

UNSERE SALATE VEGETARISCHEN KLASSIKER

Gemischter Beilagensalat

Salate und Rohkost der Saison
mit Hausdressing verfeinert 5,00

Salat der Jahreszeiten

knackige Blattsalate
mit marinierten Hähnchenbruststreifen vom Grill,
serviert mit Joghurt-Parmesan-Dressing 1,2 16,00

VEGETARISCHE KLASSIKER

Feinschmecker-Kartoffel

Kartoffeln mit gebratenem Paprika, Champignons, Karotten,
Zucchini, Zwiebeln und frischen Kräutern,
serviert mit Sauerrahm-Schnittlauchdip 12,00

Veganes Gemüse-Kokos-Curry

mit Alpen-Curry und Basmati-Reis 14,00



Hausgemachte Käsespätzle

mit Röstzwiebeln
im „Eisenpfandl“ serviert 12,50

LEBLINGSGERICHTE

Ofenfrischer Schweinebraten

mit hausgemachten Semmelknödel
und Speck-Krautsalat 13,50

Schnitzel „Wiener Art“

von der Schweinelende
mit Pommes Frites dazu Preiselbeeren ^{1,2,5}
und Zitrone 13,50

Schweine-Leber Sauer

in Balsamico-Sauce mit Zwiebeln
und Majoran dazu Kartoffelpüree 12,50

Hütt'n Schnitzel

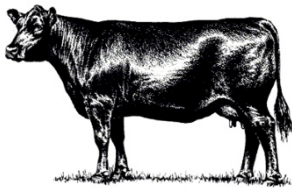
paniertes Schnitzel von der Schweinelende
mit Obazd'n ^{2,1} und Speckwürfel ¹ gefüllt,
auf Röstitaler mit Salatbukett,
serviert auf dem Holzbrett 16,00

Aus heimischer Jagd

rosa gebratene Reh-Keule

auf grünen Bohnen und Röstitaler
verfeinert mit Preiselbeer-Jus 17,00

LEBLINGSGERICHTE



Unser zarter Zwiebelrostbraten

von der bayrischen Rinderlende
dazu hausgemachte Spätzle, Röstzwiebeln
und feiner Zwiebelsauce ^{1,2} 20,00

Sailer Keller Pfandl

rosa gebratene Medaillons vom Schweinefilet
auf hausgemachten Butterspätzle,
Gemüse der Saison, Schwammerl-Sauce
mit Käse überbacken 18,50

Frischer Fisch aus der Region

Gebratenes Filet vom Saibling

aus der Aumühle in Egling

mit Blattspinat und Mini-Kartoffeln
und Kräuterbutter 21,00

WURST- UND BROTZEITKÜCHE

2 Stück Weißwürste

mit frischer Breze
und süßem Senf 7,50

XXL-Currywurst ^{1,3}

mit Pommes Frites
und hausgemachter Curry-Sauce 11,50

Bayrischer Wurstsalat

mit roten Zwiebeln, Essiggurken
und Bauernbrot ^{1,2,3} 9,50

Schweizer Wurstsalat

mit roten Zwiebeln, Käse, Paprika
und Bauernbrot ^{1,2,3} 10,50

Obazd'n

mit roten Zwiebeln, Essiggurken,
frischer Breze und Bauernbrot 9,00

Frische Breze

1 Stück 1,90



SÜSSES & HEIßES

Hausgemachter warmer Apfelstrudel

aus der Altbayrischen Küche
mit cremigem Vanille-Softeis 3,5
und Sahne 8,00

Apfel-Kiacherl

mit Zimt-Zucker, cremigem Vanille-Softeis 3,5
und Sahne 8,00

Sailer Keller's Kaiserschmarrn

mit Apfel-Kompott
und cremigem Vanille-Softeis 12,50

Lauwarmes Schokoladenküchlein

mit fruchtigem Johannisbeer-Sorbet
Sahnedupferl und frischen Beeren 7,50

Zweierlei-Sorbet-Traum

mit frischen Früchten
und Prosecco 7,50
(auch Alkoholfrei)

Eiskaffee

mit zwei Kugeln Vanilleeis
und Sahne 5,00

Teespezialitäten „KEO“

Kamillen Tee 3,50

Alpenkräuter 3,50

Grüner Tee 3,50

Früchtezauber 3,50

Pfefferminz Tee 3,50

Erdbeer-Zitronengras 3,50

Moringa 3,50

Darjeeling Tee 3,50

Kaffeespezialitäten „AZUL“ & „IO“

Tasse Kaffee 3,40 **Haferl Kaffee** 3,90

Cappuccino 3,50 **Haferl Cappuccino** 3,90

Latte Macchiato 3,90

Espresso 3,10 **Doppelte Espresso** 4,10

Espresso Macchiato 3,20

Affogato (doppelter Espresso & 1 Kugel Eis) 4,90

Haferl Heiße Schokolade 3,90



Wir beziehen unsere Alpen-Milch
aus der Milchwerke Berchtesgadener Land

Wir unterstützen die vielfältige und ausgewogene Ernährung Ihrer Kinder

Für Kinder bis 12 Jahren gibt es all unsere Gerichte
als kleine Portion, zum halben Preis.

Portion Pommes Frites 4,00

Portion Spätzle mit Bratensauce 4,00

Portion Semmelknödel mit Bratensauce 4,00

Grillwürstl mit Pommes Frites 6,00

Nudeln mit Tomatensauce 5,00



Übersicht der Zusatzstoffe

1. mit Konservierungsstoffen
2. mit Antioxidationsmittel
3. mit Geschmacksverstärker
 4. mit Farbstoff
 5. mit Süßungsmittel
 6. Chininhaltig
 7. Koffeinhaltig
 8. mit Taurin

Sie finden uns jetzt auch unter Facebook und Instagram!!!

