

Mittagskarte

Gemischter Rohkostsalat · 6,50 Euro

Balsamico oder French Dressing

Karamellierter Bregenzerwälder- Ziegenkäse · 13,90 Euro

Brioche, Datteln, Walnüsse, Salatherzen

Rinderkraftbrühe · 8,30 Euro

Grießnockerl oder Brätknödel, Gemüsestreifen, Kräuter

Kürbis Cremesuppe · 9,20 Euro

Kernöl, Kürbiskerne, Garnelen

Steirisches Backhendl · 18,90 Euro

von der Keule ausgelöst, Kartoffelsalat, aufgeschlagene Preiselbeermarmelade

Österreichisches Wiener Schnitzel · 25,90 Euro

vom Kalbsrücken, im Butterschmalz gebacken, aufgeschlagene Preiselbeermarmelade, Petersilienkartoffeln oder Vogerlsalat, Kernöldressing

Schnitzel nach Wiener Art gebacken · 16,90 Euro

vom Schweinerücken, Pommes Frites

Hirschragout · 23,90 Euro

Kartoffel Waffel, fruchtiges Blaukraut

Zwiebelrostbraten · 27,90 Euro

rosa gebraten, Speckbohnen, hausgemachte Krokette, Röstzwiebel

Zanderfilet · 22,90 Euro

hausgemachte Gnocchi, Kirschtomaten, Rucola, Walnuss, Parmesan

Vorarlberger Kässpätzle · 14,90 Euro (eigene Käsemischung aus dem Bregenzerwald)

Röstzwiebel, mit Blattsalat, oder Kartoffelsalat oder Apfelmus

Steinpilz- Kaspessknödel · 17,90 Euro

Rahm- Wirsing, glacierte Äpfel

Salatbowl Garnele · 17,80 Euro

ausgelöste „Blue- Label“ Garnelen, Kirschtomaten, Balsamico, Parmesan, Romanasalat, Croutons

Sailer's Ceasarsalad · 17,90 Euro

Backhendlstreifen, Bergkäse, Kürbiskern Croutons, Kernöl, Preiselbeeren

www.zum-sailer.de

Kürbisrisotto · 13,90 Euro

Brokkoli, Kräuterseitlinge, veganer Parmesan, Kernöl **(vegan)**