



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*

Sommer-Salat

*Knackige Blattsalate und Rohkost der Saison
mit Hausdressing verfeinert
dazu gebratene Black Tiger Garnelen
und ofenfrisches Baguette 19,90*

HAUSGEMACHTE SUPPEN

Klare Rinderkraftbrühe

mit lockeren Grießnockerl und Gemüse-Julienne 5,50

Klare Rinderkraftbrühe

mit Pfannkuchen-Streifen und Gemüse-Julienne 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 20,90

Wahlweise Vegan 16,90

*wir wünschen einen
guten Appetit*

Sailer Keller



LIEBLINGSGERICHTE

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

Hausgemachte Bratensülze

*mit Bratkartoffeln und Salatbukett
verfeinert mit Kernöl 14,50*

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*



FÜR ETWAS SÜSSES IST MAN NIE ZU SATT!

Oma´s Apfelstrudel

mit Vanilleeis 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