



## *HERZLICH WILLKOMMEN*

*im Brauerei Gasthof Sailer Keller*

*Sie lieben kulinarische Abwechslung,  
legen aber dennoch Wert auf Regionalität?*

*Deshalb werden unsere feinen Kreationen hauptsächlich  
mit Produkten aus der Region zubereitet!*

*Wir bevorzugen Fleisch und Fisch von Tieren aus artgerechter Haltung!*

*Achten darauf, umweltschonend erzeugte Produkte einzukaufen!*

*Deshalb widerspiegelt sich unsere Leidenschaft  
für Speisen und Getränke in unserem Gasthaus!*

*Unser Bio-Zertifizierung seit 2021*

**DE-ÖKO-037**



*Unsere Philosophie ist es unsere Produkte regional zu beziehen und unsere Speisen und Getränke Angebot saisonal zu gestalten. Artgerechte Haltung, kurze Lieferwege und faire Bezahlung sind für uns eine Herzensangelegenheit.*

*Deswegen beziehen wir beispielsweise auch unsere Fischspezialitäten überwiegend aus nachhaltigen regionalen Gewässern.*

*Falls Sie Fragen zu den Inhalten unsere Speisen haben oder spezielle Allergene nicht vertragen, zögern Sie nicht unser Servicepersonal anzusprechen.*

*Mit Hilfe unseres Küchenteams, die sich mit diesem Thema eingehend beschäftigt haben und Ihnen beim Zusammenstellen Ihres persönlichen Menüs zur Seite stehen.*

*Damit auch Sie nicht auf kulinarische Gaumenfreuden verzichten müssen.*

*Unser fleißiges Team gibt sein Bestes, damit Sie als Gast begeistert sind. Wir die Wirtsfamilie Rudi und Petra Zeif, zusammen mit dem gesamten Team wünschen Ihnen schöne Stunden des Wohlbefindens im Sailer Keller und einen guten Appetit!*

*wir wünschen einen  
guten Appetit*

*Sailer Keller*





## **SAISONALE SALATE**

### **Gemischter Beilagensalat**

*Salate und Rohkost der Saison  
mit Hausdressing verfeinert 6,00*

### **Salat der Jahreszeiten**

*knackige Blattsalate und Rohkost der Saison  
mit marinierten Hähnchenbruststreifen vom Grill  
serviert mit Buttermilch-Dressing und ofenfrischem Baguette 18,50*

## **VEGETARISCHE KLASSIKER**

### **Hausgemachte Käsespätzle**

*mit Röstzwiebeln im „Eisenpfandl“ serviert 13,90*

### **Feinschmecker-Kartoffel**

*Französische Kartoffeln  
mit gebratenem Paprika, Champignons, Karotten,  
Zucchini, Zwiebeln und frischen Kräutern,  
serviert mit Sauerrahm-Schnittlauchdip 15,90*

## ***Etwas Süßes zum Hauptgang?***

### **Sailer Keller's Kaiserschmarrn**

*mit Apfel-Kompott und cremigem Vanille-Softeis 14,50*

*wir wünschen einen  
guten Appetit*

**Sailer Keller**





***Rosa gebratene Rehkeule aus heimischer Jagd***

*auf Kürbiskern-Rösti und grünen Bohnen  
dazu gebratene Pfifferlinge und Rosmarin-Jus 21,50*

***Ofenfrischer Schweinebraten***

*mit hausgemachten Semmelknödel  
und Speck-Krautsalat 15,90*

***Schnitzel „Wiener Art“ von der Schweinelende***

*mit Pommes Frites  
dazu Preiselbeeren und Zitrone 15,90*

***Hütt´n Schnitzel***

*paniertes Schnitzel von der Schweinelende  
mit Obazd´n und Speckwürfel gefüllt  
auf Röstitaler mit Salatbukett, serviert auf dem Holzbrett 18,50*

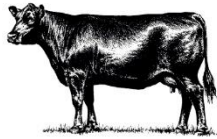
***Gegrillte Hähnchenbrust in Buttermilch gebeizt***

*auf cremigem Pfifferlings-Risotto  
dazu Parmesan und Schmortomaten 19,90*

*wir wünschen einen  
guten Appetit*

*Sailer Keller*





### ***Unser zarter Zwiebelrostbraten***

*von der bayrischen Rinderlende  
mit Röstzwiebeln und feiner Zwiebelsauce  
dazu Bohnen-Gemüse und hausgemachte Spätzle 24,90*

