



## SAISONALE SALATE

### **Gemischter Beilagensalat**

Salate und Rohkost der Saison  
mit Hausdressing verfeinert 6,00

### **Salat der Jahreszeiten**

knackige Blattsalate  
mit gegrilltem Ziegenkäse und geschmortem Kürbis  
serviert mit Joghurt-Parmesan-Dressing 1,2  
und ofenfrischem Baguette 17,50

## VEGETARISCHE KLASSIKER

### **Hausgemachte Käsespätzle**

mit Röstzwiebeln im „Eisenpfandl“ serviert 12,50

### **Feinschmecker-Kartoffel**

Französische Kartoffeln  
mit gebratenem Paprika, Champignons, Karotten,  
Zucchini, Zwiebeln und frischen Kräutern,  
serviert mit Sauerrahm-Schnittlauchdip 14,00

*wir wünschen einen  
guten Appetit*

*Sailer Keller*



## LIEBLINGSGERICHTE

**¼ Bayrische Bauernente**  
mit Apfel-Preiselbeer-Kompott  
dazu hausgemachtes Blaukraut  
und gebackene Kartoffelknödel 22,00

**Saftiges Wirtshausgulasch**  
vom bayrischen Ochsen  
mit hausgemachten Semmelknödel und frischen Kräutern 16,50

**Ofenfrischer Schweinebraten**  
mit hausgemachten Semmelknödel  
und Speck-Krautsalat 14,50

**Schnitzel „Wiener Art“**  
von der Schweinelende  
mit Pommes Frites dazu Preiselbeeren <sup>1,2,5</sup> und Zitrone 14,50

**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 <sup>2,1</sup> und Speckwürfel <sup>1</sup> gefüllt  
auf Röstitaler mit Salatbukett, serviert auf dem Holzbrett 16,50

*wir wünschen einen  
guten Appetit*

*Sailer Keller*



## LIEBLINGSGERICHTE



### **Unser zarter Zwiebelrostbraten**

von der bayrischen Rinderlende  
mit Röstzwiebeln und feiner Zwiebelsauce <sup>1,2</sup>  
dazu Bohnen-Gemüse und hausgemachte Spätzle 22,00

### **Sailer Keller Pfandl**

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

### **Rosa gebratener Rehrücken aus heimischer Jagd**

mit grünen Bohnen, Süßkartoffelpüree  
und Preiselbeer-Jus 28,00

### **Schwarze Taglioline**

mit Black Tiger Shrimps in Knoblauchöl gebraten  
dazu Kirschtomaten, Babyspinat und Parmesan 18,00

### **Gebackenes Zanderfilet**

an Kartoffelpüree mit kleinem Salatbukett  
und Sauce Remoulade 18,00

*wir wünschen einen  
guten Appetit*

*Sailer Keller*



## WURST- UND BROTZEITKÜCHE

### **2 Stück Weißwürste**

mit frischer Breze  
und süßem Senf 7,50

### **XXL-Currywurst**

mit Pommes Frites  
und hausgemachter Curry-Sauce 12,00

### **Bayrischer Wurstsalat**

mit roten Zwiebeln, Essiggurken  
und Bauernbrot <sup>1,2,3</sup> 10,50

### **Schweizer Wurstsalat**

mit roten Zwiebeln, Käse, Paprika  
und Bauernbrot <sup>1,2,3</sup> 12,50

### **Obazd'n**

mit roten Zwiebeln, Essiggurken,  
frischer Breze und Bauernbrot 11,50

### **Frische Breze**

1 Stück 2,00



*wir wünschen einen  
guten Appetit*



## SÜSSES & HEISSES

### **Hausgemachter warmer Apfelstrudel**

aus der Altbayrischen Küche  
mit cremigem Vanille-Softeis 3,5 und Sahne 8,50

### **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 Mango-Sorbet  
Sahnedupferl und frischen Beeren 9,50

*wir wünschen einen  
guten Appetit*

*Sailer Keller*



## Kaffeespezialitäten „AZUL“ & „IO“

**Tasse Kaffee** 3,50

**Haferl Kaffee** 4,00

**Cappuccino** 3,80

**Haferl Cappuccino** 4,30

**Latte Macchiato** 4,30

**Espresso** 3,20



**Doppelte Espresso** 4,30

**Espresso Macchiato** 3,30

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

**Haferl Heiße Schokolade** (Lindt-Schokolade) 4,30



Wir beziehen unsere Bio-Alpen-Milch  
aus der Milchwerke Berchtesgadener Land



## Teespezialitäten „KEO“

**Kamillen Tee** 3,50 **Alpenkräuter** 3,50

**Grüner Tee** 3,50 **Paradiesmischung** 3,50

**Pfefferminz Tee** 3,50 **Terra Vital** 3,50

**Moringa** 3,50 **Darjeeling Tee** 3,50

*wir wünschen einen  
guten Appetit*

*Sailer Keller*