



Herzlich Willkommen im SALIN

*Wir wünschen Ihnen einen außer-
gewöhnlichen, erlebnisreichen und
genussreichen Aufenthalt!*

APERITIFEMPFEHLUNG

Prune- Prosecco

*Hausgemachtes Zwetschgensirup mit Vanille
aufgefüllt mit Prosecco*

0,15l

4,80€

Lillet Russian Wild Berry

*Lillet aufgefüllt mit Schweppes
Russian Wild Berry*

0,3l

5,20€

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco & Soda

0,3l

4,90€

Aufstrich

Birnen-Pfeffer Butter/ Kürbiskern Frischkäse (F,H)

pro Portion 4,00€

Hausgemachtes Griebenschmalz

pro Portion 3,60€

Grüne Oliven „giganti“ (F)

pro Portion 4,20€

VORSPEISEN

Griechischer Bougourdi^(H,F)

Pikanter Paprika-Tomaten Auflauf mit Feta Käse überbacken 10,90€

Gebackener Tafelspitz^(F,N,K,H)

auf Essig-Kürbisknödel Carpaccio mit Radieschen Vinaigrette 12,90€

Lauwarmer Oktopus Salat^(H,F,C,B,A)

mit Oregano-Knoblauchstanger'l und Koriander Dip 13,90€

Salin - Genusspalette^(F,H,K,N)

Gebackener Tafelspitz mit Radieschen Vinaigrette,
Kleine Zitronenschaumsuppe, Kleiner Salat mit Waldpilzen 12,90€

Salin- „Herbstsalat“^(F)

bunte Herbstsalate mit gebraten Waldpilzen
und Kürbiskernölvinaigrette klein 10,90€/ groß 14,50 €

SUPPEN

Zitronenschaumsuppe^(F,H,G)

mit Erbsen Pesto 5,40€

Vegane Hokaido Kürbissuppe^(F,B,G)

mit Kernöl und karamellisierten Kürbiskernen 5,90€

VEGETARISCH/ VEGAN

Gebratener Räuchertofu Vegan^(B,F,C,G)

auf pikanten Käferbohnen-Reis-Ragout mit gegrillten
Zitronen-Zucchini 15,90€

Mousakka vegetarisch^(K,H,N,F)

Auflauf von Auberginen, Zucchini, Tomaten, Kartoffeln,
Knoblauch, Oregano, Petersilie und kleinen Beilagensalat 14,90€

FISCHGERICHTE

Venus Pasta (F,A,H,N)

Tagliarini mit frischen Herzmuscheln in Tomatensauce mit Knoblauch, Kräutern und Parmesan 18,90€

Dorade mit Aromaten im Ganzen gebraten (L,H,F)

auf Tomatenragout mit Salbeikartoffeln 21,90€

FLEISCHGERICHTE

Halbe Ente knusprig gebraten (H,K,E,F)

auf Blaukraut mit Kartoffelknödel 18,90€

Feines Wildragout (F,N,H,K,D,E)

mit Rote Bete Knödel, Rosenkohl und Preiselbeeren 17,90 €

Steak vom Strohschweinrücken (H,F,D,E)

mit karamellisierten Chicorée und Thymiankartoffeln 19,90 €

Lammstelze in Rotwein geschmort (H,F,E,G)

auf weißer Bohnencreme mit kleinen Ofenkartoffeln und Salztomaten 18,90 €

Salin – „Focaccia Burger“ (H,K,N,F)

feinstes Rinderhack medium gebraten mit eingelegten Peperonis, Bohnencreme, roten Zwiebeln, mit Feta Käse überbacken, & Pommes Frites 15,90 €

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

Thymiankartoffeln ^(H)	3,60€	Pilzgröst'l ^(H,F)	5,50€
Pommes Frites	3,60€	Tomatenragout ^(F)	4,00€
Bohnencrème ^(F,G)	4,00€	Pfeffersauce ^(H,F,E,D)	2,50 €
Rosenkohl ^(F,H)	4,00€	Apfel-Chutney ^(F)	3,50€

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Crème Brûlée von der Bourbon Vanille ^(F,H,N)
mit Feigensorbet 7,90€

Hausgemachte Topfenknödel ^(H,N,K,F)
mit Zwetschgenröster und Vanillesauce 7,50€

Baklava ^(H,F,N,G,K,M)
Blätterteig gefüllt mit Nüssen und Pistazien auf
Leichter Honig-Joghurt Crème 8,90€

Süße Glaserl ^(H,F,N,G,M)
Griechisches Joghurt Mousse mit frischen Beeren 3,50€
Kürbis-Topfenmousse mit Kernölschaum 3,50€

Sorbets/Eis
Feige, Heidelbeer, Orangen, Zwetschgen,
Tonkabohnen Eis ^(M,F) 3,30€

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.