



## Herzlich Willkommen im SALIN

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

### **APERITIFEMPFEHLUNG**

#### *Salin Kir Royal*

*Frisches Mark von der schwarzen Johannisbeere  
aufgefüllt mit Prosecco*

*0,15l*

*4,60€*

#### *Apfelcidre*

*Privatkelterei van Nahmen, Niederrhein (Alk 4%)*

*0,10l*

*3,00€*

#### *Andalö Spritz*

*Schwedisches Trendgetränk aus Sanddorn,  
Prosecco & Soda*

*0,25l*

*4,60€*

#### *Aufstrich*

*Dattel-Speck-Butter / Curry-Limetten-Frischkäse (G,H)*

*pro Portion 3,80€*

*Hausgemachtes Griebenschmalz*

*pro Portion 3,60€*

*Grüne Oliven „giganti“ (F)*

*pro Portion 4,20€*

## VORSPEISEN

### Gebratenes Forellenfilet (H,L)

auf Birnen-Gurkensalat mit Zitronenmayonnaise und Kapern 10,90€

### Kleiner Flammkuchen (H,K,F)

mit getrocknet Tomaten, dünn aufgeschnittenen Südtiroler Speck und Rucola 8,90€

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

Kleiner Flammkuchen mit Südtiroler Speck, Gebackener Austernpilz mit Sauerrahm, Rote Bete Suppe als Shot 12,90€

### Salin- „Wintersalat“ (F,G,K,N,H)

bunter Salatteller mit gebackenen Austernpilzen, Sauerrahm und gerösteten Pinienkernen klein 10,90 / groß 14,50€

## SUPPEN

### Selleriesuppe (E,K,H,G)

mit Walnuss Öl und Brotchip 5,40€

### Vegane Rote Bete- Apfelsuppe (F)

mit Meerrettichschaum 5,40€

## VEGETARISCH/ VEGAN

### Perldinkel Risotto (H,K)

mit Frischkäse, Tomaten und Radicchio 14,90€

### Quinoa Gemüse-Pflanzerl (B,F,K,C)

auf geschmorten Pak Choi „süß sauer“ 15,90€

## **FISCHGERICHTE**

**Gebratener Zander**<sub>(L,H,F)</sub>  
auf Rahmspitzkohl mit Würfel der „Vitelotte Kartoffel“  
und Tomaten Pesto 18,90€

**Miesmuscheln**<sub>(A,F,K)</sub>  
In Weißwein-Kräutersud und Knoblauchbaguette 15,90€

## **FLEISCHGERICHTE**

**Knusprige Maishendlbrust**<sub>(H,F)</sub>  
auf geschmorten Chicorée und Speckkartoffeln 16,90 €

**Gebackene Wildschnitzel im Biskuitmantel**<sub>(H,F,K,N)</sub>  
mit Thymian-Rahm-Tagliarini und gebratener Birne 17,90€

**Kalbsrahm-Gulasch** <sub>(N,K,F,H,E,D)</sub>  
mit Spinatspätzle und Urkarotten 16,90 €

**Rinderlendensteak**<sub>(F,N,H,F)</sub>  
medium gebraten mit Rotwein-Perlzwiebeln und Kartoffelsoufflé 19,90 €

**Lammhüftsteak**<sub>(F,K,H,E)</sub>  
mit cremiger Salbei Polenta und Ratatouille Gemüse 18,90 €

**Salin – „Winter Burger“** <sub>(H,N,K,F)</sub>  
Feinstes Rinderhack überbackene Tomate mit Cheddar Käse,  
Tomaten Pesto, Ruccola Mayonnaise & 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

Rahmspitzkohl <sup>(H)</sup>	3,50€	Rotwein Perlzwiebel <sup>(F,H)</sup>	3,50€
Polenta <sup>(F,H)</sup>	3,50€	Kräuterbutter <sup>(F,H)</sup>	2,00€
Pommes Frites	3,60€	Tomaten-Pesto <sup>(F)</sup>	2,00€
Speckkartoffeln <sup>(H)</sup>	3,50€	Pfefferrahmsoße <sup>(E,H,F)</sup>	2,50€

## HAUSGEMACHTE DESSERTS

Schoko-Crème Brûlée<sup>(H,K,N,F)</sup>  
mit hausgemachten Kiwi Sorbet 7,90€

Cappuccino Törtchen <sup>(H,N,K,F)</sup>  
auf Karamellcrème und marinierten Dörripflaumen 8,50€

Mandarinen- Käsesahne im Glas<sup>(N,K,H)</sup>  
Heller Biskuit geschichtet mit Topfencreme und marinierten  
Mandarinen 6,50€

Süße Glaserl<sup>(G,F,H,N)</sup>  
Maronenmousse – mit Kirschschaum 3,20€  
Cassismousse – mit Birnenschaum 3,20€

Sorbets  
Heidelbeer, Kiwi, Kokos, Cassis, Zwetschge 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.**