



Herzlich Willkommen im SALIN

Wir wünschen Ihnen einen außergewöhnlichen, erlebnisreichen und genussreichen Aufenthalt!

Herzlich Willkommen!

»Wir wollen verbinden. Modern mit historisch. Holz mit Metall, jung mit alt, aber auch salzig mit süß, exotisch mit vertraut, Erlebnis mit Entspannung.

Nur wenn sich scheinbar widersprechende Pole miteinander harmonisch zu einem Ganzen verbinden, sind wir zufrieden.«

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen einen außergewöhnlichen, erlebnisreichen und genussreichen Aufenthalt!

Ihr Salin-Team

Die »Alte Saline«

Das »Salin, der Genuss, den ich meine.« befindet sich in einzigartiger Lage mitten im historischen Gelände der Alten Saline, gegenüber des Pumphauses.

In der Alten Saline in Bad Reichenhall wurde von 1840 bis 1926 das »Reichenhaller Salz« gewonnen. Die Sole erhitzte man hier in den Sudhäusern (eines davon ist heute unser Lokal, das Salin) so lange, bis das Wasser verdunstet war und ein Salzbrei übrig blieb, der dann zu Siedesalz getrocknet wurde.

Die Alte Saline steht im Zentrum von Bad Reichenhall am Fuße des Gruttensteins, direkt an den Solequellen. Nach dem großen Stadtbrand von 1834 wurde die Anlage nach dem Willen von König Ludwig I. (1786–1868) in einem großzügigen geometrischen Plan unter der Leitung des Hofarchitekten Friedrich von Gärtner wieder errichtet. Gärtner hat in München einen Teil der Ludwigstraße gestaltet: Staatsbibliothek, Ludwigskirche, Siegestor und Feldherrnhalle stammen aus seiner Hand.

SUPPEN

Wildconsommé (N,K,H,E,F)

Kräftige Wildbrühe mit Ricotta-Trüffel Ravioli 5,60€

Leichte Maroni Schaumsuppe (H,F)

mit gebratenen Speckdatteln 5,90€

Bentosuppe

variierende Tagessuppe 4,20€

SALATE/ VORSPEISEN

Feine Tafelspitzsülze (F,D,K,E)

auf Endiviensalat mit Dijon Senf-Vinaigrette & Schwarzbrot-Tramezzini 10,90€

Salin - Genusspalette (F,H,K,D,E,N)

*Kleine Tafelspitzsülze, kleines Pilzgröstl
Maroni Schaum Süppchen mit Speckdattel* 12,90€

Salin- „Winter Salat“ (F,D,G)

*Bunte Winter-Salate mit gebratenen Tranchen vom Fasan,
Apfel-Preiselbeer Chutney und Walnuss Crunch* klein 11,90€/ groß 15,90 €

Feines Backhendl (H,K,N)

mit Kräutern gebacken auf Schnittlauch- Sauerrahm Dip mit Blattsalaten 12,90€

HAUPTGERICHTE

Teriyaki Seiden Tofu (B,C,F)

*mariniert gebraten auf schwarzen Reis mit Mangold
und Honig-Limettensauce*

15,90€

Schlutzkrapfen (H,K,F,N)

auf getrüffeltem Rahmwirsing und Bergkäsespäne

14,90€

Winter Kabeljau (L,H,F)

*Pochierte Kabeljaublätter auf Erbsen-Kartoffelragout
im Speckschaum*

17,90€

Rehragout (N,K,H,F)

mit Preiselbeer Knödel und Rosenkohl-Speck „Gröstl“

16,90 €

Halbe Bauern Ente (F,E)

mit Aromaten gebraten, Blaukraut und Kartoffelknödel

18,50€

SALIN Bocca (F,H,K,N)

*in Parmaschinken und Salbei eingewickelte Putenmedaillons
auf Tomatenbandnudeln mit Parmesan*

13,90€

Original Wiener Schnitzel (H,K,N)

vom Kalbsrücken mit Petersilienkartoffeln

Preiselbeeren und Blattsalat

klein 14,90€ / groß 19,90€

**Zubereitungen von Vor- bzw. Hauptspeisen auf zwei Tellern werden mit € 2,00 verrechnet
Beilagen Änderungen werden mit € 1,00 verrechnet**

