



## Herzlich Willkommen im SALIN

*Wir wünschen Ihnen einen außergewöhnlichen, erlebnisreichen und genussreichen Aufenthalt!*

### **APERITIFEMPFEHLUNG**

#### *Rhabarber Prosecco*

*Hausgemachter Rhabarbersaft  
aufgefüllt mit Prosecco*

*0,15l*

*4,60€*

#### *Salin Spritz*

*Veilchensirup mit Prosecco & Soda aufgefüllt*

*0,10l*

*4,60€*

#### *Andalö Spritz*

*Schwedisches Trendgetränk aus Sanddorn,  
Prosecco & Soda*

*0,25l*

*4,60€*

#### **Aufstrich**

*Bärlauch-Butter / Radieser'l Frischkäse (H)*

*pro Portion 3,80€*

*Hausgemachtes Griebenschmalz*

*pro Portion 3,60€*

*Grüne Oliven „giganti“ (F)*

*pro Portion 4,20€*

## VORSPEISEN

### Hausgebeizter Zander (L,F,D,H)

dünne Scheiben vom Zander auf Gurken-Dill Salat  
mit Honig-Senfcrème

11,90€

### Büffel Mozzarella (H,K,F)

mit geschmorten Kirschtomaten auf marinierten  
Baby- Spinatblättern und Crissinis

10,50€

### Salin - Genusspalette (L,F,D,H,K,B)

gebeizter Zander auf Gurkensalat, Tomate Mozzarella,  
Rote Paprikasuppe „hot & spicy“

12,90€

### Salin- „Frühlingsalat“ (H,F)

bunter Salatteller mit gebratenen grünen Spargel  
und Parmesan Chips

klein 10,90 / groß 14,50€

## SUPPEN

### Vegane Rote Paprikasuppe „hot & spicy“ (B)

mit geräucherte Tofu-Chips

5,60€

### Leichte Bärlauch Crème Suppe (H,N,K,F)

mit kleinem Topfen-Grießknödel

5,40€

## VEGETARISCH/ VEGAN

### Kartoffel Gnocchis (H,N,K,G)

mit Bärlauch Pesto, Tomaten und Crème Fraiche

14,90€

### Veganes Spargel Risotto (F,B)

mit grünem Spargel und karamellisierten Treviso Salat

15,90€

## **FISCHGERICHTE**

### **Wolfsbarschfilets**<sub>(L,H)</sub>

*knusprig auf der Haut gebraten auf Kartoffel-Treviso Gröstl  
und Zitronenschaum*

19,90€

### **Gebratene Lachs Roulade**<sub>(L,F,H)</sub>

*im Nori Blatt auf Ingwer-Weißkraut mit Duft Reis*

18,90€

## **FLEISCHGERICHTE**

### **Knusprige Perlhuhn Brust**<sub>(F,N,H,K)</sub>

*auf Tagliarini Pasta mit Erbsen- Speck- Carbonara*

17,90 €

### **Lamm Braten** <sub>(E,H,G)</sub>

*auf lauwarmen, orientalischen Hirsesalat und Minze Joghurt*

16,90 €

### **Medaillons vom Kalbsrücken**<sub>(H,E,F)</sub>

*mit grünen Spargel, Kartoffel-Zitronenpüree und Kalbsjus*

21,00 €

### **Rinderfiletsteak (ca. 180 g) mit Bärlauch Kruste** <sub>(E,H,N,F,D,K)</sub>

*auf Kohlrabi Gemüse mit leichter Senfbutter Sauce*

23,90€

### **Salin – Burger „Mediterran“** <sub>(H,N,K,F)</sub>

*Feinstes Rinderhack mit Ruccola Mayo, Antipasti-Gemüse  
überbacken mit Pecorino fresco & 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

gebratener grüner Spargel <sup>(H)</sup>	5,50€	Kohlrabigemüse <sup>(H)</sup>	4,00€
Kartoffel-Treviso Gröstl <sup>(H)</sup>	4,50€	Kräuterbutter <sup>(F,H)</sup>	2,00€
Pommes Frites	3,60€	Senf-Buttersauc <sup>(H,D,E,F)</sup>	3,00€
Hirsesalat „orient“ <sup>(G,F,H)</sup>	4,50€	Pfefferrahmsoße <sup>(D,E,H,F)</sup>	2,50€

## HAUSGEMACHTE DESSERTS

Crème Brûlée von der Bourbon Vanille<sup>(H,N)</sup>

mit hausgemachten Rhabarbersorbet 7,90€

Topfenschmarrn <sup>(H,N,K)</sup>

mit hausgemachten Rhabarber Ragout und Sauerrahm Eis 8,50€

Erdbeer-Kokos Biskuit Roulade im Glas <sup>(H,N,K,G)</sup>

Kokosnußmousse mit marinierten Erdbeeren und Biskuit 6,50€

Süße Glaserl<sup>(G,H,N)</sup>

Joghurtmousse – mit Erdbeer Schaum 3,20€

Rhabarbermousse-mit Nougat Schaum 3,20€

Sorbets

Kokos, Heidelbeere, Aprikose, Zitrone, Rhabarber 2,90€

### 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.**