




Starters

Beetroot tartare cashew mayonnaise caraway seeds 15	A C F H O
Tartare di barbabietola maionese di anacardi semi di cumino	
Tartare de betteraves rouges mayonnaise aux noix de cajou cumin	
Tartar de remolacha mayonesa de anacardos semillas de alcaravea	
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

Cream of leek soup 7.5	G L O
Crema di porri	
Velouté de poireaux	
Crema de puerros	
Beef broth with supplements of choice Spleen cuts pancakes strips 7	A C G L
Brodo di manzo a scelta con: fettine di milza frittata a pezzi	
Bouillon de bœuf au choix : tranches de rate crêpes en julienne	
Caldo de carne con guarnicion a elegir: rodajas de bazo crepes rayados	

Warm starters

Tomato risotto Stracciatella mozzarella pesto pine nuts 16	G L O
Risotto al pomodoro Stracciatella di mozzarella pesto pinoli	
Risotto à la tomate Mozzarella Stracciatella pesto pignons de pin	
Risotto de tomate Stracciatella mozzarella pesto piñones	
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 | pimienta | 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

Lentil curry | basmati rice | vegetables 18.5

F | L | N | O

Curry di lenticchie | riso basmati | verdure

Curry de lentilles | riz basmati | légumes

Lentejas al curry | arroz basmati | verduras



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

Lengua 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 purè 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 26	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

Lamb rump ratatouille “Baumkuchen” garlic jus 30	A G L O
Fesa di agnello ratatouille “Baumkuchen” jus all'aglio	
Jarret d'agneau ratatouille “Baumkuchen” jus d'ail	
Cuadril de cordero ratatouille “Baumkuchen” jugo de ajo	
Fillet steak rosemary potatoes seasonal vegetables pepper sauce 41.5	A G L O
Filetto patate al rosmarino verdure di stagione salsa al pepe	
Steak de bœuf grillé pommes de terre au rosmarin poêlé de légumes frais sauce au poivre	
Filete patatas al romero verduras de temporada salsa de pimienta negra	
Chateaubriand for two people rosemary potatoes seasonal vegetables sauce béarnaise 94	C G L M O
Chateaubriand per due persone chips di patate verdure di stagione salsa bernese	
Chateaubriand pour 2 personnes frites en grillage légumes sauce béarnaise	
Chateaubriand para dos personas 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 | applesauce | 15.5

Frittata di panna | mela grattugiata

Omelette dorée | compote de pommes

Tortilla dorada | puré de manzana

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

Pumpkin seeds and oranges in a glass | blood orange | pomelo | 10.5

Semi di zucca e arance in bicchiere | arancia rossa | pomelo

Graines de courge et oranges en verrine | orange sanguine | pomélo

Semillas de calabaza y naranjas en vaso | naranja sanguina | pomelo

A | C | G | H | O

Banana – Mochacino in a glass | cantuccini | vanilla | 10.5

Banane – Mochacino nel bicchiere | cantuccini | vaniglia

Banane – Mochacino en verre | cantuccini | vanille

Plátano – Mochacino en vaso | cantuccini | vainilla

A | C | E | G | H | O

Apple – Pavlova | vanilla | eggnog | cinnamon | apples | 12

Mela – Pavlova | vaniglia | liquore all'uovo | cannella | mele

Pomme – Pavlova | vanille | liqueur aux œufs | cannelle | pommes

Manzana – Pavlova | vainilla | licor de huevo | canela | manzanas

C | E | G | H | O

Mandarin variation | peanuts | curd cheese | lime | 12.5

Variazione di mandarino | arachidi | formaggio cagliato | lime

Variation mandarine | cacahuètes | fromage blanc | citron vert

Variante de mandarina | cacahuètes | requesón | lima

A | C | G | E | H | O | P

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 Tyrol.
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.

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

Enjoy!

Buon appetito!

Bon appétit!

Buen provecho!

From our kitchen team! 