SALIN KID MENÜ

<i>Spaghetti</i> <small>(H,K)</small> mit Fleischsauce oder Tomatensauce	6,00€
<i>Spätzle</i> <small>(H,K,N)</small> mit Bratensauce	5,00€
<i>Kinderschnitzel von der Pute</i> <small>(H,K,N)</small> mit Pommes Frites, Ketchup und Mayo ¹¹	6,50€

SALINIS

<i>Salin – „Winter Burger“</i> <small>(H,N,K,F)</small> Feinstes Rinderhack überbacken mit Bergkäse, Speckmayonnaise, gebratenen Wirsing & Pommes Frites	14,90 €
--	---------

<i>Ofenkartoffel</i> <small>(H,L)</small> mit Räucherlachs und Sour Cream	8,90€
mit Sour Cream	6,80€

<i>Salin Currywurst 9/ 10</i> <small>(D,F,H,K)</small> Klassische Currywurst mit würziger „Curry Salsa & Espuma“ und Pommes Frites	8,90€
--	-------

DESSERTS

<i>Lebkuchen-Crème Brûlée</i> <small>(H,N,G)</small> mit Bratapfelsorbet	7,90€
---	-------

<i>Zwetschgenstrudel „Salin Style“</i> <small>(N,K,F,H)</small> Mascarpone Crème, geliertes Zwetschgenragout & Vanille Eis mit Strudelblatt im Glas serviert	7,90€
--	-------

<i>Süße Glaser'l</i> <small>(G,H,N)</small> Zimt-Panna Cotta mit Sauerkirschschaum	3,20€
Orangenmousse mit Nougatschaum	3,20€



WEICHTIERE (MOLLUSKEN) (A)

Muscheln (Venus-, Mies-, Kamm-, Jakobsmuschel, Austern) Tintenfisch, Kalmare, Kraken etc. und Erzeugnisse wie Weichtierdauerkonserven, Austernsauce, und Pasteurisierte.



Milch (H)

Kuhmilch, Ziegen-, Schafs-, Büffel-, Pferdemicl und Milcherzeugnisse wie Rahm Sauerrahm, Crème Fraiche, Buttermilch, Dickmilch, Kondensmilch, Joghurt, Kefir, Käse, Quark, Butter etc.



SOJA (B)

alle Sorten von Sojabohnen und Erzeugnisse wie Sojamehl, Sojagrieß, Sojamilch, nicht raffiniertes Sojaöl, -eiweiß, -flocken, -sauce, Sojapaste, Tofu, Misu und E322 Sojalecithin



LUPINEN (I)

alles Lupinensorten ...und Lupinenerzeugnisse wie Lupinenmehl, Lupinensprossen, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat und Lupinenisolat.



SESAMSAMEN (C)

alles Sesamsorten und Erzeugnisse wie Sesamsaat (schwarz & weiß), Sesamöl, Sesampasten (Tahin), Sesambutter, Sesammehl und Sesamsalz.



KREBSTIERE (J)

Garnelen, Krabben, Hummer, Langusten, Flußkrebse, Shrimps, Scampi und Erzeugnisse daraus wie Krebsemehl, Pulver, Butter, Pasteten und pasteurisierte Krebserzeugnisse.



SENF (D)

alle Senfsorten und Erzeugnisse wie Senfsaat, Senfpulver, scharfer Senf, antibayerischer Senf, süßer Senf, Senf-öl, Senfsprossen, Senfblätter- und Blüten.



GETREIDE GLUTENHALTIG (K)

Roggen-1, Weizen-2, Hafer-3, Gerste-4, Dinkel-5, Emmer-6, Einkorn-7 und Erzeugnisse daraus wie Stärke, Mehl, Dunst, Grieß, Couscous, Polenta, Graupen, Flocken, Schrot, Bulgur etc.



SELLERIE (E)

alle Selleriesorten und Erzeugnisse wie Selleriesaat, Sellerieknolle, Sellerieblatt, Selleriepulver (Gewürze) Gemüsesäfte mit Sellerie und Selleriesalz.



