

Starters

Buffalo mozzarella | tomato | peach | lingonberry | basil | 17
Mozzarella di bufala | pomodoro | pesca | mirtillo rosso | basilico
Mozzarella de bufflonne | tomate | pêche | airelle rouge | basilic
Mozzarella de búfala | tomate | melocotón | arándano rojo | albahaca

G | O



Cured salmon | cucumber | pear | wakame | 17.5
Salmone marinato | cetriolo | pera | wakame
Saumon mariné | concombre | poire | wakame
Salmón curado | pepino | pera | wakame

A | D | F | G | N | O

Beef carpaccio | rucola | parmesan | 18.5
Carpaccio di manzo | rucola | parmigiano
Carpaccio de bœuf | roquette | parmesan
Carpaccio de ternera | rucola | queso parmesano

A | G | O

Beefsteak Tartare | hand-cut | 23.5
Tartare di manzo | tagliato a mano
Tartare de bœuf | coupé à la main
Tartar de ternera | cortado a mano

A | C | F | G | L | M

as main course | 29.5

Soups

Chilled cucumber soup | peas | dill | yogurt | 8
Zuppa fredda di cetriolo | piselli | aneto | yogurt
Soupe froide de concombre | petits pois | aneth | yaourt
Sopa fría de pepino | guisantes | eneldo | yogur

F | G | L | O



Beef broth with supplements of choice | Spleen cuts | pancakes strips | 7.5
Brodo di manzo a scelta con | fettine di milza | frittata a pezzi
Bouillon de bœuf au choix | tranches de rate | crêpes en julienne
Caldo de carne con guarnicion a elegir | rodajas de bazo | crepes rayados

A | C | G | L

Warm starters

Tomato risotto | Stracciatella mozzarella | pesto | pine nuts | 17
Risotto al pomodoro | Stracciatella di mozzarella | pesto | pinoli
Risotto à la tomate | Mozzarella Stracciatella | pesto | pignons de pin
Risotto de tomate | Stracciatella mozzarella | pesto | piñones

G | L | O



as main course | 24

Roasted scallops | apple | white butter | 20
Capesante fritte | mela | burro bianco
Saint-Jacques frites | pomme | beurre blanc
Vieiras fritas | manzana | mantequilla blanca

G | L | O | P | R

as main course | 27.5

Weinberg Escargots | garlic butter | toast | 18
Lumache Weinberg | burro all'aglio | toast
Escargot Weinberg | beurre à l'ail | toast
Weinberg Caracoles | mantequilla de ajo | toast

A | G | R

Salads

Mixed salad | 7.5
Insalata mista
Salade mélangée
Ensalada mixta

C | F | L | M | O



Tomato salad | red onions | balsamico | oil | 7.5
Insalata di pomodori | cipolla rosso | balsamico | olio
Salade de tomates | oignon rouge | balsamique | huile
Ensalada de tomates | cebolla roja | balsámico | aceite

O



Caesar salad | croutons | cherry tomatoes | capers | parmesan dressing | 17.5
Insalata César | crostini | pomodori ciliegini | capperi | condimento al parmigiano
Salade César | croûtons | tomates cerise | câpres | vinaigrette au parmesan
Ensalada César | crotones | tomate cherry | alcaparras | salsa de parmesano

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

With:

roasted prawns | gamberi arrosto | crevettes rôti | lagostinos asado | 25
Chicken breast | petto di pollo | blanc de poulet | pechuga de pollo | 24

R

Vegan and Vegetarian

Lentil curry | basmati rice | vegetables | 19
Curry di lenticchie | riso basmati | verdure
Curry de lentilles | riz basmati | légumes
Lentejas al curry | arroz basmati | verduras

F | L | N | O



Cauliflower strudel | peanut | mandarin | bell pepper | 19.5
Strudel di cavolfiore | noccioline | mandarino | paprica
Strudel au chou-fleur | cacahouète | mandarine | poivron
Strudel de coliflor | cacajuetes | mandarina | pimentón

