

## Cold Starters

**Duet of homemade raw ham | wild garlic cream cheese | walnut bread | 14** A/G/H  
Duetto di prosciutto crudo | formaggio fresco all'aglio orsino | pane alle noci  
Duo de jambon cru maison | fromage à la crème à l'ail sauvage | pain aux noix  
Dúo de jamón curado casero | queso fresco ajo | pan de nueces.

**Carpaccio of beef | rocket | parmesan | 16.5**  
Carpaccio di manzo | rucola | scaglie di parmigiano  
Carpaccio de bœuf | roquette | parmesan  
Carpaccio de vacuno | rucola | parmesano

**Beefsteak Tartare, chopped by hand | 29.5** A/C/F/G/L/M  
Tartara di manzo, tritata al coltello  
Steak tartare de bœuf, haché à la main  
Bistec de buey tártaro, picado a mano

## Salads

**Mixed salad | carrots | radish | bell pepper | cucumber | radish | 6** C/F/L/M/O  
La mista | carote | retiche | peperoni | rapanelli  
Salade mélangée | carotte | radicchio | poivron | concombre  
La mixta | zanahorias | rábano | pimiento | pepino

**Caesar salad | white bread croutons | cherry tomatoes | capers | parmesan dressing | 12.5** A/D/G/L/O  
Insalata Cesone | crostini di pane bianco | pomodori ciliegini | capperi | condimento al umone  
Salade César | croûtons de pain blanc | tomates cerise | câpres | vinaigrette au parmesan  
Ensalada César | crotones de pan blanco tomate cherry | corsario | salsa de parmesano

**Sommer salad | marinated fennel | baked tomatoes | parmesan | lemon dressing | 13.5** A/C/F/L/M/O  
Insalata estiva | finocchio marinato | pomodori al forno | parmigiano | condimento al parmigiano  
Salade d'été | fenouil mariné | tomates au four | parmesan | vinaigrette au citron  
Ensalada de verano | hinojo marinado | tomates asados | parmesano | salsa de limón

## Soups

**Beef bouillon with milt croutons or celestine or liver spaetzle | 5.20** A/C/G/F/L  
Brodo di manzo con a scelta: crostini o tagliolini all'uovo o spaetzle di fegato  
Bouillon de bœuf avec au choix : toast de pâté de rate ou crêpes julienne ou spaetzle de foie  
Caldo de vacuno con pepitas de bazo o fideos o spaetzle de hígado

## Warm starters

<b>Risotto of citrus fruits   artichoke   basil   17</b> Risotto al limone   carciofo   basilico Risotto au citron   artichaut   basilic Risotto al limón   alcachofa   basil	C/L/G/O
<b>Curry of lentils   fresh vegetables   raita   basmati rice   16.5</b> Curry di lenticchie   verdura fresca   riso basmati Curry de lentilles   légumes frais   riz basmati Curry de lentejas   verduras frescas   arroz basmati	F/L/N/O
<b>Escargots gratinated   garlic butter   13</b> Lumache gratinate   burro all'aglio Escargot Weinberg gratiné   beurre à l'ail Caracoles de viñedo gratinado   mantequilla de ajo	A/G/R
<b>Roasted scallops   spinach-cannelloni   pine nuts   saffron foam   17.5</b> Capesante fritte   cannelloni di spinaci   pinoli   spuma di zafferano Coquilles Saint-Jacques rôties   cannelloni aux épinards   pignons de pin   mousse au safran Vieiras fritas   canelones de espinacas   piñones   espuma de azafrán	A/B/C/G/H/L

## The Classics

<b>„Tiroler Gröstl“   potatoes   pork beef   fried egg   cabbage salad   13</b> Gröstl tirolese (patate saltate con carne di manzo)   uovo   crauti allo speck Poêlé tyrolienne   pommes de terre   porc   bœuf   œuf au plat   salade de chou Receta típica tirolesa   patatas salteadas   puerco   huevo   ensalada de col	C/L/O
<b>„Reisfleisch“   rice   meat   belly pepper-tomato sauce   leaf salad   14</b> Riso tradizionale   carne   peperoni servito in padella   insalata verde Riz à la viande   sauce poivre-tomate   salade verte Arroz   carne a la sartén   salsa de pimienta-tomate   ensalada verde	A/F/L
<b>Calf's tongue   caper sauce   sage   purée of roasted onions   17</b> Lingua di vitello   salsa di capperi   salvia   purè di cipolle Langue de veau   sauce aux câpres   sauge   purée d'oignons grillés Lengua de ternero   salsa de alcaparras   salvia   pure de cebolla	A/G/M
<b>Sailer's breaded fried chicken   potato-cucumber salad   17.5</b> Pollo fritto   insalata di patate   cetrioli Poulet frit   salade de pommes de terre   concombre Pollo asado   ensalada de patatas   pepino	A/C/G/M/O

