

<b>Hausgemachter Leberaufstrich im Glas</b>	C/G/L/M	4,80
---	---------	------

## Zum Einstieg

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

## Bunte Salatvariationen

<b>Der Gemischte</b> mit Karotten, Rettich, Paprika, Gurken		5,90
<b>Der Vitale</b> mit Schafskäse, Nüssen und roten Rüben	G/H	11,50
<b>Der Sommerliche</b> mit eingelegtem Gemüse, geräuchertem Kwellsaibling und Kräutermarinade		12,50

**Wählen Sie zwischen French- oder Balsamico Dressing!** C/F/L/M/O

## Suppen

<b>Rinderbouillon mit Einlage nach Wahl</b> Milzschnitten, Frittaten, Leberknödel	F/L A/C/G	5,20
<b>Paprikaschaumsuppe</b> mit Parmesangrissini	G/L	5,90

## Zwischengerichte

<b>Edelfischsuppe</b> mit Riesengarnele und Fischfilets	B/D/F/G/L/M/O	11,50
<b>Zitronen-Basilikumrisotto</b> mit gratiniertem Schafskäse & geschmorten Tomaten	A/G/L/O	16,50
<b>Weinbergschnecken</b> mit Knoblauchbutter gratiniert	A/G/R	13,00
<b>Sailer's Hummer-Tagliatelle</b>	A/B/C/G/H/L	17,50

## Regionales

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

## Hauptgerichte

<b>Schweinsschnitzel „Wiener Art“</b> mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	A/C/G	14,50
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	A/C/G	21,50
<b>Cordon bleu</b> mit gemischtem Salat	A/C/G/O	17,20
<b>Sailerschnitzel vom Schwein</b> gratiniert mit Mozzarella und Tomaten, dazu Gitterkartoffel	C/G/O	17,20
<b>Maishuhnbrust</b> mit Blattspinat, Paprika-Grießnocken & Honig-Senfsauce	A/G/L	22,50
<b>Gebratene Entenbrust</b> mit Gewürzkruste, Kurkumakraut und Schupfnudeln	A/F/G/L	26,00
<b>Paillard vom Kalb</b> in Olivenöl gebraten mit Blattsalaten	C/F/G/L/M	19,50
<b>Rosa gebratener Zwiebelrostbraten</b> mit Bratkartoffeln	A/F/L/O/P	18,50

## Steaks vom Holzkohlegrill

<b>Tomahawk vom Alpenstroschwein</b> medium gebraten	A/F/G/L/O	24,50
<b>Filetsteak</b> mit Pfeffersauce	A/F/G/L/O	32,00
<b>Huftsteak vom Milchkalb</b> medium gebraten	A/F/G/L/O	29,00

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

<b>Chateaubriand für 2 Personen</b> 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)