

Starters



Gratinated Fig | 14

beetroot tartare | lamb's lettuce | parmesan crumble

Fico gratinato | 14

tartare di barbabietola rossa | valeriana | crumble al parmigiano

A | C | G | L | O

Cured salmon | 19

cucumber | pear | wakame

Salmone marinato | 19

cetriolo | pera | wakame

A | D | F | G | N | O

Beef carpaccio | 20

arugula | parmesan

Carpaccio di manzo | 20

rucola | parmigiano

A | G | O

Beef steak tartare | 26

hand-cut

Tartare di manzo | 26

tagliata a mano

A | C | F | G | L | M

as main course | 33
come piatto principale | 33

Soups

French Onion Soup | 8.5

Zuppa di cipolle alla francese | 8.5

A | C | G | L | O

Beef consommé with garnish of your choice | 8

spleen fritters | sliced pancakes | cheese dumpling

Brodo di manzo con guarnizione a scelta | 8

crostini di milza | crespelle a striscioline | canederlo al formaggio

A | C | G | L

Warm starters



Tomato risotto | 18.5

stracciatella mozzarella | pesto | pine nuts

Risotto al pomodoro | 18.5

stracciatella di mozzarella | pesto | pinoli

G | L | O

as main course | 25.5
come piatto principale | 25.5

Pan-seared scallop | 22

preserved lemon and orange risotto | salsify | beurre blanc

Capesanta scottata in padella | 22

risotto al limone sotto sale e arancia | scorzonera | beurre blanc

A | G | L | O | P | R

as main course | 29.5
come piatto principale | 29.5

Burgundy snails | 19

garlic butter | toast

Lumache alla bourguignonne | 19

burro all'aglio | toast

A | G | R

Salads

	Mixed salad 7.5 Insalata mista 7.5	C F L M O
	Tomato salad 7.5 red onion balsamic vinegar oil Insalata di pomodori 7.5 cipolla rossa aceto balsamico olio	O
	Caesar salad 19 croutons cherry tomatoes capers parmesan dressing Insalata César 19 crostini pomodorini capperi dressing al parmigiano with con: roasted prawns gamberi arrosto 27 chicken breast petto di pollo 26	A C D G L M O B

Vegan and Vegetarian

	Chickpea Curry 19.5 raita coriander basmati rice pak choi Curry di ceci 19.5 raita coriandolo riso basmati pak choi	F L N O
	Cauliflower strudel 21 peanut bell pepper - tomato vegetables Strudel di cavolfiore 21 arachidi peperone - pomodoro verdure	A E F O
 	Mountain cheese "Schlutzkrapfen" 22 young Leeks mountain cheese brown butter "Schlutzkrapfen" al formaggio di montagna 22 porro fresco formaggio di montagna burro chiarificato	A C G O

Regional

Tyrolean "Gröstl" 19 fried egg cabbage salad with bacon "Gröstl" tirolese 19 uovo insalata di cavolo con speck	C G L O
Meat rice 19 leaf salad Riso tradizionale 19 insalata verde	A C F L M O
Veal tongue 24 mashed potatoes sage caper sauce Lingua di vitello 24 purè di patate salvia salsa ai capperi	A G L M

Baked

Deep fried chicken | 24
potato and cucumber salad | cranberries
Pollo fritto | 24
insalata di patate e cetrioli | mirtilli rossi

A | C | G | L | M | O

Escalope of pork „Vienna style“ | 23
parsley potatoes | cranberries
Cotoletta di maiale “alla viennese” | 23
patate al prezzemolo | mirtilli rossi

A | C | G

“Wiener Schnitzel” of veal | 32
parsley potatoes | cranberries
“Wiener Schnitzel” di vitello | 32
patate al prezzemolo | mirtilli rossi

A | C | G

Cordon bleu | 26.5
mixed salad | cranberries
Cordon bleu | 26.5
insalata mista | mirtilli rossi

A | C | F | G | L | M | O

Main dishes

„Sailer’s Schnitzel” of pork | 26
waffle-cut potatoes | mozzarella | tomatoes
„Sailer’s Schnitzel” di maiale | 26
Waffle di patate | mozzarella | pomodori

