

## Zum Einstieg



### Büffelmozzarella | 18

bunte Tomaten | Focaccia | fischer Basilikum

A | G | M | O

### Gebeizter Lachs | 18.5

Gurke | Birne | Wakame

A | D | F | G | N | O

### Carpaccio vom Rind | 19.5

Rucola | Parmesan

A | G | O

### Beefsteak Tatar | 25

von Hand geschnitten

A | C | F | G | L | M

- als Hauptspeise | 32

## Suppen

### Buttermilchkaltschale | 8.5

Gurken-Garnelen-Tatar | Curry | Koriander

B | G

### Rinderbouillon mit Einlage nach Wahl | 7.5

Milzschnitten | Frittaten | Kaspressknödel

A | C | G | L

## Warme Vorspeisen



### Tomatenrisotto | 18

Mozzarella Stracciatella | Pesto | Pinienkerne

G | L | O

- als Hauptspeise | 25

### Gebratene Jakobsmuschel | 21.5

Gemüse | Apfel | Beurre blanc

G | L | O | P | R

- als Hauptspeise | 29

### Weinbergschnecken | 18.5

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** | 18.5

Weißbrotcroûtons | Kirschtomaten | Kapern | Parmesandressing

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

Wahlweise mit:

**gebratenen Garnelen** | 26.5

B

**gebratenen Hühnerbruststreifen** | 25.5

## Vegetarisch & Vegan



**Linsencurry** | 19.5  
Basmatireis | Gemüse

F|L|N|O



**Karfiol-Strudel** | 21  
Erdnuss | Paprika-Tomate | Gemüse

A|E|F|O



**Bergkäse-Schlutzkrapfen** | 22  
Junglauch | Schmortomate | Bergkäse | braune Butter

A|C|G|O

## Regionales

**Tiroler Bauerngrösti** | 19  
Ei | Speckkrautsalat

C|G|L|O

**Reisfleisch im Pfandl** | 19  
Blattsalat

A|C|F|L|M|O

**Kalbszüngerl** | 24  
Kartoffelpüree | Salbei | Kapernsauce

A|G|L|M

## Gebackenes

### Backendl | 24

Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren

A | C | G | L | M | O

### Schweinsschnitzel „Wiener Art“ | 23

Petersilienkartoffel | Preiselbeeren

A | C | G

### Wiener Schnitzel vom Kalb | 32

Petersilienkartoffel | Preiselbeeren

A | C | G

### Cordon bleu | 26.5

gemischter Salat | Preiselbeeren

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

## Hauptgerichte

### Sailerschnitzel vom Schwein | 26

Gitterkartoffel | Mozzarella | Tomaten

A | C | G | L | O

### Gebratene Entenbrust | 32.5

Couscous | Safran-Orangen | Zitronengras | Sauerkirsch Jus

A | C | G | L | O

### Paillard vom Kalb | 25

in Olivenöl gebraten | Blattsalate

C | F | G | L | M

### Rosa gebratener Zwiebelrostbraten | 31

Kartoffelpüree | Röstzwiebel

A | F | G | L | O | P

### Tafelspitz | 28.5

Röstkartoffel | Cremespinat | Apfelkren

G | L

## Steaks vom Holzkohlegrill

### Gratinierter Lammrücken | 39

Polenta | Spitzpaprika | Knoblauch Jus

A | G | L | M | O

### Filetsteak | 44

Rosmarinkartoffel | Speckbohnen | Pfefferrahmsauce

A | G | L | O

### Chateaubriand für 2 Personen | 98

Gitterkartoffel | saisonales Gemüse | 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.

<b>Fleisch- und Wurstwaren</b>	Metzgerei Beermeister	<i>Innsbruck</i>
<b>Fisch</b>	Fischiff	<i>Innsbruck</i>
	Frischgenuss Familie Steixner	<i>Raitis</i>
<b>Kartoffeln</b>	Genussbauernhof Kuprian	<i>Ranggen</i>
<b>Milch &amp; Molkereiprodukte</b>	Tirol Milch	<i>Wörgl</i>
	Zillertaler Heumilch Sennerei	<i>Fügen</i>
<b>Obst &amp; Gemüse</b>	Ischia	<i>Innsbruck</i>
<b>Schnecken</b>	Gugumuck	<i>Wien</i>
<b>Microgreens</b>	Feingrün Tirol	<i>Wattens</i>
	Thomas Farbmacher	

**GUTEN APPETIT!**

Wünscht Ihnen unser Küchenchef Richard Benedikter & sein Team