



SAISONALE SALATE

Gemischter Beilagensalat

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

Backendl-Salat

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

Bunter Herbst-Salat

*knackige Blattsalate und Rohkost der Saison
mit Hausdressing verfeinert
dazu gratinierter Ziegenkäse und geschmorter Hokkaido Kürbis
serviert mit ofenfrischem Baguette 18,90*

HAUSGEMACHTE SUPPEN

Klare Rinderkraftbrühe

mit lockeren Grießnockerl und Gemüse-Brunoise 5,50

Klare Rinderkraftbrühe

mit Pfannkuchen-Streifen und Gemüse-Brunoise 5,50

*wir wünschen einen
guten Appetit*

Sailer Keller



LIEBLINGSGERICHTE

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 buntem Salatbukett 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

Gemüse-Kokos-Curry

mit gebratenen Hähnchenstreifen

verfeinert mit Alpencurry

dazu Basmati-Duftreis und frische Kräutern 18,90

Wahlweise Vegan 16,90

*wir wünschen einen
guten Appetit*

Sailer Keller



LIEBLINGSGERICHTE

Rosa gebratene Reh-Keule

auf hausgemachtem Blaukraut

mit gebratenen Serviettenknödel verfeinert mit Preiselbeer-Jus 23,90

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

Ofenfrischer Schweinebraten

mit hausgemachten Semmelknödel Dunkelbiersauce

und Speck-Krautsalat 16,90

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

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 kleinem Bauern-Krustenbrot 12,90*

Schweizer Wurstsalat

*mit roten Zwiebeln, Emmentaler
und kleinem Bauern-Krustenbrot 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!

Oma's Apfelstrudel

mit Vanille-Sauce und Sahnedupferl 8,90

Apfel-Kiacherl

*mit Zimt-Zucker, cremigem Vanilleeis
und Sahnedupferl 9,00*

Portion

Sailer Keller's Kaiserschmarrn

in Butter karamellisiert mit Apfelmus 9,90

Lauwarmer Schokoladen-Brownie

mit Vanilleeis und Sahnedupferl fein garniert 9,90

Heiße Liebe

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

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



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

Gemüse Maier in Piding

1. *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

Senti Vini Weinhandel

Karl Brunthaler Weingut in Mailberg

Lorenzonetto 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

Die Lantenhammer Erlebnisdestillerie in Hausham

HERZOG Destillate in Saalfelden

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