

## Starters

Buffalo mozzarella | tomatoes | peaches | 18.5

A | G | O

Mozzarella di bufala | pomodoro | pesche

Mozzarella buffala | tomate | pêche

Mozzarella de bufala | tomate | melocotones



Marinated arctic char | cucumber | apple | radish | 17

A | G | M | O

Salmerino marinato | cetriolo | mela | ravanello

Ombre chevalier mariné | concombre | pomme | radis

Carbonero marinado | pepino | manzana | rábano

Beef carpaccio | rucola | parmesan | 16.5

A | G | O

Carpaccio di manzo | rucola | parmigiano

Carpaccio de bœuf | roquette | parmesan

Carpaccio de ternera | rucola | queso parmesano

Beefsteak Tartare chopped by hand | 23.5

A | C | F | G | L | M

Tartare di manzo tritata al coltello

Steak tartare de bœuf haché à la main

Steak tártar de buey picado a mano

as main course | 29.5

## Soups

Tomato Gazpacho | parsley oil | 8

A | C | G | O

Gazpacho di pomodoro olio | al prezzemolo

Tomate Gazpacho | huile au persil

Gaszpacho de tomate | aceite de perejil



Beef broth with supplements of choice | Spleen cuts | pancakes strips | liver dumplings | 7

A | C | G | L

Brodo di manzo a scelta con: fettine di milza | frittata a pezzi | fegatini

Bouillon de bœuf au choix : tranches de rate | crêpes en julienne | quenelles de foie

Caldo de carne con guarnicion a elegir: rodajas de bazo | crepes rayados | albóndigas de hígado

## Warm starters

White wine risotto | tomato | sage | salted lemon | 16

G | H | O

Risotto al vino bianco | pomodoro | salvia | limone salato

Risotto au vin blanc | Tomate | Sauge | Citron salé

Risotto al vino blanco | tomate | salvia | limon salado



as main course | 23

Roasted scallops | apple | white butter | 19.5

G | O | P | R

Capesante fritte | mela | burro bianco

Saint-Jacques frites | pomme | beurre blanc

Vieiras fritas | manzana | mantequilla blanca

as main course | 26.5

Weinberg Escargots | garlic butter | toast | 17

A | G | R

Lumache Weinberg | burro all'aglio | toast

Escargot Weinberg | beurre à l'ail | toast

Weinberg Caracoles | mantequilla de ajo | toast

## Salads

**Mixed salad** | carrots | radish | bell pepper | cucumber | 7

C | F | G | L | M | O

**La mista** | carote | ravanello | peperoni | cetriolo

**Salade mélangée** | carotte | radicchio | poivron | concombre

**La mixta** | zanahorias | rábano | pimiento | pepino



**Tomato salad** | red onions | balsamico | oil | 7.5

**Insalata di pomodori** | cipolla rosso | balsamico | olio

**Salade de tomates** | oignon rouge | balsamique | huile

**Ensalada de tomates** | cebolla roja | balsámico | aceite

O



**Caesar salad** | croutons | cherry tomatoes | capers | parmesan dressing | 17

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

**Insalata César** | crostini | pomodori ciliegini | capperi | condimento al parmigiano

**Salade César** | croûtons | tomates cerise | câpres | vinaigrette au parmesan

**Ensalada César** | crotones | tomate cherry | alcaparras | salsa de parmesano

With:

**Roasted Black Tiger prawns** | Black Tiger gamberi arrosto | Black Tiger crevettes rôti | Black Tiger lagostinos asado | 24

**Chicken breast** | petto di pollo | blanc de poulet | pechuga de pollo | 23

R

## Vegan and Vegetarian

**Tagliatelle with vegetables** | root vegetables | Tomato | 18.5

A | F | O

**Tagliatelle alle verdure** | ortaggi di radice | pomodoro

**Tagliatelle aux légumes** | légumes-racines | Tomato

**Tagliatelle con verduras** | tubérculos | tomate



**Cauliflower strudel** | peanut | mandarin | bell pepper | 18.5

A | E | F | O

**Strudel di cavolfiore** | noccioline | mandarino | paprica

**Strudel au chou-fleur** | cacahouète | mandarine | poivron

**Strudel de coliflor** | cacajuetes | mandarina | pimentón



## Regional

**Tiroler Gröstl** | egg | cabbage salad | 17.5

C | L | O

**Gröstl tirolese** | uovo | crauti allo speck

**Poêlé tyrolienne** | œuf | salade de chou

**Receta típica tirolesa** | huevo | ensalada de col

**Meat rice** | leaf salad | 17.5

A | F | L

**Riso tradizionale** | insalata verde

**Riz à la viande** | salade verte

**Arroz** | ensalada verde

**Calf's tongue** | caper sauce | sage | mashed potatoes | 21

A | G | M

**Lingua di vitello** | salsa di capperi | salvia | purè di patate

**Langue de veau** | sauce aux câpres | sauge | purée de pommes de terre

**Lingua de ternero** | salsa de alcaparras | salvia | pure de patatas

## Baked

Fried chicken | potato and cucumber salad | Cranberry | lemon | 22 A | C | G | L | M | O  
Pollo fritto | insalata di patate e cetrioli | mirtilli rossi | limone  
Poulet au four | salade de pommes de terre et de concombre | airelles rouges | citron  
Pollo fritto | ensalada de patata y pepinos | arándanos | limón

