


## 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

 **Winter salad | chicory | goat cheese | walnut | cranberry dressing | 14.5** A/C/F/L/M/O  
Insalata invernale | cicoria | formaggio di capra | noce | condimento ai mirtilli rossi  
Laitue d'hiver | chicorée | fromage de chèvre | noyer | vinaigrette au canneberge  
Lechuga de invierno | achicoria | queso de cabra | nuez | salsa de arándano

## 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



### **Risotto of pecorino | leek | Tyrolean bread** 18

C/L/G/O

Risotto al pecorino | porro | pane tirolese

Risotto au pecorino | poireau | pain tyrolien

Risotto al pecorino | puerro | pan tirolés



### **Curry of lentils | fresh vegetables | raita | basmati rice** | 16.5

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** | 13

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** | 17.5

A/B/C/G/H/L

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

## The Classics

### **„Tiroler Gröstl“ | potatoes | pork beef | fried egg | cabbage salad** | 14

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** | 14.5

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** | 18

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** | 18.5

A/C/G/M/O

Pollo fritto | insalata di patate | cetrioli

Poulet frit | salade de pommes de terre | concombre

Pollo asado | ensalada de patatas | pepino

## Main dishes

<b>Escalope of pork „Vienna style“   parsley potatoes   cranberries   17.5</b>	A/C/G
Wiener Schnitzel di maiale   patate al prezzemolo   marmelata 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	
<b>Escalope of veal „Vienna style“   parsley potatoes   cranberries   25.5</b>	A/C/G
Wiener Schnitzel di vitello   patate al prezzemolo   marmelata di mirtilli rossi	
Escalope viennoise   pommes de terre persillées   aïrelles	
Filete empanado de ternera   patatas a la albahaca   confitura de arándanos rojos	
<b>Escalope of pork Cordon bleu   mixed salad   20</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   24</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

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

<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>Carrot cake   cream cheese   nougat cream   rhubarb ice cream   11</b> 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	A/C/E/G/H
<b>Crêpes   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

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.

<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 Tirolo	<i>Hall in Tirolo</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!*

From our kitchen team! 