FISCH (L)

alles Fischsorten und Fischerzeugnisse wie Fischgelatine, Konserven, Kaviar, Rogen, Fischextrakt und Fischsauce



SCHWEFELDIOXID /SULFITE (F)

E220-228 (in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg) die damit geschwefelten Erzeugnisse wie Essig, Pilze, Tomatenpüree, Trockenobst, Kartoffelprodukte, Trockengemüse.



ERDNÜSSE (M)

alle Erdnussarten und Erdnusserzeugnisse wie Erdnussöl, geröstete Erdnüsse, Erdnussmehl, Erdnussflocken und Erdnussbutter.



SCHALENFRÜCHTE (G)

Mandeln-1, Haselnüsse-2, Walnüsse-3, Cashew-4, Pecan-5, Paranüsse-6, Pistazien-7 Macadami-8 und Queenslandnüsse-9 und Erzeugnisse daraus wie Nussöle, Nusspasten, geröstete Nüsse und Nussmus



EIER (N)

alle Arten von Nutzgeflügeleiern und Eierzeugnisse wie Eigelb, Eiklar, Eischnee, Eiprotein. E322 = Lecithin (Ei) E1105 = Lysozym (Ei)

WEISSWEIN OFFEN

2017 Grüner Veltliner

Weingut Kolkmann

Wagram, Österreich

1/8 l / 3,80 €

1/4 l / 6,50 €

2017 Riesling Burgstall

Weingut F.X.K. Pichler

Wachau, Spitz, Österreich

1/8 l / 4,20 €

1/4 l / 7,00 €

2017 Lugana DOC

Weingut Otella

Veneto, Italien

1/8 l / 4,30 €

1/4 l / 7,50 €

2017 Rosé

Weingut Markowitsch

Carnuntum, Österreich

1/8 l / 4,00 €

1/4 l / 7,00 €

ROTWEIN OFFEN

2014 Blauer Zweigelt

Weingut Goldenits

Burgenland, Österreich

1/8 l / 4,00 €

1/4 l / 7,00 €

2014 Blaufränkisch

Weingut Gerhard Markowitsch

Carnuntum, Österreich

1/8 l / 4,00 €

1/4 l / 7,00 €

2014 Montepulciano d' Abruzzo

Weingut Valori

Abruzzen, Italien

1/8 l / 4,50 €

1/4 l / 8,40 €

2014 La Vieille Fermé

Famille Perrin, Côte du Rhône

Frankreich

1/8 l / 4,00 €

1/4 l / 7,00 €

WASSER

<i>Adelholzener Classic</i>	0,25 l/ 2,10 €	0,75 l/ 4,70 €
<i>Adelholzener Classic Naturell</i>	0,25 l/ 2,10 €	0,75 l/ 4,70 €
<i>Tafelwasser</i>	0,3 l/ 2,10 €	0,5 l/ 2,60 €

FRUCHTIGES vom GREIMEL

<i>Apfelsaft/ Orangensaft/ Traubensaft 1</i>	0,3 l/ 2,80 €	0,5 l/ 3,70 €
<i>Johannisbeer schwarz 2</i>	0,3 l/ 2,80 €	0,5 l/ 3,70 €
<i>Rhabarbersaft 2</i>	0,3 l/ 2,90 €	0,5 l/ 4,20 €
<i>Mangosaft 1</i>	0,3 l/ 2,90 €	0,5 l/ 4,20 €
<i>Tomatensaft</i>	0,3 l/ 2,10 €	0,3 l/ 2,10 €
<i>Apfelsaft 1 gespritzt</i>	0,3 l/ 2,20 €	0,3 l/ 3,50 €
<i>Orangensaft 1 gespritzt</i>	0,3 l/ 2,20 €	0,5 l/ 3,50 €
<i>Johannisbeer schwarz 2 gespritzt</i>	0,3 l/ 2,20 €	0,5 l/ 3,50 €
<i>Traubensaft 1 gespritzt</i>	0,3 l/ 2,20 €	0,5 l/ 3,50 €
<i>Rhabarbersaft 2 gespritzt</i>	0,3 l/ 2,30 €	0,5 l/ 3,60 €
<i>Mangosaft 1 gespritzt</i>	0,3 l/ 2,60 €	0,5 l/ 3,80 €