A | E | F | O



Tomato-ricotta ravioli | eggplant | sage | pine nuts | 23
Ravioli al pomodoro e ricotta | melanzana | salvia | pinoli
Raviolis à la ricotta et à la tomate | aubergine | sauge | pignons de pin
Raviolis de ricotta y tomate | berenjena | salvia | piñones

A | F | H | L | O



Regional

Tiroler Gröstl | egg | cabbage salad | 18
Gröstl tirolese | uovo | crauti allo speck
Poêlé tyrolienne | œuf | salade de chou
Receta típica tirolese | huevo | ensalada de col

C | G | L | O

Meat rice | leaf salad | 18
Riso tradizionale | insalata verde
Riz à la viande | salade verte
Arroz | ensalada verde

A | C | F | L | M | O

Calf's tongue | caper sauce | sage | mashed potatoes | 22
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

A | G | L | M

Baked

Fried chicken | potato and cucumber salad | cranberry | 23 A | C | G | L | M | O
Pollo fritto | insalata di patate e cetrioli | mirtilli rossi
Poulet au four | salade de pommes de terre et de concombre | airelles rouges
Pollo fritto | ensalada de patata y pepinos | arándanos

Escalope of pork „Vienna style” | parsley potatoes | cranberries | 22 A | C | G
Wiener Schnitzel di maiale | patate al prezzemolo | mirtilli rossi
Escalope de porc | pommes de terre persillées | airelles
Filete empanado de cerdo a la vienesa | patatas a la perejil | arándanos rojos

“Wiener Schnitzel” of veal | parsley potatoes | cranberries | 31.5 A | C | G
“Wiener Schnitzel” di vitello | patate al prezzemolo | mirtilli rossi
Escalope viennoise | pommes de terre persillées | airelles
“Wiener Schnitzel” de ternera | patatas a la perejil | arándanos rojos

Cordon bleu | mixed salad | cranberries | 25 A | C | F | G | L | M | O
Cordon bleu | Insalata mista | mirtilli rossi
Cordon bleu | Salade mélangée | airelles
Cordon bleu | Ensalada mixta | arándanos rojos

Main dishes

„Sailer’s Schnitzel” of pork | tomatoes | mozzarella | lattice potatoes | 24 A | C | G | L | O
„Sailer’s Schnitzel” di maiale | mozzarella | pomodori | patate a griglia
Escalope de porc « à la Sailer » | tomates | mozzarella | pommes de terre en gaufrette
„Sailer’s Schnitzel” de cerdo | mozarella | tomate | patatas rejilla

Roast duck breast | oven vegetables | potato rolls | sour cherry jus | 32 A | C | G | L | O
Petto d’anatra arrosto | verdure al forno | rotolini di patate | salsa alle amarene
Magret de canard rôti | légumes rôtis | roulés de pommes de terre | jus de griottes
Pechuga de pato asada | verduras al horno | rollitos de patata | salsa de cereza ácida

Paillard of veal | roasted in olive oil | leaf salad | 25 C | F | G | L | M
Paillard di vitello | arrostito nell’olio d’oliva | insalata verde
Paillard de veau | grillé à l’huile d’olives | salade verte
Paillard de ternera | asada en aceite de oliva | ensalada verde

Roast beef | mashed potatoes | fried onions | 30 A | F | G | L | O | P
Arrosto di manzo | puré di patate | cipolle fritte
Rôti de bœuf | purée de pommes de terre | oignons frits
Carne asada | puré de patatas | cebolla frita

Boiled veal rump | cream spinach | roasted potatoes | apple horseradish dip | 27 G | L
Manzo bollito | crema di spinaci | patate arrosto | rafano alle mele
« Tafelspitz » | crème d’épinards | pommes de terre sautées | Raifort aux pommes
Carne hervida | creme de espinacas | patatas asadas | rábano picante con manzana

