | C | G | H | O | P

passion fruit | mango | vanilla | cantuccini in the breeze

Luma | 12.5

maracujà | mango | vaniglia | cantuccini al vento

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

Egg-Cellent Tiramisu | 13 A | C | G | H | O | P

coffee | chocolate | mascarpone | wild blueberries

Uovo-Misu | 13

caffè | cioccolato | mascarpone | mirtilli selvatici

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>
Jam & marmalade	Darbo	<i>Stans</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>

Enjoy!

Buon appetito!

Bon appétit!

Buen provecho!

From our kitchen team! 