

Hausgemachter Leberaufstrich im Glas	C/G/L/M	4,80
Grammelschmalz		2,20

Zum Einstieg

Variation von der Gebirgsforelle hausgeräuchert und hausgebeizt	D/G/M	16,50
Büffelmozzarella auf bunten Tomatenraritäten und Basilikumreis	G	15,20
Carpaccio vom Rind auf Rucola und Parmesanspänen		16,50
Beefsteak Tartare von Hand gehackt	A/C/F/G/L/M	25,50

Bunte Salatvariationen

Der Gemischte mit Karotten, Rettich, Paprika, Gurken		5,90
Der Vitale mit Schafskäse, Nüssen und roten Rüben	G/H	11,50
Der Winterliche mit Honig-Apfelvinaigrette mit Dörripflaumen im Speckmantel und eingelegtem Kürbis	G	12,00

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

Suppen

Rinderbouillon mit Einlage nach Wahl Milzschnitten, Frittaten, Leberknödel	F/L A/C/G	5,20
Karotten-Kokosschaumsuppe		5,90

Zwischengerichte

Edelfischsuppe mit Riesengarnele und Fischfilets	B/D/F/G/L/M/O	11,50
Sellerierisotto mit Amaretti, pochiertem Ei und Sommertrüffel	A/C/G/L/O	16,50
Weinbergschnecken mit Knoblauchbutter gratiniert	A/G/R	13,00
Sailer`s Hummer-Tagliatelle	A/B/C/G/H/L	17,50

Regionales

Schlutzkrapfen handgemacht mit brauner Butter und Parmesan	A/G	13,90
Tiroler Bauerngröstl mit Ei und Speckkrautsalat	C/L/O	12,00
Reisfleisch im Pfandl serviert mit Blattsalaten	A/F/L	12,90
Gebackener Kalbskopf mit hausgemachtem Kartoffelsalat	A/C/G/M	14,00
Kalbszüngerl mit Kapernsauce, Salbei und Röstzwiebelpüree	A/G/M	16,20
Sailergulasch mit Sauerrahmserviettenknödel	A/C/F/G/L/M/O	16,20
Backendl im Körberl mit Kartoffel-Gurkensalat	A/G/M/O	16,80

Hauptgerichte

Schweinsschnitzel „Wiener Art“ mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	A/C/G	14,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	A/C/G	20,50
Cordon bleu mit gemischtem Salat	A/C/G/O	17,20
Sailerschnitzel vom Schwein gratiniert mit Mozzarella und Tomaten, dazu Gitterkartoffel	C/G/O	17,20
Maishuhnbrust mit Parmesanpolenta, Ofentomaten und Avocado	A/G/L	22,50
Entenbrust in schwarzer Johannisbeersauce auf Selleriepüree mit Kartoffelpaunzen und Blattspinat	A/F/G/L	26,00
Paillard vom Kalb in Olivenöl gebraten mit Blattsalaten	C/F/G/L/M	19,50
Rosa gebratener Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln	A/F/L/O/P	18,50

Steaks vom Holzkohlegrill

Kalbskotelett medium gebraten	A/F/G/L/O	36,50
Filetsteak mit Pfeffersauce	A/F/G/L/O	32,00
Huftsteak vom Lamm medium gebraten	A/F/G/L/O	29,00

Zu all unseren Steaks servieren wir Maiskolben, gemischtes Gemüse
und Rosmarinkartoffeln

Chateaubriand für 2 Personen mit frischem Pfannengemüse, Gitterkartoffeln und Sauce Bernaise	C/G/L/M/O	71,00
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------	-------

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

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)