



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 erhitze 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

Consommé vom Schwarzfederhuhn^(H,K,F,M)
mit Steinpilzravioli 5,20€

Vegane Kürbissuppe^(B,F)
mit Kernöl verfeinert 4,90€

Mittags-Bento Suppe^(H,K)
täglich variierende Mittagssuppe 4,20€

SALATE/ VORSPEISEN

Gebratener Ziegenkäse ^(G,H,K,F)
auf Feldsalat mit Trauben Chutney und Walnuss Brot 9,90€

Salin - Genusspalette^(H,K,N,F)
Kleiner Feldsalat mit Ziegenkäse Bruch, Hirschschenken Crostini
Kleine Consommè vom Schwarzfederhuhn 12,90€

Salin- „Herbstsalat“ ^(F,G)
bunter Salatteller mit eingelegten Kürbiswürfel
und karamellisierten Kürbiskernen klein 10,50 / groß 14,50€

Feines Backendl ^(H,K,N)
mit Kräutern gebacken auf Schnittlauch- Sauerrahm Dip mit Blattsalaten 12,90€

HAUPTGERICHTE

*Rote Bete Tagliatelle*_(H,K,N)

mit Ziegenkäse Bruch und Salsa Verde

klein 11,90 / groß 14,90€

*Veganes Gemüse-Kürbis Curry*_(C,K,B)

auf Dinkelkorbreis

15,90€

*Lachsforelle*_(L,F)

gebraten auf Belugalinsen und Orangen-Fenchelgemüse

16,90€

*Halbe Bauern Ente*_(H,K,D,E,F)

mit Aromaten knusprig gebraten, Kartoffelknödel und Blaukraut

17,90 €

Tafelspitz vom Kalb _(E)

klassisch mit Bouillon Kartoffeln, Wurzelgemüse und frisch geriebenen Meerrettich

16,90 €

*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 – „Herbst Burger“</i> <small>(H,N,K,F,M)</small> Feinstes Rinderhack überbacken mit Camembert, Schnittlauchcrème und Waldpilz-Speckragout & Pommes Frites	14,90 €
--	---------

<i>Ofenkartoffel</i> <small>(H,L)</small> mit Räucherlachs und Sour Cream	8,50€
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>Schwarze Sesam Crème Brulée</i> <small>(C,H,N,F)</small> mit marinierten Physalis	6,50€
---	-------

<i>Hausgemachtes Tonkabohnen Eis</i> <small>(H,N,F,M)</small> mit eingelegten Zwetschgen	6,20€
---	-------

<i>Süße Glaser'l</i> <small>(H,M,N,F)</small> Zartbitter Schokoladen Mousse – mit Birnen Ragout	3,50€
Zwetschgenmousse – mit Müsli-Crumble	3,50€



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, Miso und E322 Sojalecithin



LUPINEN (I)

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



SESAMSAMEN (C)

alles Sesamsorten und Erzeugnisse wie Sesamseed (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 Senfseed, Senfpulver, scharfer Senf, alpbayerischer Senf, süßer Senf, Senföl, 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 Sellerieseed, Sellerieknohle, 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

2016 Grüner Veltliner

Weingut Kolkmann

Wagram, Österreich

1/8 l / 3,80 €

1/4 l / 6,50 €

2015 Riesling Burgstall

Weingut F.X.K. Pichler

Wachau, Spitz, Österreich

1/8 l / 4,20 €

1/4 l / 7,00 €

2016 Lugana DOC

Weingut Otella

Veneto, Italien

1/8 l / 4,30 €

1/4 l / 7,50 €

2015 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>Adelholzner Classic</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Adelholzner Classic</i>	<i>0,75 l</i>	<i>4,60 €</i>
<i>Adelholzner Classic Naturell</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Adelholzner Classic Naturell</i>	<i>0,75 l</i>	<i>4,60 €</i>
<i>Tafelwasser</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Tafelwasser</i>	<i>0,5 l</i>	<i>2,50 €</i>

FRUCHTIGES

<i>Apfelsaft ₁</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Apfelsaft ₁</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Orangensaft ₁</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Orangensaft ₁</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Johannisbeer schwarz ₂</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Johannisbeer schwarz ₂</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Traubensaft ₁</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Traubensaft ₁</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Tomatensaft</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,10 €</i>

GESPRITZTES

<i>Apfelsaft ₁ gespritzt</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,10 €</i>
<i>Apfelsaft ₁ gespritzt</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Orangensaft ₁ gespritzt</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,10 €</i>
<i>Orangensaft ₁ gespritzt</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Johannisbeer schwarz ₂ gespritzt</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,10 €</i>
<i>Johannisbeer schwarz ₂ gespritzt</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Traubensaft ₁ gespritzt</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,10 €</i>
<i>Traubensaft ₁ gespritzt</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,40 €</i>

COLA, FANTA & CO

<i>Coca-Cola</i> 5, 3, 6	0,3 l	2,60 €
<i>Coca-Cola</i> 5, 3, 6	0,5 l	3,50 €
<i>Cola light</i> 5, 6, 3, 7	0,3 l	2,60 €
<i>Cola light</i> 5, 6, 3	0,5 l	3,50 €
<i>Spezi</i> 5, 6, 3, 7	0,3 l	2,60 €
<i>Spezi</i> 5, 6, 3, 7	0,5 l	3,50 €
<i>Fanta Orange</i> 5, 6, 8, 7	0,3 l	2,60 €
<i>Fanta Orange</i> 5, 6, 8, 7	0,5 l	3,50 €
<i>Sprite</i> 6, 7	0,3 l	2,60 €
<i>Sprite</i> 6, 7	0,5 l	3,50 €
<i>Tonic</i> 4	0,25 l	3,20 €
<i>Bitter Lemon</i> 4	0,25 l	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

4,60 €

Aperol Spritzer

Aperol 5,4, Prosecco, Soda

4,60 €

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 €