A | C | G | L | O

Pan-Seared duck breast | 32.5
pumpkin | carrot cream | dauphine potato | sour cherry jus
Petto d'anatra arrosto | 32.5
zucca | crema di carote | patata dauphine | jus di amarena

A | C | G | L | O

Paillard of veal | 25.5
pan-fried in olive oil | leaf salads
Paillard di vitello | 25.5
saltata in olio d’oliva | insalata verde

C | F | G | L | M

Braised roast beef with onion sauce | 31
mashed potatoes | crispy onions
Arrosto di manzo con salsa alla cipolla | 31
purè di patate | cipolle croccanti

A | F | G | L | O | P

Boiled beef rump | 28.5
roasted potatoes | cream spinach | apple horseradish
Manzo bollito | 28.5
patate arrosto | spinaci alla crema | rafano alla mela

G | L

Steaks from the charcoal grill

Gratinated lamb saddle | 39

A | G | L | M | O

polenta | pointed peppers | garlic jus

Sella di agnello gratinata | 39

polenta | peperoni dolci | jus all'aglio

Fillet steak | 45

A | G | L | O

rosemary potatoes | green beans with bacon | pepper cream sauce

Filetto di manzo | 45

patate al rosmarino | fagiolini allo speck | salsa al pepe e panna

Chateaubriand for two people | 99

C | G | L | M | O

waffle-cut potatoes | seasonal vegetables | béarnaise sauce

Chateaubriand per due persone | 99

Waffle di patate | verdure di stagione | salsa bernese

All prices are in euros and include the statutory value added tax.
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 Beerenaulese | 6

Sailer's classical I classici di Sailer



Variation of homemade sorbets | 11.5

Variazione di sorbetti fatti in casa | 11.5

Apple fritters | 16.5

A | C | G

homemade vanilla ice cream (approx. 20 min.)

Frittelle di mele | 16.5

gelato alla vaniglia fatto in casa (ca. 20 min)

Emperor's pancake | 16.5

A | C | G

applesauce

Kaiserschmarren | 16.5

purea di mele

Crêpes | 6.5

A | C | G

cranberry or apricot marmalade (one piece)

Crêpe | 6.5

confettura di mirtilli rossi o albicocche (un pezzo)

Cheese variation | 18

A | G | L | O

fig mustard

Mix di formaggi | 18

senape di fichi

Our pâtissière recommends La nostra pasticceria consiglia

The secret of the Forest | 13.5

A | C | G | H | O | P

chestnut mousse | sponge cake | crumble | meringue | wild berries | sorbet

Sottobosco | 13.5

mousse di castagne | pan di spagna | crumble | meringa | frutti di bosco | sorbetto

Textures of autumn | 13

A | C | G | H | O | P

almond mousse | baked apple | cinnamon | walnut ice cream

Texture d'Autunno | 13

mousse di mandorle | mela al forno | cannella | gelato alle noci

Pear meets vanilla in a glass | 11

A | C | G | H | O | P

pear | vanilla cream | caramel | nuts | cinnamon ice cream

La pera incontra la vaniglia (dolce al bicchiere) | 11

pera | crema alla vaniglia | caramello | frutta secca | gelato alla cannella

Vanilla & egg liqueur or pumpkin seed oil | 11.5

A | C | G | H | O | P

vanilla ice cream | egg liqueur or pumpkin seed oil | wafer | whipped cream

Vaniglia & liquore all'uovo o olio di semi di zucca | 11.5

gelato alla vaniglia | liquore all'uovo o olio di semi di zucca | cialda | panna

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.
Ove possibile, usiamo prodotti ed ingredienti regionali.

Meat & sausages products

Fish

Potatoes

Milk & dairy products

Fruits & vegetables

Snails

Microgreens

Butchery Beermeister

Fischiff

Frischgenuss Family Steixner

Kuprian farmhouse

Tirol Milch

Alpine Dairy "Zillertaler Heumilch"

Ischia

Gugumuck

Feingrün Tirol

Thomas Farbmacher

Innsbruck

Innsbruck

Raitis

Ranggen

Wörgl

Fügen

Innsbruck

Wien

Wattens

Enjoy!

Buon appetito!

Bon appétit!

Buen provecho!

From our kitchen team! 