



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



LIEBLINGSGERICHTE

Rosa gebratene Rehkeule aus heimischer Jagd
auf Kartoffel-Pfifferling-Speckroulade und grünen Bohnen
dazu gebratene Pfifferlinge und Rosmarin-Jus 21,90

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

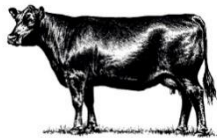
Hausgemachtes Brezen-Knödel-Trio
Schwammerl, Käse und Kräuterknödel
mit brauner Butter, Rucola und Parmesan verfeinert 15,90

*wir wünschen einen
guten Appetit*

Sailer Keller



LIEBLINGSGERICHTE



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

Brezen-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 und ofenfrischer Wies'n Breze 12,50

Frische Breze

1 Stück 2,30

*wir wünschen einen
guten Appetit*

Sailer Keller



SÜSSES & HEISSES

Hausgemachter Schokoladen-Brownie

*mit hausgemachtem Heidelbeer-Sorbet
und Sahnedupferl 9,00*

Apfel-Kiacherl

*mit Zimt-Zucker, cremigem Vanilleeis
und Sahnedupferl 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

Lorenzonetto 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