Escalope of pork „Vienna style” | parsley potatoes | cranberries | 21 A | C | G  
Wiener Schnitzel di maiale | patate al prezzemolo | mirtilli rossi  
Escalope de porc | pommes de terre persillées | airelles  
Filete empanado de cerdo a la vienesa | patatas a la perejil | arándanos rojos

“Wiener Schnitzel” of veal | parsley potatoes | cranberries | 30.5 A | C | G  
“Wiener Schnitzel” di vitello | patate al prezzemolo | mirtilli rossi  
Escalope viennoise | pommes de terre persillées | airelles  
“Wiener Schnitzel” de ternera | patatas a la perejil | arándanos rojos

Cordon bleu | mixed salad | cranberries | 24 A | C | G | O  
Cordon bleu | Insalata mista | mirtilli rossi  
Cordon bleu | Salade mélangée | airelles  
Cordon bleu | Ensalada mixta | arándanos rojos

## Main dishes

„Sailer’s Schnitzel” of pork | tomatoes | mozzarella | wedges | 23 C | G | O  
„Sailer’s Schnitzel” di maiale | mozzarella | pomodori | wedges  
Escalope de porc « à la Sailer » | tomates | mozzarella | wedges  
„Sailer’s Schnitzel” de cerdo | mozarella | tomate | wedges

Roast duck breast with spice crust | vegetables | dauphine potatoes | Jerusalem artichoke | 30 A | C | G | L | O  
Petto d'anatra arrosto con crosta di spezie | verdure | patate dauphine | topinambur  
Magret de canard rôti avec croûte d'épices | légumes | pommes dauphines | topinambour  
Magret de pato asado con costra de especias | verduras | patatas dauphen | alcachofa de Jerusalem

Paillard of veal | roasted in olive oil | leaf salad | 23 C | F | G | L | M  
Paillard di vitello | arrostito nell’olio d’oliva | insalata verde  
Paillard de veau | grillé à l’huile d’olives | salade verte  
Paillard de ternera | asada en aceite de oliva | ensalada verde

Roast beef | mashed potatoes | fried onions | 29 A | F | G | L | O | P  
Arrosto di manzo | puré di patate | cipolle fritte  
Rôti de bœuf | purée de pommes de terre | oignons frits  
Carne asada | puré de patatas | cebolla frita

Boiled filet of veal | cream spinach | roasted potatoes | apple horseradish dip | 24 A | G | L  
Manzo bollito | crema di spinaci | patate arrosto | rafano alle mele  
« Tafelspitz » | crème d'épinards | pommes de terre sautées | Raifort aux pommes  
Carne hervida | creme de espinacas | patatas asadas | rábano picante con manzana

## Steaks from the charcoal grill

<b>Tomahawk of alpine pork medium</b>   rosemary potatoes   seasonal vegetables   34	A   G   L   O
<b>Tomahawk di maiale alpino cottura media</b>   patate al rosmarino   verdure di stagione	
<b>Tomahawk de porc alpin medium</b>   pommes de terre au rosmarin   poêlé de légumes frais	
<b>Tomahawk de cerdo alpino medio cocido</b>   patatas al romero   verduras de temporada	
<b>Fillet steak</b>   rosemary potatoes   seasonal vegetables   pepper sauce   41.5	A   G   L   O
<b>Filetto</b>   patate al rosmarino   verdure di stagione   salsa al pepe	
<b>Steak de bœuf grillé</b>   pommes de terre au rosmarin   poêlé de légumes frais   sauce au poivre	
<b>Filete</b>   patatas al romero   verduras de temporada   salsa de pimienta negra	
<b>Chateaubriand for two people</b>   <b>rosemary potatoes</b>   seasonal vegetables   sauce béarnaise   94	C   G   L   M   O
<b>Chateaubriand per due persone</b>   chips di patate   verdure di stagione   salsa bernese	
<b>Chateaubriand pour 2 personnes</b>   frites en grillage   légumes   sauce béarnaise	
<b>Chateaubriand para dos personas</b>   patatas fritas a la plancha   verduras de temporada   salsa bernesa	

All prices are in euros and include the statutory value added tax.

Tous les prix sont exprimés en euros et incluent la TVA.

Tutti i prezzi sono espressi in euro e comprendono l'imposta prevista dalla legge.

