



SAISONALE SALATE

Gemischter Beilagensalat

*Salate und Rohkost der Saison
mit Hausdressing verfeinert 6,50*

Salat der Jahreszeiten

*knackige Blattsalate und Rohkost der Saison
mit geschmortem Hokkaido Kürbis und Ziegenkäse vom Grill
serviert mit Buttermilch-Dressing und ofenfrischem Baguette 18,50*

VEGETARISCHE KLASSIKER

Hausgemachte Käsespätzle im „Eisenpfandl“ serviert

*mit würzigem Bergkäse und Emmentaler
dazu Röstzwiebeln 14,50*

Feinschmecker-Kartoffel

*Französische Kartoffeln
mit Gemüse der Saison in Knoblauchöl gebraten
serviert mit Sauerrahm-Schnittlauchdip 16,50*

ETWAS SÜSSES ZUM HAUPTGANG?

Sailer Keller's Kaiserschmarrn

*in Butter karamellisiert
dazu Apfel-Kompott und cremiges Vanilleeis 14,90*

*wir wünschen einen
guten Appetit*

Sailer Keller



LIEBLINGSGERICHTE

Ofenfrischer Schweinebraten

mit hausgemachten Semmelknödel

Dunkelbiersauce

und Speck-Krautsalat 16,90

Schnitzel „Wiener Art“ von der Schweinelende

mit Pommes Frites

dazu Preiselbeeren und Zitrone 16,90

Hütt'n Schnitzel

paniertes Schnitzel von der Schweinelende

mit Obazd'n und Speckwürfel gefüllt

auf Röstitaler mit Salatbukett

serviert auf dem Holzbrett 20,50

Hausgemachtes Brezen-Knödel-Trio

Steinpilz, Rote Beete & Kürbis

mit brauner Butter, Rucola

und Parmesan verfeinert 17,90

*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 28,90***

***Sailer Keller Pfandl
rosa gebratene Medaillons vom Schweinefilet
auf hausgemachten Butterspätzle
Gemüse der Saison, Schwammerl-Sauce
mit Emmentaler überbacken 22,90***

***Saure Leber vom Schwein
in Balsamico-Sauce mit Zwiebeln
und Majoran dazu hausgemachtes Kartoffelpüree 13,90***

***Gebackenes Zanderfilet
an hausgemachtem Kartoffelpüree
mit kleinem Salatbukett
und Sauce Remoulade 21,50***

*wir wünschen einen
guten Appetit*

Sailer Keller



WURST- & BROTZEITKÜCHE

Brezen-Knödel-Carpaccio

*mit gebratenen Schwammerl
Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln
verfeinert mit Hausdressing 13,50*

2 Stück Weißwürste

*mit frischer Breze
und süßem Senf 8,90*

Currywurst

*mit Pommes Frites
und hausgemachter Curry-Sauce 13,90*

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*



FÜR ETWAS SÜSSES IST MAN NIE ZU SATT!

Hausgemachter warmer Apfelstrudel
aus der Altbayrischen Küche
mit Vanille-Sauce und Sahnedupferl 9,90

Apfel-Kiacherl
mit Zimt-Zucker, cremigem Vanilleeis
und Sahnedupferl 9,00

Portion

Sailer Keller's Kaiserschmarrn
in Butter karamellisiert mit Apfel-Kompott 9,90

Lauwarmes Schokoladenküchlein
mit fruchtigem Sorbet
Sahnedupferl und frischen Beeren 9,90

Heiße Liebe
3 Kugeln cremiges Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und Sahne 8,40

wir wünschen einen
guten Appetit

Sailer Keller



KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

Tasse Kaffee 3,70

Haferl Kaffee 4,20

Tasse Cappuccino 3,90

Haferl Cappuccino 4,50

Latte Macchiato 4,50

Espresso 3,20

Doppelte Espresso 4,30

Espresso Macchiato 3,40

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

Haferl Heiße Schokolade 4,50



*Wir beziehen unsere Alpen-Milch
aus der Molkerei Berchtesgadener Land*

TEE-SPEZIALITÄTEN „KEO“

Kamillen Tee 3,70 Kräuterharmonie 3,70

Grüner Tee 3,70 Paradiesmischung 3,70

Pfefferminz Tee 3,70 Terra Vital (Ayurvedischer Tee mit Grapefruit-Aroma) 3,70

Moringa (Kräutertee mit Granatapfel) 3,70 Darjeeling Tee 3,70

Heiße Zitrone 3,50

*wir wünschen einen
guten Appetit*

Sailer Keller



UNSERE LIEFERANTEN

Metzgerei Ott in Garching

Metzgerei Drexler in Bad Reichenhall

Bäckerei Kotter in Traunstein

Gemüse Maier in Piding

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

Gfaller-Mehl Kunstmühle in Traunstein

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*

*Wiesbachhof Familie Seidl
Biohof in Ainring*

Metzgerei Braunsperger in Laufen

*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

Azul Kaffee GmbH & Co. KG in Bremen

Slyrs Destillerie in Schliersee

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