

Zum Einstieg



Büffelmozzarella | 17

Tomate | Pfirsich | Preiselbeeren | Basilikum

G | O

Gebeizter Lachs | 17.5

Gurke | Birne | Wakame

A | D | F | G | N | O

Carpaccio vom Rind | 18.5

Rucola | Parmesan

A | G | O

Beefsteak Tatar | 23.5

von Hand geschnitten

A | C | F | G | L | M

- als Hauptspeise | 29.5

Suppen



Gurkenkaltschale | 8

Erbsen | Dill | Joghurt

F | G | L | O

Rinderbouillon mit Einlage nach Wahl | 7.5

Milzschnitten | Frittaten

A | C | G | L

Warme Vorspeisen



Tomatenrisotto | 17

Mozzarella Stracciatella | Pesto | Pinienkerne

G | L | O

- als Hauptspeise | 24

Gebratene Jakobsmuschel | 20

Gemüse | Apfel | Beurre blanc

G | L | O | P | R

- als Hauptspeise | 27.5

Weinbergschnecken | 18

Knoblauchbutter | Toast

A | G | R

Bunte Salate



Gemischter Salat | 7.5

C | F | L | M | O



Tomatensalat | 7.5
rote Zwiebel | Balsamico | Öl

O

Caesar Salad | 17.5
Weißbrotcroûtons | Kirschtomaten | Kapern | Parmesandressing

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

Wahlweise mit:

gebratenen Garnelen | 25

R

gebratenen Hühnerbruststreifen | 24

Vegetarisch & Vegan



Linsencurry | 19
Basmatireis | Gemüse

F | L | N | O



Karfiol-Strudel | 19.5
Erdnuss | Paprika-Tomate | Gemüse

A | E | F | O



Tomaten-Ricotta Ravioli | 23
Aubergine | Salbei | Pinienkerne

A | F | H | L | O

Regionales

Tiroler Bauerngröstl | 18
Ei | Speckkrautsalat

C | G | L | O

Reisfleisch im Pfandl | 18
Blattsalat

A | C | F | L | M | O

Kalbszüngerl | 22
Kapernsauce | Salbei | Kartoffelpüree

A | G | L | M

Gebackenes

Backhendl 23 Kartoffel-Gurkensalat Preiselbeeren	A C G L M O
Schweinsschnitzel „Wiener Art“ 22 Petersilienkartoffel Preiselbeeren	A C G
Wiener Schnitzel vom Kalb 31.5 Petersilienkartoffel Preiselbeeren	A C G
Cordon bleu 25 gemischter Salat Preiselbeeren	A C F G L M O

Hauptgerichte

Sailerschnitzel vom Schwein 24 Mozzarella Tomaten Gitterkartoffel	A C G L O
Gebratene Entenbrust 32 Ofengemüse Kartoffelröllchen Sauerkirsch Jus	A C G L O
Paillard vom Kalb 25 in Olivenöl gebraten Blattsalate	C F G L M
Rosa gebratener Zwiebelrostbraten 30 Kartoffelpüree Röstzwiebel	A F G L O P
Tafelspitz 27 Cremespinat Röstkartoffel Apfelkren	G L

Steaks vom Holzkohlegrill

Gespickte Kalbsnuss 32 Vanille Spitzpaprika Polenta	A G L O
Filetsteak 42.5 Speckbohnen Rosmarinkartoffel Pfefferrahmsauce	A G L O
Chateaubriand für 2 Personen 96 saisonales Gemüse Gitterkartoffel Sauce Bernaise	C G L M O

DESSERTKARTE

Bitte fragen Sie unsere
Servicemitarbeiter

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

A (Gluten) - **B** (Krebstiere) - **C** (Ei) - **D** (Fisch) - **E** (Erdnuss) - **F** (Soja) - **G** (Milch oder Laktose) - **H** (Schalenfrüchte, Nuss) - **L** (Sellerie) - **M** (Senf) - **N** (Sesam) - **O** (Sulfite) - **P** (Lupinen) - **R** (Weichtiere)

Unsere Partner & Lieferanten

Wir im Hotel Sailer legen besonderen Wert auf Qualität und Regionalität. Um Ihnen die besten Produkte aus der Region anbieten zu können, arbeiten wir seit vielen Jahren mit Unternehmen aus Tirol zusammen. Wo es möglich ist, beziehen wir unsere Produkte und Zutaten aus der direkten Umgebung.

Fleisch- und Wurstwaren	Metzgerei Beermeister	<i>Innsbruck</i>
Fisch	Fischiff	<i>Innsbruck</i>
	Frischgenuss Familie Steixner	<i>Raitis</i>
Kartoffeln	Genussbauernhof Kuprian	<i>Ranggen</i>
Marmelade & Konfitüre	Darbo	<i>Stans</i>
Milch & Molkereiprodukte	Tirol Milch	<i>Wörgl</i>
	Zillertaler Heumilch Sennerei	<i>Fügen</i>
Obst & Gemüse	Ischia	<i>Innsbruck</i>
Schnecken	Gugumuck	<i>Wien</i>

GUTEN APPETIT!

Wünscht Ihnen unser Küchenchef Richard Benedikter & sein Team