


Cold Starters


Duet of homemade raw ham | wild garlic cream cheese | walnut bread | 15 G
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 | 17.5
Carpaccio di manzo | rucola | scaglie di parmigiano
Carpaccio de bœuf | roquette | parmesan
Carpaccio de vacuno | rucola | parmesano

Beefsteak Tartare, chopped by hand | 23.5 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
as main course | come piatto principale | comme plat principal | como plato principal | 29.5

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 | 13.5** A/C/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

 **Summer salad | black tea raisins | lettuce hearts | couscous | 15** L/O
Insalata estiva | uvetta al tè nero | cuori di lattuga | couscous
Salade d'été | raisins secs au thé noir | cœurs de laitue | couscous
Ensalada de verano | pasas al té negro | corazones de lechuga | cuscús

Soups

Beef bouillon with milt croutons or celestine or liver spaetzle | 6 A/C/G
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



Fennel risotto | goat cheese | orange | radicchio | 18.5

G/L/O

Risotto al finocchio | formaggio di capra | arancia | radicchio

Risotto au fenouil | fromage de chèvre | orange | chicorée rouge

Risotto de hinojo | queso de cabra | naranja | radicchio



Curry of lentils | fresh vegetables | raita | basmati rice | 17

F/L/N/O

Curry di lenticchie | verdura fresca | riso basmati

Curry de lentilles | légumes frais | riz basmati

Curry de lentejas | verduras frescas | arroz basmati

Escargots gratinated | garlic butter | 14.5

A/G/R

Lumache gratinate | burro all'aglio

Escargot Weinberg gratiné | beurre à l'ail

Caracoles de viñedo gratinado | mantequilla de ajo

Roasted scallops | spinach-cannelloni | pine nuts | saffron foam | 18

A/C/E/H/L/O

Capesante fritte | cannelloni di spinaci | pinoli | spuma di zafferano

Coquilles Saint-Jacques rôties | cannelloni aux épinards | pignons de pin | mousse au safran

Veiras fritas | canelones de espinacas | piñones | espuma de azafrán

as main course | come piatto principale | comme plat principal | como plato principal | 25

The Classics

„Tiroler Gröstl“ | potatoes | pork beef | fried egg | cabbage salad | 15

C/L/O

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

„Reisfleisch“ | rice | meat | belly pepper-tomato sauce | leaf salad | 15.5

A/F/L

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

Calf's tongue | caper sauce | sage | purée of roasted onions | 19

A/G/M

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

Sailer's breaded fried chicken | potato-cucumber salad | 20

A/C/G/L/M/O

Pollo fritto | insalata di patate | cetrioli

Poulet frit | salade de pommes de terre | concombre

Pollo asado | ensalada de patatas | pepino

Main dishes

Escalope of pork „Vienna style“ | parsley potatoes | cranberries | 18.5 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

Escalope of veal „Vienna style“ | parsley potatoes | cranberries | 27 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

Escalope of pork Cordon bleu | mixed salad | 22 A/C/G/O
Cordon bleu | insalata mista
Cordon bleu | salade mélangée
Cordon bleu | ensalada mixta

„Sailer’s pork escalope“ gratinated | tomatoes | mozzarella | crisp fried potatoes | 20 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

Roast duck breast with spice crust | Leaf spinach | celery puree | fried potato croquettes | 29 A/C/G/L/O
Petto d’anatra arrosto in crosta di spezie | spinaci in foglie | purè di sedano |
crocchette di patate fritte
Magret de canard rôti en croûte d’épices | feuilles d’épinards | purée de céleri |
croquettes de pommes de terre frites
Magret de pato asado con costra de especias | espinacas en hoja | puré de apio |
croquetas de patata fritas

Paillard of veal | roasted | olive oil | leaf salad | 22.5 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

Roast beef | onions sauce | mashed potatoes | 26 A/F/G/L/O/P
Arrosto alle cipolle | purè di patate
Entrecôte rosée aux oignons | purée de pommes de terre
Asado de cerdo con cebollas | puré de patatas

Steaks from the charcoal grill

Tomahawk of alpine pork medium | 33
Tomahawk di maiale alpino cottura media
Tomahawk de porc alpin medium
Tomahawk de cerdo alpino término medio

A/F/G/L/O

Fillet steak | pepper sauce | 39
Filetto | salsa al pepe
Filet de bœuf grillé | sauce au poivre
Filete | salsa de pimienta negra

A/F/G/L/O

**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 maíz | salteado de verdura | patatas al romero

Chateaubriand for two people | mixed vegetables | crisp fried potatoes | sauce béarnaise | 88

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

All prices are in euros and include the statutory value added tax.

Tous les prix sont exprimés en euros et incluent la TVA.

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)

Desserts

Cuvée Beerenaulese – 1/16 | 4.8

 Variation of our homemade sorbets 9	A/G
Mix di sorbetti fatti in casa Variation de sorbets maison Combinación de sorbetes caseros	
Homemade vanilla ice cream core oil pumpkin crumb whipped cream 9	C/G
Gelato alla vaniglia fatto in casa olio di semi di zucca croccante di zucca panna montata Glacé 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	
“Schwarzwälder” in glass chocolate espuma cherry sorbet 9	A/C/G
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	
Apple Strudel in glass vanilla espuma apple ragout nut ice cream 9	A/C/G/H/O
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	
Carrot cake cream cheese nougat cream rhubarb ice cream 11	A/C/E/G/H
Torta di carote crema di formaggio mousse di torrone gelato al rabarbaro Gâteau aux carottes fromage frais crème au nougat glace à la rhubarbe Tarta de zanahorias queso fresco crema espumosa de turrón helado de ruibarbo	
Crêpes cranberry or apricot marmalade (one piece) 5	A/C/G
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)	
Apple fritters vanilla ice cream (ca. 20 min) 12	A/C/G
“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)	
Original Kaiserschmarren rum raisins plum roaster (ca. 30 min) 14	A/C/G/O
“Kaiserschmarren” frittata dolce uvetta al rum composta di prugne (ca. 30 min) “Kaiserschmarren” raisins au rhum compote de quetsche (env. 30 min) “Kaiserschmarren” omelette dolce pasas al ron mermelada de ciruelas (ca. 30 min)	
Cheese variation 14	A/G/L/O
Mix di formaggi Assortiment de fromages Combinación de quesos	

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.

À l'hôtel Sailer, nous accordons une importance particulière à la qualité et au terroir.
Afin de vous proposer les meilleurs produits de la région,
nous travaillons depuis de nombreuses années avec des entreprises du Tirol.
Dans la mesure du possible, nous nous procurons nos produits et ingrédients dans la région
environnante à Innsbruck.

En el Hotel Sailer hacemos especial hincapié en la calidad y la regionalidad.
Para ofrecerle los mejores productos de la región,
llevamos muchos años trabajando con empresas del Tirol.
En la medida de lo posible, nos abastecemos de productos e ingredientes de la región.

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

Enjoy!

Buon appetito!

Bon appétit!

Buen provecho!

From our kitchen team! 