

Cold Starters


Duet of raw ham | venison | wild boar | wild garlic cream cheese | 16 G
Duetto di prosciutto crudo | cervo | cinghiale | crema di formaggio all'aglio selvatico
Duo de charcuterie | cerf | sanglier | fromage frais à l'ail des ours
Dúo de jamón curado | venado | jabalí | crema de queso con ajo salvaje


Carpaccio of beef | rocket | parmesan | 18
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
Tartare di manzo tritata al coltello
Steak tartare de bœuf haché à la main
Steak tártar de buey 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 | 6.5 C|F|L|M|O
La mista | carote | ravanella | peperoni | cetriolo
Salade mélangée | carotte | radicchio | poivron | concombre
La mixta | zanahorias | rábano | pimiento | pepino

 **Caesar salad** | white bread croutons | cherry tomatoes | capers | parmesan dressing | 16 A|C|D|G|L|O
Insalata César | crostini di pane bianco | pomodori ciliegini | capperi | condimento al parmigiano
Salade César | croûtons de pain blanc | tomates cerise | câpres | vinaigrette au parmesan
Ensalada César | crotones de pan blanco | tomate cherry | alcaparras | salsa de parmesano

 **Winter salad** | pear | walnut | red onion | gorgonzola | 16 G|H|L|O
Insalata invernale | pera | noce | cipolla rossa | gorgonzola
Salade hivernale | poire | noix | oignon rouge | gorgonzola
Ensalada de invierno | pera | nuez | cebolla roja | gorgonzola

Soups

Beef bouillon with milt croutons or celestine or savoury herb sponge | 6.5 A|C|G
Brodo di manzo con crostini o tagliolini all'uovo o pan di Spagna alle erbe
Bouillon de bœuf avec toast de pâté de rate ou crêpes julienne ou biscuit aux herbes
Caldo de vacuno con pepitas de bazo o fideos o bizcocho de hierbas

Warm starters



Sweet potato gnocchi in citronage | almond cream | braised tomato | wild broccoli | 19.5 A|E|F|L|M|N|O

Gnocchetti di patate dolci al cedro | crema di mandorle | pomodoro brasato | broccoli selvatici

Gnocchis de patates douces au citron | crème d'amandes | tomate braisée | brocoli sauvage

Ñoquis de boniato en citronage | crema de almendras | tomate estofado | brócoli salvaje

Escargots gratinated | Garlic butter | 15

A|G|R

Lumache gratinate | burro all'aglio

Escargot Weinberg gratiné | beurre à l'ail

Caracoles de viñedo gratinado | mantequilla de ajo

Roasted scallops | black salsify | lettuce foam | 19

A|C|E|H|L|O

Capesante fritte | salsefrica nera | spuma di lattuga

Coquilles Saint-Jacques frites | salsifis | mousse de laitue

Veiras fritas | salsifi negro | espuma de lechuga

as main course | come piatto principale | comme plat principal | como plato principal | 26.5

The Classics

Tiroler Gröstl | potatoes | pork | beef | egg | cabbage salad | 17

C|L|O

Gröstl tirolese | patate saltate | maiale | manzo | uovo | crauti allo speck

Poêlé tyrolienne | pommes de terre | porc | bœuf | œuf au plat | salade de chou

Receta típica tirolesa | patatas salteadas | cerdo | vacuno | huevo | ensalada de col