## Main dishes

<b>Escalope of pork „Vienna style“   parsley potatoes   cranberries   15.5</b>	A/C/G
Wiener Schnitzel di maiale   patate al prezzemolo   marmelata di mirtilli rossi Escalope de porc   pommes de terre persillées   airelles Filete empanado de cerdo a la vienesa   patatas a la perejil   confitura de arándanos rojos	
<b>Escalope of veal „Vienna style“   parsley potatoes   cranberries   23.5</b>	A/C/G
Wiener Schnitzel di vitello   patate al prezzemolo   marmelata di mirtilli rossi Escalope viennoise   pommes de terre persillées   airelles Filete empanado de ternera   patatas a la albahaca   confitura de arándanos rojos	
<b>Escalope of pork Cordon bleu   mixed salad   18</b>	A/C/G/O
Cordon bleu   insalata mista Cordon bleu   salade mélangée Cordon bleu   ensalada mixta	
<b>„Sailer’s pork escalope“ gratinated   tomatoes   mozzarella   crisp fried potatoes   18</b>	C/G/O
Cotoletta di maiale alla Sailer gratinata   mozzarella   pomodori   patate rustiche Escalope de porc à la Sailer gratiné   tomates-mozzarella   frites Filete empanado de cerdo a la casa Sailer gratén   mozarella   tomate   patatas rústicas	
<b>Roast duck breast   spiced crust   lime-sesame-vegetables   coriander-noodles   27.5</b>	A/F/G/L
Petto d’anatra arrosto   crosta di spezie   verdure al sesamo e lime   “schupfnudeln” al coriandolo Suprême de canard rôti   croûte aux épices   légumes au sésame et au citron   « Schupfnudeln » à la coriandre Pechuga de pato   costra de especias   verduras con sésamo y lima   “schupfnudeln” con cilantro	
<b>Paillard of veal   roasted   olive oil   leaf salad   21</b>	C/F/G/L/M
Paillard di vitello all’olio d’oliva   insalata verde Paillard de veau   grillé à l’huile d’olives   salade verte Paillard de ternera a la plancha   ensalada verde	
<b>Roast beef   onions sauce   roasted potatoes   22.5</b>	A/F/L/O/P
Arrosto alle cipolle   patate arrosto Entrecôte rosée aux oignons   pommes de terre grillées Asado de cerdo con cebollas   patatas sobrefritas	

## Steaks from the charcoal grill

### Tomahawk of alpine pork medium | 31

A/F/G/L/O

Tomahawk di maiale alpino cottura media

Tomahawk de porc alpin medium

Tomahawk de cerdo alpino término medio

### Fillet steak | pepper sauce | 38

A/F/G/L/O

Filetto | salsa al pepe

Filet de bœuf grillé | sauce au poivre

Filete | salsa de pimienta negra

### All our steaks are served with Corn | mixed vegetables | rosemary potatoes

Le nostre carni vengono tutte servite  
pannocchia di granturco | verdure miste | patate al rosmarino

Tous nos steaks sont servis avec  
mais grillé | un mélange de légumes | pommes de terre au romarin

Con todas nuestras carnes servimos  
mazorcas de maiz | salteado de verdura | patatas al romero

### Chateaubriand for two people | mixed vegetables | crisp fried potatoes | sauce béarnaise | 80

C/G/L/M/O

Chateaubriand per due persone | verdure in padella | patate rustiche | salsa bernese

Chateaubriand pour 2 personnes | poêlé de légumes frais | pommes de terre frites | la sauce Béarnaise

Chateaubriand para dos personas | verduras frescas mixtas | patatas rústicas | salsa bernesa

