

Zum Einstieg

Duett vom hausgemachten Rohschinken | 15
Bärlauch-Frischkäse

G

Carpaccio vom Rind | 17.5
Rucola | Parmesanspäne

Beefsteak Tartar | 23.5
von Hand gehackt

A|C|F|G|L|M

- als Hauptspeise | 29.5

Bunte Salatvariationen



Der Gemischte | 6

C|F|L|M|O



Caesar Salad | 13.5

Weißbrotroutons | Kirschtomaten | Kapern | Parmesandressing

A|C|D|G|L|O



Sommersalat | 15

Schwarztee-Rosinen | Salatherzen | Couscous

L|O

Suppen

Rinderbouillon mit Einlage nach Wahl | 6
Milzschnitten | Frittaten | Kräuterschöberl

A|C|G

Zwischengerichte



Fenchelrisotto | 18.5

Ziegenkäse | Orange | Radicchio

G|L|O



Linsencurry | 17

frisches Gemüse | Raita | Basmatireis

F|L|N|O

Weinbergschnecken | 14.5
gratinierte Knoblauchbutter

A|G|R

Gebratene Jakobsmuscheln | 18
Spinat-Cannelloni | Pinienkerne | Safranschaum

A|C|E|H|L|O

- als Hauptspeise | 25

Regionales

Tiroler Bauerngröstl 15 Ei Speckkrautsalat	C L O
Reisfleisch im Pfandl 15.5 Blattsalat	A F L
Kalbszüngerl 19 Kapernsauce Salbei Kartoffelpüree	A G M
Backhendl 20 Kartoffel-Gurkensalat	A C G L M O

Hauptgerichte

Schweinsschnitzel „Wiener Art“ 18.5 Petersilienkartoffel Preiselbeeren	A C G
Wiener Schnitzel vom Kalb 27 Petersilienkartoffel Preiselbeeren	A C G
Cordon bleu 22 gemischter Salat	A C G O
Sailerschnitzel vom Schwein 20 gratiniert Mozzarella Tomaten Gitterkartoffel	C G O
Gebratene Entenbrust mit Gewürzkruste 29 Blattspinat Selleriepüree Kartoffelpaunzen	A C G L O
Paillard vom Kalb 22.5 in Olivenöl gebraten Blattsalate	C F G L M
Rosa gebratener Zwiebelrostbraten 26 Kartoffelpüree	A F G L O P

Steaks vom Holzkohlegrill

Tomahawk vom Strohschwein | 33
medium gebraten

A|F|G|L|O

Filetsteak | 39
Pfefferrahmsauce

A|F|G|L|O

Zu all unseren Steaks servieren wir
gemischtes Gemüse | Rosmarinkartoffel

Chateaubriand für 2 Personen | 88
frisches Pfannengemüse | Gitterkartoffel | Sauce Bernaise

C|G|L|M|O

Bitte fragen Sie
unsere Servicemitarbeiter
nach der Dessertkarte

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	Fisch Peer	<i>Innsbruck</i>
	Frischgenuss Familie Steixner	<i>Raitis</i>
Garnelen	Alpengarnelen Tirol	<i>Hall in Tirol</i>
Kartoffeln	Genussbauernhof Kuprian	<i>Ranggen</i>
Marmelade & Konfitüre	Firma Darbo	<i>Stans</i>
Milch & Molkereiprodukte	Tirol Milch	<i>Wörgl</i>
	Zillertaler Heumilch Sennerei	<i>Fügen</i>
Obst & Gemüse	Firma Ischia	<i>Innsbruck</i>
Schnecken	Firma Gugumuck	<i>Wien</i>

Guten Appetit!

Wünscht Ihnen unser Küchenteam