

Zum Einstieg



Lauwarme Maisfalafel | 16.5

A | N | O

Aubergine | Rote Rübe | grüner Apfel | Koriander

Gebeizter Lachs | 18

A | D | F | G | N | O

Gurke | Birne | Wakame

Carpaccio vom Rind | 19

A | G | O

Rucola | Parmesan

Beefsteak Tatar | 24

A | C | F | G | L | M

von Hand geschnitten

- als Hauptspeise | 30

Suppen



Leichte Karfiolcremesuppe | 8

A | G | O

Trauben-Zwiebel-Chutney | Strudelteig

Rinderbouillon mit Einlage nach Wahl | 7.5

A | C | G | L

Milzschnitten | Frittaten | Kaspressknödel

Warme Vorspeisen



Tomatenrisotto | 17

G | L | O

Mozzarella Stracciatella | Pesto | Pinienkerne

- als Hauptspeise | 24

Gebratene Jakobsmuschel | 20.5

G | L | O | P | R

Gemüse | Apfel | Beurre blanc

- als Hauptspeise | 28

Weinbergsschnecken | 18

A | G | R

Knoblauchbutter | Toast

Bunte Salate



Gemischter Salat | 7.5

C | F | L | M | O



Tomatensalat | 7.5
rote Zwiebel | Balsamico | Öl

O

Caesar Salad | 18
Weißbrotcroûtons | Kirschtomaten | Kapern | Parmesandressing

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

Wahlweise mit:

gebratenen Garnelen | 26

R

gebratenen Hühnerbruststreifen | 25

Vegetarisch & Vegan



Linsencurry | 19
Basmatireis | Gemüse

F | L | N | O



Karfiol-Strudel | 20
Erdnuss | Paprika-Tomate | Gemüse

A | E | F | O



Steinpilz-Schlutzkrapfen* | 21.5
Rahm-Kohlsprossen | Kürbis | Schalotte | Maroni

A | C | G | L | M | O

Regionales

Tiroler Bauerngröstl | 18.5
Ei | Speckkrautsalat

C | G | L | O

Reisfleisch im Pfandl | 18.5
Blattsalat

A | C | F | L | M | O

Kalbszüngerl | 23
Kartoffelpüree | Salbei | Kapernsauce

A | G | L | M

* Dieses Gericht kann auf Anfrage auch vegan zubereitet werden.

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 | 26

gemischter Salat | Preiselbeeren

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

Hauptgerichte

Sailerschnitzel vom Schwein | 25

Gitterkartoffel | Mozzarella | Tomaten

A | C | G | L | O

Gebratene Entenbrust | 32

Dauphinekartoffeln | Ofengemüse | 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 | 28

Röstkartoffel | Cremespinat | Apfelkren

G | L

Steaks vom Holzkohlegrill

Gratinierter Lammrücken | 38

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.

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