



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