**A** (reals containing gluten) - **B** (Crustacean) - **C** (Egg) - **D** (Fish) - **E** (Peanut) - **F** (Soybeans) - **G** (Milk and lactose) –  
**H** (Nuts) **L** (Celery) - **M** (Mustard) - **N** (Sesame) - **O** (Sulphite) - **P** (Lupin) - **R** (Molluscs)

# Desserts

Homemade

1/16 Glass Cuvée Beerenaulese | 5.9

## Sailer's classical

### Variation of homemade sorbets | 11

Variazione di sorbetti fatti in casa

Variation de sorbets maison

Variación de sorbetes caseros



### Apple fritters | vanilla ice cream (ca. 20 min) | 14.5

“Apfelradln” frittelle di mele | gelato alla vaniglia (ca. 20 min)

Rondelles de pommes frites | glace à la vanille (env. 20 min)

“Apfelradln” bunuelos de manzanas | helado de vainilla (ca. 20 min)

A | C | G

### Browned omelette | plum roaster | 15.5

Frittata di panna | torrefazione di prugne

Omelette dorée | compote de prunes

Tortilla dorada | asador de ciruelas

A | C | G

### Crêpes | cranberry or apricot marmalade (one piece) | 6

Crêpe | marmellata di mirtilli rossi o d'albicocca (un pezzo)

Crêpe | confiture d'airelles ou confiture d'abricots (une pièce)

Palatschinken crepes | mermelada de arándanos o albaricoques (una pieza)

A | C | G

### Cheese variation | fig mustard | 18

Mix di formaggi | senape di fico

Assortiment de fromages | moutarde aux figues

Combinación de quesos | mostaza de higo

A | G | L | O

## Our pâtissière recommends

### Chocolate & chestnuts in a glass | vanilla | pear | 10.5

Cioccolato & castagne in bicchiere | vaniglia | pera

Chocolat & marrons en verrine | vanille | poire

Chocolate & castañas en un vaso | vainilla | pera

A | C | G | H | O

### Exploded apple pie in a glass | almonds | apple | vanilla ice cream | crumble | 10.5

Torta di mele esplosa in un bicchiere | mandorle | mela | gelato alla vaniglia | crumble

Tarte aux pommes explosée en en verrine | amandes | pommes | glace à la vanille | crumble

Tarta de manzana explotada en copa | almendras | manzana | helado de vainilla | crumble

A | C | G | H | O

### Iced blossom honey | wild blackberries | white chocolate | waffle | meringue | 12.5

Miele di fiori ghiacciato | more selvatiche | cioccolato bianco | cialda | meringa

Miel de fleurs givré | baies noires sauvages | chocolat blanc | hippe | meringue

Miel de flores helada | moras silvestres | chocolate blanco | gofre | merengue

A | C | G | H | O

### Small sweet pumpkin | Hokkaido | pumpkin seeds | orange | roasted almonds | 12.5

Piccola zucca dolce | Hokkaido | semi di zucca | arancia | mandorle tostate

Petite courge sucrée | Hokkaido | graines de courge | orange | amandes grillées

Calabaza dulce pequeña | Hokkaido | pipas de calabaza | naranja | almendras tostadas

A | C | G | H | O

## Partners and suppliers

We at Hotel Sailer place special emphasis on quality and regionality.  
In order to offer you the best products from the region,  
we have been working with companies from Tyrol for many years.  
Where possible, we source our products and ingredients from the surrounding region.

L'Hotel Sailer pone particolare attenzione alla qualità e alla regionalità.  
Per offrirvi i migliori prodotti della regione,  
lavoriamo da molti anni con aziende del Tirolo.  
Dove possibile, ci procuriamo i nostri prodotti e ingredienti dalla regione circostante di Innsbruck.

À l'hôtel Sailer, nous accordons une importance particulière à la qualité et au terroir.  
Afin de vous proposer les meilleurs produits de la région,  
nous travaillons depuis de nombreuses années avec des entreprises du Tirolo.  
Dans la mesure du possible, nous nous procurons nos produits et ingrédients dans la région environnante à  
Innsbruck.

En el Hotel Sailer hacemos especial hincapié en la calidad y la regionalidad.  
Para ofrecerle los mejores productos de la región,  
llevamos muchos años trabajando con empresas del Tirolo.  
En la medida de lo posible, nos abastecemos de productos e ingredientes de la región.

<b>Meat &amp; sausages products</b>	Butchery Beermeister	<i>Innsbruck</i>
<b>Fish</b>	Fish Peer	<i>Innsbruck</i>
	Frischgenuss Family Steixner	<i>Raitis</i>
<b>Potatoes</b>	Kuprian farmhouse	<i>Ranggen</i>
<b>Jam &amp; marmalade</b>	Darbo	<i>Stans</i>
<b>Milk &amp; dairy products</b>	Tirol Milch	<i>Wörgl</i>
	Alpine Dairy "Zillertaler Heumilch"	<i>Fügen</i>
<b>Fruits &amp; vegetables</b>	Ischia	<i>Innsbruck</i>
<b>Snails</b>	Gugumuck	<i>Wien</i>

*Enjoy!*

*Buon appetito!*

*Bon appétit!*

*Buen provecho!*

From our kitchen team! 