

Patron

GASTHAUS
SAILER
since 2005



Wolfgang Sailer, geboren 1961, begann seine kulinarische Laufbahn im traditionsreichen Weißen Rössl in Graz, wo er sein Handwerk von Grund auf erlernte.

Sein Weg führte ihn weiter in renommierte Häuser wie die Wartburg sowie das Braun de Praun in Graz, wo er als Küchenchef tätig war und seinen Stil weiter verfeinerte. Im Jahr 1990 wagte er schließlich den Schritt in die Selbstständigkeit – getragen von Leidenschaft, Mut und der tiefen Liebe zur Gastronomie.

Fleiß, Herzlichkeit und echte Hingabe prägen bis heute sein Schaffen.

Sein Restaurant ist nicht nur Arbeitsplatz, sondern Lebenswerk – ein Ort, an dem Qualität, Tradition und ehrliche Küche gelebt werden.

GASTHAUS
SAILER

Hausmannsttten



Zu Beginn

Ravioli mit Pilzfllung und Eierschwammerlsoe	9,50 �
Calamari Fritti	12,50 �
Carpaccio vom Rind	13,50 �

Fritattensuppe	4,50 �
Leberkndel Suppe	4,50 �
Knoblauchcremesuppe	5,20 �

GASTHAUS
SAILER

Hausmannsttten



Salat & Veggie

Gruner Salat	4,30 €
Gemischter Salat	4,90 €
Hirtenksesalat	14,90 €
Salat mit gebackenen Putenstreifen	14,90 €
Salat mit gebackenen Garnelen	19,90 €

Gemusecurry mit Reis	14,50 €
Kasnudeln mit Salbeibutter	14,50 €
Eierschwammerlgulasch	16,50 €
Pasta mit Eierschwammerlsoe	14,50 €

GASTHAUS
SAILER

Hausmannstätten



Hauptspeisen

Schnitzel Wiener Art vom Schwein mit Pommes	13,90 €
Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes	15,80 €
Medaillons vom Schwein mit Eierschwammerlsoße und Kroketten	21,90 €
Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffel	22,90 €
Pfandl Kotelett, Medaillon und Pute mit Eierschwammerlsoße & Röstinchen	16,50 €
Naturschnitzel mit Eierschwammerlsoße und Reis	15,80 €

GASTHAUS
SAILER

Hausmannsttten



Hauptspeisen

Grillteller mit Pommes & Letschogemüse	18,90 €
Beuschel mit Knödel	13,90 €
gebratene Lachsforelle mit Cremepolenta	17,50 €
gebratene Garnelen mit Petersilienkartoffel	22,50 €
gebratene Calamari mit Petersilienkartoffel	18,90 €