



## **SAISONALE SALATE**

### **Gemischter Beilagensalat**

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

### **Backendl-Salat**

*mit gebackenen marinierten Hähnchenstreifen  
knackige Blattsalate und Rohkost der Saison  
serviert mit Buttermilch-Dressing und ofenfrischem Baguette 18,90*

### **Salat der Jahreszeiten**

*knackige Blattsalate und Rohkost der Saison mit Hausdressing verfeinert  
dazu in Kräuterbutter gebratene Pilze  
und ofenfrisches Baguette 16,90*

## **HAUSGEMACHTE SUPPEN**

### **Klare Rinderkraftbrühe**

*mit Pfannkuchen-Streifen und Gemüse-Brunoise 5,00*

### **Cremige Knoblauchsuppe**

*mit Croûtons und frischen Kräutern 5,00*

*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*

## **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*

### **Tagliatelle in Bärlauchrahm**

*mit Kirschtomaten und Spargel-Stiften*

*dazu Parmesan-Spänen 18,90*

*wir wünschen einen  
guten Appetit*



## **LIEBLINGSGERICHTE**

### **Rinderlenden-Steak 300g**

*mit Bohnen im Speckmantel*

*Pommes Frites und Pfeffer-Cognac-Sauce 32,90*

### **Unser zarter Zwiebelrostbraten von der 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*

## **ETWAS SÜSSES ZUM HAUPTGANG?**

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

*in Butter karamellisiert dazu Apfelmus und cremiges Vanilleeis 14,90*

*wir wünschen einen  
guten Appetit*

*Sailer Keller*



## **WURST- & BROTZEITKÜCHE**

**Brezen-Knödel-Carpaccio**  
mit gebackenem Spargel  
mit Hausdressing fein garniert 14,50

**2 Stück Weißwürste**  
mit frischer Breze  
und süßem Senf 8,90

**Currywurst**  
mit Pommes Frites  
und hausgemachter Curry-Sauce 14,50

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

**Schweizer Wurstsalat**  
mit roten Zwiebeln, Emmentaler 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*

*Sailer Keller*



*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 Apfelmus 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*