**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)

# Desserts

Cuvée Beerenaulese – 1/16 | 4.8

<b>Variation of our homemade sorbets   9</b> Mix di sorbetti fatti in casa Variation de sorbets maison Combinación de sorbetes caseros	A/G
<b>Homemade vanilla ice cream core oil   pumpkin crumb   whipped cream   9</b> Gelato alla vaniglia fatto in casa   olio di semi di zucca   croccante di zucca   panna montata Glace à la vanille maison   huile de pépins de courge   croquant à la citrouille   crème fleurette Helado de vainilla casero   aceite de calabaza   calabaza quebradiza   crema	C/G
<b>“Schwarzwälder” in glass   chocolate espuma   cherry sorbet   9</b> Foresta nera al bicchiere   mousse al cioccolato   sorbetto alla ciliegia Forêt noire en verrine   espuma de chocolat   sorbet à la cerise Schwarzwälder en copa   mousse de chocolate   sorbete de cerezas	A/C/G
<b>Apple Strudel in glass   vanilla espuma   apple ragout   nut ice cream   9</b> Strudel di mele in un bicchiere   spuma alla vaniglia   ragù di mele   gelato alle noci Strudel aux pommes en verrine   espuma à la vanille   ragoût de pommes   glace aux noix Strudel de manzana en vaso   espuma de vainilla   ragú de manzana   helado de nueces	A/C/G/H/O
<b>Chestnut cake   plum   caramel   chocolate   10.5</b> Torta di castagne prugna   caramello   cioccolato Petits gâteaux aux châtaignes prune   caramel   chocolat Tarta de castañas ciruela   caramelo   chocolate	A/C/G
<b>Crêpes with cranberry or apricot marmalade (one piece)   5</b> Crepe   marmellata di mirtilli rossi o d'albicocca (un pezzo) Crêpe   confiture d'airelles ou confiture d'abricots (1 pièce) Palatschinken crepes   mermelada de arándanos o albaricoques (una pieza)	A/C/G
<b>Apple fritters   vanilla ice cream (ca. 20 min)   12</b> “Apfelradln” frittelle di mele   gelato alla vaniglia (ca. 20 min) Rondelles de pommes frites   glace à la vanille (env. 20 min) “Apfelradln” bunuelos de manzanas   helado de vainilla (ca. 20 min)	A/C/G
<b>Original Kaiserschmarren   rum raisins   plum roaster (ca. 30 min)   14</b> “Kaiserschmarren” frittata dolce   uvetta al rum   composta di prugne (ca. 30 min) “Kaiserschmarren”   raisins au rhum   compote de quetsche (env. 30 min) “Kaiserschmarren” omelette dulce   pasas al ron   mermelada de ciruelas (ca. 30 min)	A/C/G/O
<b>Cheese variation   14</b> Mix di formaggi Assortiment de fromages Combinación de quesos	A/G/L/O

## Partners and suppliers

Our chef Max Heiligensetzer and his team attach particular importance to 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.

Il nostro chef Max Heiligensetzer e il suo team danno particolare importanza 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.

Notre chef Max Heiligensetzer et son équipe attachent une importance particulière à la qualité et à la régionalité. Afin de vous proposer les meilleurs produits de la région, nous travaillons depuis de nombreuses années avec des entreprises du Tyrol. Dans la mesure du possible, nous nous procurons nos produits et ingrédients dans la région environnante à Innsbruck.

Nuestro cocinero Max Heiligensetzer y su equipo dan especial importancia a la calidad y la regionalidad. Para ofrecerle los mejores productos de la región, llevamos muchos años trabajando con empresas del Tirolo. En la medida de lo posible, nos abastecemos de productos e ingredientes de la región.

<b>Meat &amp; sausages products</b>	Butchery Beermeister	<i>Innsbruck</i>
<b>Fish</b>	Fish Peer	<i>Innsbruck</i>
	Frischgenuss Family Steixner	<i>Raitis</i>
<b>Prawns</b>	Alpengarnelen Tirol	<i>Hall in Tirol</i>
<b>Potatoes</b>	Silzer Kartoffelkeller	<i>Silz</i>
<b>Jam &amp; marmalade</b>	Darbo	<i>Stans</i>
<b>Milk &amp; dairy products</b>	Tirol Milch	<i>Wörgl</i>
		<i>Fügen</i>
<b>Fruits &amp; vegetables</b>	Alpine Dairy "Zillertaler Heumilch"	<i>Innsbruck</i>
<b>Snails</b>	Gugumuck	<i>Wien</i>

*Enjoy!*

*Buon appetito!*

*Bon appétit!*

*Buen provecho!*

*Chef Max and Team*