Steaks from the charcoal grill

Larded veal rump | vanilla | sweet pointed pepper | polenta | 32 A | G | L | O

Noce di vitello lardellata | vaniglia | peperone corno | polenta

Noix de veau lardée | vanille | poivron doux | polenta

Nuez de ternera mechada | vainilla | pimienta dulce largo | polenta

Fillet steak | bacon-wrapped green beans | rosemary potatoes |
creamy pepper sauce | 42.5 A | G | L | O

Filetto | fagiolini avvolti nella pancetta | patate al rosmarino | salsa cremosa al pepe

Steak de bœuf grillé | haricots verts au lard | pommes de terre au romarin | sauce au poivre à la
crème

Filete | judías verdes con bacon | patatas al romero | salsa cremosa de pimienta

Chateaubriand for two people | seasonal vegetables | lattice potatoes |
béarnaise sauce | 96 C | G | L | M | O

Chateaubriand per due persone | verdure di stagione | patate a griglia | salsa béarnaise

Chateaubriand pour 2 personnes | légumes de saison | pommes de terre en gaufrette | sauce
béarnaise

Chateaubriand para dos personas | verduras de temporada | patatas rejilla | salsa bearnesa

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)

Homemade Desserts

1/16 Glass Cuvée Beerenalese | 6

Sailer's classical



Variation of homemade sorbets | 11

Variazione di sorbetti fatti in casa

Variation de sorbets maison

Variación de sorbetes caseros

Apple fritters | vanilla ice cream (ca. 20 min) | 14.5

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 | applesauce | 15.5

A | C | G

Frittata di panna | mela grattugiata

Omelette dorée | compote de pommes

Tortilla dorada | puré de manzana

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 arándanos o albaricoques (una pieza)

Cheese variation | fig mustard | 18

A | G | L | O

Mix di formaggi | senape di fico

Assortiment de fromages | moutarde aux figues

Combinación de quesos | mostaza de higo

Our patissière recommends

Black Forest in a Glass | Cherry | Chocolate | 11

A | C | G | H | O | P

Foresta Nera nel bicchiere | Ciliegia | Cioccolato | 11

Forêt-Noire en verrine | Cerise | Chocolat | 11

Selva Negra en vaso | Cereza | Chocolate | 11

360° Pear | Nougat | Milk | Vanilla | Hazelnuts | 12.5

A | C | E | F | G | H | O | P

Pera 360° | Gianduia | Latte | Vaniglia | Nocciole | 12.5

Poire 360° | Nougat | Lait | Vanille | Noisettes | 12.5

Pera 360° | Nougat | Leche | Vainilla | Avellanas | 12.5

Forest Floor | Chestnut Mousse | Redcurrant | Pistachio | Meringue | Chocolate | 11

A | C | G | H | O | P

Sottobosco | Mousse di marroni | Ribes | Pistacchio | Meringa | Cioccolato | 11

Sous-bois | Mousse de marrons | Groseille | Pistache | Meringue | Chocolat | 11

Suelo del bosque | Mousse de castañas | Grosella | Pistacho | Merengue | Chocolate | 11

Apple Strudel in a Glass | 11

A | C | G | H | O | P

Strudel di mele nel bicchiere | 11

Strudel aux pommes en verrine | 11

Strudel de manzana en vaso | 11

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 Tyrol.
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	Innsbruck
Fish	Fischiff	Innsbruck
	Frischgenuss Family Steixner	Raitis
Potatoes	Kuprian farmhouse	Ranggen
Jam & marmalade	Darbo	Stans
Milk & dairy products	Tirol Milch	Wörgl
	Alpine Dairy "Zillertaler Heumilch"	Fügen
Fruits & vegetables	Ischia	Innsbruck
Snails	Gugumuck	Wien

Enjoy!
Buon appetito!
Bon appétit!
Buen provecho!

From our kitchen team! 