

<b>Gebäck von Resch und Frisch pro Stück</b>		0,80
<b>Hausgemachter Leberaufstrich im Glas</b>	A/F/N 4,80	<b>Grammelschmalz</b>
C/G/L/M		1,20

## Zum Einstieg

<b>Variation von der Tiroler Gebirgsforelle</b>		15,20
<i>hausgeräuchert und hausgebeizt</i>	D/G/M	
<b>Büffelmozzarella auf Kumato-Tomaten</b>		14,50
<i>mit weißem Balsamicosorbet und Basilikumpesto</i>	G/H	
<b>Carpaccio vom Rind</b>		15,80
<i>auf Rucola und Parmesanspänen</i>		
<b>Beefsteak Tartare</b>		23,50
<i>von Hand gehackt</i>	A/C/F/G/L/M	

## Bunte Salatvariationen

<b>Der Gemischte</b>		5,80
<i>mit Karotten, Rettich, Paprika, Gurken</i>		
<b>Der Vitale in Apfelbalsam-Vinaigrette</b>		10,80
<i>mit Schafskäse, Nüssen und roten Rüben</i>	H	
<b>Der Leichte</b>		
<i>mit Huhn</i>	G	10,80
<i>mit Rind</i>	G	13,80

**Wählen Sie zwischen French- oder Balsamicodressing!** C/F/L/M

## Suppen

<b>IIRinderbouillon mit Einlage nach Wahl</b>	F/L	
4,90		
<i>Milzschnitten, Frittaten, Kaspressknödel, Speckknödel</i>	A/C/G	
<b>Gulaschsuppe</b>	F/L	5,90

## Zwischengerichte

<b>Edelfischsuppe</b>		10,90
<i>mit Riesengarnele und Fischfilets</i>	B/D/F/G/L/M	
<b>Gegrillte Riesengarnelen mit Knoblauchbaguette</b>		14,80
<i>auf Zucchini-Tomatengemüse</i>	A/B/G	
	-als Hauptspeise	22,90
<b>Weinbergschnecken</b>		12,80
<i>mit Knoblauchbutter gratiniert</i>	A/G/R	

## Nudelgerichte

<b>Penne mit Tomatensauce</b>	A/C/F/L	11,50
<b>Spaghetti Bolognese</b>	A/C/F/L	11,50
<b>Sailer`s Hummer-Tagliatelle</b>	A/B/C/G/H	17,50
<b>Lasagne al Forno</b>	A/C/G/F/L	12,80
<b>Schlutzkrapfen</b>		13,90
<i>handgemacht mit brauner Butter und Parmesan</i>	A/G	

## Regionales

<b>„Blunzngröstl“</b>		12,50
<i>mit Oberländer Kartoffeln und Sauerkraut</i>	A/C/D/F/G/O	
<b>Tiroler Bauerngröstl</b>		11,00
<i>mit Ei und Speckkrautsalat</i>	C/L/O	
<b>Reisfleisch</b>		11,90
<i>im Pfandl serviert mit Blattsalaten</i>	A/F/L	
<b>Gebackener Kalbskopf</b>		13,50
<i>mit hausgemachtem Kartoffelsalat</i>	A/C/G/M	
<b>Kalbszüngerl</b>		15,40
<i>in Senfsauce mit Kartoffelpüree</i>	A/G/M	
<b>Sailergulasch</b>		15,80
<i>mit Sauerrahmserviettenknöderl</i>	A/C/F/G/L/M/O	
<b>Backhendl im Körberl</b>		15,90
<i>mit Kartoffel-Gurkensalat</i>	A/G/M/O	

## Hauptgerichte

<b>Wiener Schnitzel vom Schwein</b> <i>mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren</i>	A/C/G	14,20
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> <i>mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren</i>	A/C/G	19,80
<b>Cordon bleu</b> <i>mit gemischtem Salat</i>	A/C/G/O	16,50
<b>Sailerschnitzel vom Schwein</b> <i>gratinert mit Mozzarella, Tomaten und Gitterkartoffeln</i>	A/F/G/L	16,80
<b>Maishuhnbrust</b> <i>mit getrüffeltem Polentastrudel und Saisongemüse</i>	A/G/L	19,50
<b>Entenbrust in schwarzer Johannisbeersauce</b> <i>auf Selleriepüree mit Kartoffelpaunzen und Blattspinat</i>	A/F/G/L	22,50
<b>Paillard vom Kalb</b> <i>in Olivenöl gebraten mit Blattsalaten</i>	C/F/G/L/M	18,50
<b>Rosagebratener Zwiebelrostbraten</b> <i>mit Speckbohnengröstl</i>	A/F/L/O/P	19,50

## Steaks vom Holzkohlengrill

<b>Rib Eye Steak vom US Gold Label Prime Beef</b> <i>medium gebraten mit Ofenkartoffel</i>	G/F/L	34,50
<b>Filetsteak</b> <i>mit Pfeffersauce und Rosmarinkartoffel</i>	A/F/G/L	30,80
<b>Lammkrone</b> <i>mit Ratatouillegemüse und Bohnenstangerl</i>	A/C/G/L/O	29,50
<b>Chateaubriand für 2 Personen</b> <i>mit frischem Pfannengemüse, Gitterkartoffeln und Sauce Bernaise</i>	C/G/L/M	69,00

**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)

**Bitte fragen Sie  
unsere Servicemitarbeiter  
nach unserer Dessertkarte**