### ***Sailer Keller Pfandl***

*rosa gebratene Medaillons vom Schweinefilet  
auf hausgemachten Butterspätzle  
Gemüse der Saison, Schwammerl-Sauce  
mit Emmentaler überbacken 21,50*

### ***Schweine-Leber Sauer***

*in Balsamico-Sauce mit Zwiebeln  
und Majoran dazu Kartoffelpüree 13,90*

### ***Gebackenes Zanderfilet***

*an Kartoffelpüree mit kleinem Salatbukett  
und Sauce Remoulade 20,50*

### ***Schmankerl Teller***

*gebratene Schweinlende und Hähnchenbrust  
auf geröstetem Schwarzbrot mit Schwammerl-Sauce  
und Salatbukett 16,90*

*wir wünschen einen  
guten Appetit*

*Sailer Keller*





## **WURST- & BROTZEITKÜCHE**

### **Brezel-Knödel-Carpaccio**

*mit Pfifferlingen, Kirschtomaten und Lauchzwiebeln  
in Kräuterbutter gebraten  
verfeinert mit Hausdressing 13,50*

### **2 Stück Weißwürste**

*mit frischer Breze und süßem Senf 8,90*

### **Currywurst**

*mit Pommes Frites  
und hausgemachter Curry-Sauce 12,50*

### **Hausgemachte Bratensülze**

*fein garniert mit Kernöl, roten Zwiebeln und Bratkartoffeln 14,50*

### **Bayrischer Wurstsalat**

*mit roten Zwiebeln, Essiggurken und Bauernbrot 12,90*

### **Schweizer Wurstsalat**

*mit roten Zwiebeln, Käse, Paprika und Bauernbrot 13,90*

### **Obazd'n**

*mit roten Zwiebeln, Essiggurken frischer Breze und Bauernbrot 12,50*

### **Frische Breze**

*1 Stück 2,30*

*wir wünschen einen  
guten Appetit*





## *SÜSSES & HEISSES*

### ***Erdbeer-Rhabarberstrudel***

*aus der Altbayrischen Küche  
mit cremigem Vanilleeis und Sahne 9,90*

### ***Apfel-Kiacherl***

*mit Zimt-Zucker, cremigem Vanille-Softeis  
und Sahne 9,00*

### ***Portion***

### ***Sailer Keller's Kaiserschmarrn***

*mit Apfel-Kompott 9,90*

### ***Lauwarmes Schokoladenküchlein***

*mit fruchtigem Sorbet  
Sahnedupferl und frischen Beeren 9,90*

*wir wünschen einen  
guten Appetit*

*Sailer Keller*





## ***KAFFEE-SPEZIALITÄTEN***

*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*

## ***TEE-SPEZIALITÄTEN „KEO“***

*Kamillen Tee* 3,50 *Kräuterharmonie* 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*





## *UNSERE LIEFERANTEN*

*Metzgerei Ott in Garching*

*Metzgerei Drexler in Bad Reichenhall*

*Metzgerei Braunsperger in Laufen*

*Bäckerei Kotter in Traunstein*

*Gemüse Maier in Piding*

*A. Schmid Gastro-Service GmbH & Co. KG in Traunstein*

*Geflügelhof Matthias Brandstätter in Langmoos*

*Eierhof Hennes GmbH in Grabenstätt*

*Milchwerke Berchtesgadener Land in Piding*

*Rupertigewürze GmbH (AROMICA) in Petting*

*Renate Schaber Fischerei in Prien*

## *BIO-ZERTIFIZIERTE LIEFERANTEN*



*Fuchs Haflingerhof Goisöckl  
Biohof in Ainring*

*Seidl Wiesbauerhof  
Biohof in Ainring*

*wir wünschen einen  
guten Appetit*

*Sailer Keller*





## *UNSERE GETRÄNKE LIEFERANTEN*

*Brauerei Hofbräuhaus Traunstein*

*Korn Weinimport und Getränkegroßhandel in München*

*Die Lantenhammer Erlebnisdestillerie in Hausham*

*HERZOG Destillate in Saalfelden*

*Karl Brunthaler Weingut in Mailberg*

*Lorenzetto Cav. Guido Winery & Sparkling Wines in Lignano, Italien*

*Weingut Margarethenhof in Ayl an der Saar*

*Bio Weingut Feiler-Artinger in Rust*

*Azul Kaffee GmbH & Co. KG in Bremen*

### *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*

*wir wünschen einen  
guten Appetit*

*Sailer Keller*