

Zum Einstieg



Rote Rüben Tatar | 15
Cashew-Mayonnaise | Kümmel

A | C | F | H | O

Gebeizter Kwellsaibling | 17
Gurke | Apfel | Radieschen

A | G | M | O

Carpaccio vom Rind | 16.5
Rucola | Parmesan

A | G | O

Beefsteak Tatar | 23.5
von Hand gehackt

A | C | F | G | L | M

- als Hauptspeise | 29.5

Suppen



Lauchschaumsuppe | 7.5

G | L | O

Rinderbouillon mit Einlage nach Wahl | 7
Milzschnitten | Frittaten

A | C | G | L

Warme Vorspeisen



Tomatenrisotto | 16
Mozzarella Stracciatella | Pesto | Pinienkerne

G | L | O

- als Hauptspeise | 23

Gebratene Jakobsmuschel | 19.5
Gemüse | Apfel | weiße Butter

G | O | P | R

- als Hauptspeise | 26.5

Weinbergschnecken | 17
Knoblauchbutter | Toast

A | G | R

Bunte Salate



Gemischter Salat | 7

C | F | G | L | M | O



Tomatensalat | 7.5

rote Zwiebel | Balsamico | Öl

O

Caesar Salad | 17

Weißbrotcroûtons | Kirschtomaten | Kapern | Parmesandressing

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

Wahlweise mit:

gebratenen Black Tiger Garnelen | 24

R

gebratene Hühnerbruststreifen | 23

Vegan & Vegetarisch



Linsencurry | 18.5

Basmatireis | Gemüse

F | L | N | O



Karfiol-Strudel | 18.5

Erdnuss | Mandarine | Paprika

A | E | F | O

Regionales

Tiroler Bauerngröstl | 17.5

Ei | Speckkrautsalat

C | L | O

Reisfleisch im Pfandl | 17.5

Blattsalat

A | F | L

Kalbszüngerl | 21

Kapernsauce | Salbei | Kartoffelpüree

A | G | M

Gebackenes

Backendl | 22

Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeere | Zitrone

A | C | G | L | M | O

Schweinsschnitzel „Wiener Art“ | 21

Petersilienkartoffel | Preiselbeeren

A | C | G

Wiener Schnitzel vom Kalb | 30.5

Petersilienkartoffel | Preiselbeeren

A | C | G

Cordon bleu | 24

gemischter Salat | Preiselbeeren

A | C | G | O

Hauptgerichte

Sailerschnitzel vom Schwein 23 Mozzarella Tomaten Gitterkartoffeln	C G L O
Gebratene Entenbrust mit Gewürzkruste 30 Gemüse Dauphine Kartoffeln Topinambur	A C G L O
Paillard vom Kalb 23 in Olivenöl gebraten Blattsalate	C F G L M
Rosa gebratener Zwiebelrostbraten 29 Kartoffelpüree Röstzwiebel	A F G L O P
Tafelspitz 26 Cremespinat Röstkartoffeln Apfelkren	A G L

Steaks vom Holzkohlegrill

Lammhuft 30 Ratatouille Baumkuchen Knoblauchjus	A G L O
Filetsteak 41.5 saisonales Gemüse Rosmarinkartoffeln Pfefferrahmsauce	A G L O
Chateaubriand für 2 Personen 94 saisonales Gemüse Gitterkartoffeln 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	Fisch Peer	<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