„Reisfleisch“ | rice | meat | belly pepper-tomato sauce | leaf salad | 17

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 | mashed potatoes | 20

A|G|M

Lingua di vitello | salsa di capperi | salvia | purè di patate

Langue de veau | sauce aux câpres | sauge | purée de pommes de terre

Lengua de ternero | salsa de alcaparras | salvia | pure de patatas

Sailer's breaded fried chicken | potato-cucumber salad | 21

A|C|G|L|M|O

Pollo fritto | insalata di patate | cetrioli

Poulet braisé | salade de pommes de terre | concombre

Pollo asado | ensalada de patatas | pepino

Main dishes

Escalope of pork „Vienna style“ parsley potatoes cranberries 20	A C G
Wiener Schnitzel di maiale patate al prezzemolo marmellata di mirtilli rossi	
Escalope de porc pommes de terre persillées aïrelles	
Filete empanado de cerdo a la vienesa patatas a la perejil confitura de arándanos rojos	
Escalope of veal „Vienna style“ parsley potatoes cranberries 29.5	A C G
Wiener Schnitzel di vitello patate al prezzemolo marmellata di mirtilli rossi	
Escalope viennoise pommes de terre persillées aïrelles	
Filete empanado de ternera Patatas a la albahaca Confitura de arándanos rojos	
Escalope of pork Cordon bleu Mixed salad 23	A C G O
Cordon bleu Insalata mista	
Cordon bleu Salade mélangée	
Cordon bleu Ensalada mixta	
„Sailer’s pork escalope“ Tomatoes Mozzarella crisscross fries 22	C G O
Cotoletta di maiale alla Sailer gratinata Mozzarella Pomodori patatine a griglia	
Escalope de porc « à la Sailer tomates Mozzarella Pomme de terre grillagée	
Filete empanado de cerdo a la casa Sailer gratén Mozarella Tomate papas enrejadas	
Roast duck breast with spice crust leaf spinach celery puree fried potato croquettes 30	A C G L O
Petto d'anatra arrosto in crosta di spezie spinaci in foglie puré di sedano crocchette di patate fritte	
Magret de canard rôti en croûte d'épices epinards 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 in olive oil leaf salad 23	C F G L M
Paillard di vitello arrostito 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 onion’s sauce mashed potatoes 28	A F G L O P
Roast beef salsa di cipolle puré di patate	
Rôti de bœuf sauce aux oignons purée de pommes de terre	
Carne asada salsa de cebolla 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
Steak 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 maiz | salteado de verdura | patatas al romero

Chateaubriand for two people | mixed vegetables | rosmarin potatoes | sauce béarnaise | 88

C|G|L|M|O

Chateaubriand per due persone | verdure in padella | patate al rosmarino | salsa bernese

Chateaubriand pour 2 personnes | poêlé de légumes frais | pommes de terre aux romarins | la sauce béarnaise

Chateaubriand para dos personas | verduras frescas mixtas | patatas al romero | 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 | 5.9



Variation of our homemade sorbets | 11

Mix di sorbetti fatti in casa
Variation de sorbets maison
Combinación de sorbetes caseros

Pumpkin seed mousse in glass | dark chocolate | quince | 11

A|C|E|G

Mousse di semi di zucca in un bicchiere | cioccolato fondente | cotogna
Mousse de graines de courge en verrine | chocolat noir | coing
Mousse de semillas de calabaza en un vaso | chocolate negro | membrillo

“Schwarzwälder” in glass | chocolate espuma | cherry sorbet | 11

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

Rice Casserole | Granny Smith apple beads & Ice Cream | 11

C|E|G|O

Sformato di riso | perla di mela e gelato di Granny Smith
Gratin de riz | perle di pomme et glace à la Granny Smith
Pastel de arroz | perla de manzana y helado de Granny Smith

Crêpes | cranberry or apricot marmalade (one piece) | 6

A|C|G

Crêpe | marmellata di mirtilli rossi o d'albicocca (un pezzo)
Crêpe | confiture d'airelles ou confiture d'abricots (une pièce)
Palatschinken crepes | mermelada de aràndanos o albaricoques (una pieza)

Apple fritters | vanilla ice cream (ca. 25 min) | 14

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)

Browned omelette | plum roaster (ca. 30 min) | 15

A|C|G

Frittata di panna | tostatore di prugne (ca. 30 min)
Omelette dorée | compote de prunes (env. 30 min)
Tortilla dorada | asador de ciruelas (ca. 30 min)

Cheese variation | 15

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 Tirolo.
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 Tirolo.
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>
	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! 