



Herzlich Willkommen im SALIN

Wir wünschen Ihnen einen außergewöhnlichen, erlebnisreichen und genussreichen Aufenthalt!

APERITIFEMPFEHLUNG

Salin Royal

*Frisches Mark von schwarzen Johannisbeeren
aufgefüllt mit Prosecco*

0,15l

4,60€

Lillet Wild Berry

Lillet White mit Schweppes Russian Wild Berry

0,3l

5,20€

Andalö Spritz

*Schwedisches Trendgetränk aus Sanddorn,
Prosecco & Soda*

0,25l

4,60€

Aufstrich

Speck-Dattel-Butter/ Rote Bete- Frischkäse (F,H)

pro Portion 3,80€

Hausgemachtes Griebenschmalz

pro Portion 3,60€

Grüne Oliven „giganti“ (F)

pro Portion 4,20€

VORSPEISEN

Feine Tafelspitzsülze (F,D,K,E)

auf Endiviensalat mit Dijon Senf-Vinaigrette &
Schwarzbrot-Tramezzini

10,90€

„Gröstl“ von Edelpilzen (H,F,K,N)

von Portobello, Shitake und Kräutersaitling lauwarm

serviert mit Ziegenfrischkäse & Blätterteig-Honig-Thymian Stangerl 11,90€

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 €

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€

VEGETARISCH/ VEGAN

Teriyaki Seiden Tofu (B,C,F)

mariniert gebraten auf schwarzen Reis mit Mangold

und Honig-Limettensauce

15,90€

Schlutzkrappen (H,K,F,N)

auf getrüffeltem Rahmwirsing und Bergkäsespäne

14,90€

FISCHGERICHTE

Winter Kabeljau (L,H,F)

*Pochierte Kabeljaublätter auf Erbsen-Kartoffelragout
im Speckschaum*

17,90€

Seeteufelmedaillons (J,K,N,H,F)

*in Butter sautiert auf schwarzen Sepia Nudeln, Tomatenragout
und Safranschaum*

24,90€

FLEISCHGERICHTE

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€

Gebratenes Rinderfilet (ca. 180g) "Rossini" (H,E,F)

*belegt mit Gänseleber Parfait, medium serviert auf
Kartoffelmousseline und Madeirasauce*

29,50 €

Hirschrücken im Pistazienmantel (G,N,K,H,F)

*rosa gebraten auf Kürbiscrème mit Wildjus- Zartbitter
Schokoladen Sauce und hausgemachten Haselnuss Spätzle*

28,90 €

Salin – „Winter Burger“ (H,N,K,F)

*Feinstes Rinderhack überbacken mit Bergkäse, Speckmayonnaise,
gebratenem Wirsing & Pommes Frites*

14,90 €

Für Kinder halten wir immer die „Klassiker“ bereit.

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

Beilagen Änderungen werden mit € 1,00 verrechnet

SALIN BBQ

Châteaubriand im Ganzen gebraten f. 2 Personen € 49,90
(Mittelstück vom Rinderfilet ca. 400 g /Zubereitungszeit ca. 40 Minuten)

dazu Beilagen und Saucen nach Ihrer Wahl

Speck Rosenkohl ^(H,F)	4,50€	Rahmwirsing ^(F,H)	4,00€
Kartoffelmousseline ^(H)	3,50€	Kräuterbutter ^(F,H)	2,00€
Pommes Frites	3,60€	Apfel-Preiselbeer Chut ^(F)	2,50€
Edel Pilzgröstl ^(H)	6,50€	Madeirasauce ^(D,E,H,F)	2,50€

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Lebkuchen-Crème Brûlée^(H,N,G)

mit Bratapfelsorbet 7,90€

Zwetschgenstrudel „Salin Style“ ^(N,K,F,H)

Mascarpone Crème, geliertes Zwetschgenragout & Vanille Eis
mit Strudelblatt im Glas serviert 7,90€

Törtchen von Kaffee und Feigen^(N,K,F,H)

Schokobiskuit-Kaffeemousse Törtchen mit marinierten
Portweinfeigen 8,90€

Süße Glaserl^(G,H,N)

Zimt-Panna Cotta mit Sauerkirschschaum 3,20€

Orangenmousse mit Nougatschaum 3,20€

Sorbets/Eis

Zwetschge, Cassis, Kokos, Birne, Bratapfel^(G) 3,00€

Die 14 Hauptallergene auf einen Blick

(A) Weichtieren-Mollusken, (B) Soja, (C) Sesam, (D) Senf, (E) Sellerie, (F) Sulfite, (G) Schalenfrüchte,
(H) Milch, (I) Lupinen, (J) Krebstiere, (K) Gluten, (L) Fisch, (M) Erdnüsse, (N) Eier

Für detaillierte Info sprechen Sie bitte unsere Mitarbeiter an.