COLA, FANTA & CO

<i>Coca-Cola</i> _{5, 3, 6}	0,3 l/ 2,60 €	0,5 l/ 3,50 €
<i>Cola light</i> _{5, 6, 3, 7}	0,3 l/ 2,60 €	0,5 l/ 3,50 €
<i>Spezi</i> _{5, 6, 3, 7}	0,3 l/ 2,60 €	0,5 l/ 3,50 €
<i>Fanta Orange</i> _{5, 6, 8, 7}	0,3 l/ 2,60 €	0,5 l/ 3,50 €
<i>Sprite</i> _{6, 7}	0,3 l/ 2,60 €	0,5 l/ 3,50 €
<i>Tonic</i> ₄	0,25 l/3,20 €	0,25l/3,20 €
<i>Ginger Ale</i> ₅	0,25 l	3,20 €
<i>Red Bull D</i> _{5, 3, 6, 9}	0,25 l	3,70 €
<i>Red Bull SF D</i> _{5, 3, 6, 9}	0,25 l	3,70 €

1: 100 % Fruchtgehalt 2: 30 % Fruchtgehalt
3: Coffein 4: Chinin 5: Farbstoff 6: Antioxidantien
7: Süßungsmittel 8: Stabilisatoren 9: Taurin
9: Nitropökelsalz 10: Phosphat 11: Konservierungsstoff
F: Flasche D: Dose K: Getreide Glutenhaltig B: Soja H: Milch

BIER VOM FASS

Schönramer Helles (K)	0,3 l	2,40 €
Schönramer Helles (K)	0,5 l	3,20 €
Schönramer Pils (K)	0,3 l	3,20 €
Schönramer Radler (K)	0,3 l	2,40 €
Schönramer Radler (K)	0,5 l	3,20 €
Wieninger Weissbier Hell (K)	0,3	2,90 €
Wieninger Weissbier Hell (K)	0,5 l	3,50 €
Wieninger Zwickl Bier (K)	0,3 l	2,40 €
Wieninger Zwickl Bier (K)	0,5 l	3,20 €

FLASCHENBIERE

Wieninger Weißbier Dunkel (K)	0,5 l	3,50 €
Schönramer Dunkel (K)	0,5 l	3,20 €
Schönramer Surtaler Leichter Typ (K)	0,5 l	3,20 €
Wieninger Feder-Weizen(K)	0,5 l	3,50 €

ALKOHOLFREIES BIER

Clausthaler Alkoholfrei (K)	0,5 l	3,30 €
Wieninger Weißbier Alkoholfrei (K)	0,5 l	3,50 €

KAFFEE

Espresso	2,20 €
Espresso Macchiato (H)	2,30 €
Doppelter Espresso	3,70 €
Cappuccino (H)	2,90 €
Latte Macchiato (H)	3,40 €
Milchkaffee (H)	2,90 €
Haferl Kaffee	3,20 €
Tasse Kaffee	2,30 €

KOFFEINFREI

Heisse Schokolade (B)	3,20 €
Heisse Schokolade mit Sahne(B,H)	3,40 €
Kaffee Hag	2,30 €
Latte Macchiato koffeinfrei(H)	3,40 €

TEE

Schwarztee	
Darjeeling, Assam	2,80 €
Aromatisierter Schwarztee	
Earl Grey	2,80 €
Rooibos Vanille	2,80 €
Pfefferminz	2,80 €
Kamille	2,80 €
Früchtetee	2,80 €
Grüner Tee	2,80 €
Chai Latte	3,20 €

APERITIF

Hugo

Limette, Holunder, Minze, Prosecco,

Weißwein, Schuss Soda

4,70 €

Aperol Spritzer

Aperol 5,4, Prosecco, Soda

4,70 €

Bellini

Prosecco, Pfirsichmark

4,60 €

Glas Prosecco

Terre di Sant Alberto, Valdobbiadene

Vino Frizzante

4,00 €

Glas Prosecco

Montesel, Valdobbiadene

Vino Spumante DOC Brut

4,50 €