

Zum Einstieg



Gratinierte Feige | 14

rote Rüben Tartar | Vogerlsalat | Parmesancrumble

A | C | G | L | O

Gebeizter Lachs | 19

Gurke | Birne | Wakame

A | D | F | G | N | O

Carpaccio vom Rind | 20

Rucola | Parmesan

A | G | O

Beefsteak Tatar | 26

von Hand geschnitten

A | C | F | G | L | M

- als Hauptspeise | 33

Suppen

Französische Zwiebelsuppe | 8.5

A | C | G | L | O

Rinderbouillon mit Einlage nach Wahl | 8

Milzschnitten | Frittaten | Kaspressknödel

A | C | G | L

Warme Vorspeisen



Tomatenrisotto | 18.5

Mozzarella Stracciatella | Pesto | Pinienkerne

G | L | O

- als Hauptspeise | 25.5

Gebratene Jakobsmuschel | 22

Salzzitronen-Orangenrisotto | Schwarzwurzel | Beurre blanc

A | G | L | O | P | R

- als Hauptspeise | 29.5

Weinbergsschnecken | 19

Knoblauchbutter | Toast

A | G | R

Bunte Salate



Gemischter Salat | 7.5

C | F | L | M | O



Tomatensalat | 7.5

O

rote Zwiebel | Balsamico | Öl

Caesar Salad | 19

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

Weißbrotcroûtons | Kirschtomaten | Kapern | Parmesandressing

Wahlweise mit:

gebratenen Garnelen | 27

B

gebratenen Hühnerbruststreifen | 26

Vegetarisch & Vegan



Kichererbsencurry | 19.5

F | L | N | O

Raita | Koriander | Basmati | Pak Choi



Karfiol-Strudel | 21

A | E | F | O

Erdnuss | Paprika-Tomate | Gemüse



Bergkäse-Schlutzkrapfen | 22

A | C | G | O

Junglauch | Bergkäse | braune Butter

Regionales

Tiroler Bauerngröstl | 19

C | G | L | O

Ei | Speckkrautsalat

Reisfleisch im Pfandl | 19

A | C | F | L | M | O

Blattsalat

Kalbszüngerl | 24

A | G | L | M

Kartoffelpüree | Salbei | Kapernsauce

Gebackenes

Backhendl | 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

Kürbis | Karottencreme | Dauphine Kartoffel | Sauerkirsch Jus

A | C | G | L | O

Paillard vom Kalb | 25.5

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 | 45

Rosmarinkartoffel | Speckbohnen | Pfefferrahmsauce

A | G | L | O

Chateaubriand für 2 Personen | 99

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.

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>
Milch & Molkereiprodukte	Tirol Milch	<i>Wörgl</i>
	Zillertaler Heumilch Sennerei	<i>Fügen</i>
Obst & Gemüse	Ischia	<i>Innsbruck</i>
Schnecken	Gugumuck	<i>Wien</i>
Microgreens	Feingrün Tirol	<i>Wattens</i>
	Thomas Farbmacher	

GUTEN APPETIT!

Wünscht Ihnen unser Küchenchef Richard Benedikter & sein Team