



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

Bayerische Leberknödelsuppe (H,F,K)

Kräftige Kalbs-Concommé mit gebackenen Leberknödeln 5,90€

Vegane Maiscremesuppe (H,F,E)

mit Popcorn 5,60€

Bentosuppe

variierende Tagessuppe 4,50€

SALATE/ VORSPEISEN

Lauwarmes Pilz „Gröstl“ (H,F)

*verschiedene Herbstpilze gebraten mit Knoblauch, Tomaten
und frischen Kräutern* 11,90€

Salin - Genusspalette (H,F,K)

*Kleiner Wildkräutersalat mit Ziegenkäsebruch,
kleines „Gröstl“ von Herbstpilzen, Maissuppe mit Popcorn* 12,90€

Salin- „Jahrmarktsalat“ (H,F,M,N)

*Bunter Sommersalat mit Birnen Chutney, Ziegenkäsebruch
und karamellisierten Nüssen* klein 11,90€/ groß 14,90 €

Feines Backhendl (H,K,N)

mit Kräutern gebacken auf Schnittlauch- Sauerrahm Dip mit Blattsalaten 12,90€

HAUPTGERICHTE

Veganer Couscous-Gemüse Teller (K,C,B,F)
Buntes Gemüse mit Couscous, Zitronenöl,
Baby Mangold und Peperonata 14,90€

Gefüllte Steinpilz-Ravioli (H,K,N)
mit gerösteten Waldpilzen auf Blattspinat mit Tomaten
und Parmesan 15,50€

Forellenfilet (L,H,F)
in Aromaten gebraten auf „Kürbis-Rösti“ mit Crème Fraiche und
sautierten Treviso Salat 17,90€

„Schwäbisch Hällischer“ Schweinebauch (250g) (K,H,F,N,E,D)
sous vide gegart und gebraten mit lauwarmen Spitzkrautsalat,
kleinen Brez'n Knödeln und Weißbierjus 19,90€

Kalbstafelspitz (F,E)
mit Bouillon Kartoffeln, Wurzelgemüse und frischen Kren 17,90€

SALIN Bocca(F,H,K,N)
in Serrano Schinken und Salbei eingewickelte Hühnchen Medaillons
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

Spaghetti (H,K) mit Fleischsauce oder Tomatensauce 6,50€

Spätzle (H,K,N) mit Bratensauce 5,50€

Kinderschnitzel von der Pute (H,K,N)
mit Pommes Frites, Ketchup und Mayo ¹¹ 7,50€

SALINIS

Salin – „Pulled-Pork-Burger“ (H,K,F,N)
mit lauwarmen Coleslaw, serviert mit Curly Fries
und „Salin Kidney-Bohnen Marmelade“ 15,90€

Ofenkartoffel (H,L)
mit Räucherlachs und Sour Cream 9,20€
mit Sour Cream 7,20€

Salin Currywurst 9/ 10 (D,F,H,K)
Klassische Currywurst mit würziger
„Curry Salsa & Espuma“ und Pommes Frites 8,90€

DESSERTS

Crème Brûlée von der Bourbon Vanille (H,N,B)
mit Schokofruchtspieß 7,80€

Marshmallow-Schoko-Cheesecake im Glas (K,F,N)
Marshmallow-Creme geschichtet mit Schoko Crunch
und Himbeerragout 7,20€

Süße Glaserl (H,N)
Karamellmousse mit Zwetschgenschäum 3,40€
Marillenmousse mit Zartbitterschokoschaum 3,40€



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-, Pferdemilch 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, Misu 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, altbayerischer 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 Selleriesaat, Sellerieknolle, 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)

DIE 14 HAUPTALLERGENE

WEISSWEIN OFFEN

2017 *Grüner Veltliner*

Weingut Kolkmann

Wagram, Österreich

1/8 l / 4,00 €

1/4 l / 7,00 €

2017 *Riesling Burgstall*

Weingut F.X.K. Pichler

Wachau, Spitz, Österreich

1/8 l / 4,20 €

1/4 l / 7,20 €

2017 *Lugana DOC*

Weingut Otella

Veneto, Italien

1/8 l / 4,30 €

1/4 l / 7,50 €

2017 *Rosé*

Weingut Markowitsch

Carnuntum, Österreich

1/8 l / 4,20 €

1/4 l / 7,20 €

ROTWEIN OFFEN

2014 *Blauer Zweigelt*

Weingut Goldenits

Burgenland, Österreich

1/8 l / 4,20 €

1/4 l / 7,20 €

2014 *Blaufränkisch*

Weingut Gerhard Markowitsch

Carnuntum, Österreich

1/8 l / 4,20 €

1/4 l / 7,20 €

2014 *Montepulciano d' Abruzzo*

Weingut Valori

Abruzzen, Italien

1/8 l / 4,50 €

1/4 l / 8,50 €

2014 *La Vieille Fermé*

Famille Perrin, Côte du Rhône

Frankreich

1/8 l / 4,20 €

1/4 l / 7,20 €

WASSER

| | | |
|--------------------------------------|----------------|----------------|
| <i>Adelholzener Classic</i> | 0,25 l/ 2,10 € | 0,75 l/ 4,80 € |
| <i>Adelholzener Classic Naturell</i> | 0,25 l/ 2,10 € | 0,75 l/ 4,80 € |
| <i>Tafelwasser</i> | 0,3 l/ 2,10 € | 0,5 l/ 2,60 € |

FRUCHTIGES vom GREIMEL

| | | |
|---|---------------|---------------|
| <i>Apfelsaft/ Orangensaft/Traubensaft 1</i> | 0,3 l/ 2,80 € | 0,5 l/ 3,70 € |
| <i>Johannisbeer schwarz 2</i> | 0,3 l/ 2,80 € | 0,5 l/ 3,70 € |
| <i>Rhabarbersaft 2</i> | 0,3 l/ 2,90 € | 0,5 l/ 4,20 € |
| <i>Mangosaft 1</i> | 0,3 l/ 2,90 € | 0,5 l/ 4,20 € |
| <i>Tomatensaft</i> | 0,3 l/ 2,10 € | 0,3 l/ 2,10 € |
| <i>Apfelsaft 1 gespritzt</i> | 0,3 l/ 2,20 € | 0,3 l/ 3,50 € |
| <i>Orangensaft 1 gespritzt</i> | 0,3 l/ 2,20 € | 0,5 l/ 3,50 € |
| <i>Johannisbeer schwarz 2 gespritzt</i> | 0,3 l/ 2,20 € | 0,5 l/ 3,50 € |
| <i>Traubensaft 1 gespritzt</i> | 0,3 l/ 2,20 € | 0,5 l/ 3,50 € |
| <i>Rhabarbersaft 2 gespritzt</i> | 0,3 l/ 2,30 € | 0,5 l/ 3,60 € |
| <i>Mangosaft 1 gespritzt</i> | 0,3 l/ 2,60 € | 0,5 l/ 3,80 € |

COLA, FANTA & CO

| | | |
|---------------------------------|---------------|---------------|
| <i>Coca-Cola</i> 5, 3, 6 | 0,3 l/ 2,60 € | 0,5 l/ 3,50 € |
| <i>Cola light</i> 5, 6, 3, 7 | 0,3 l/ 2,60 € | 0,5 l/ 3,50 € |
| <i>Spezi</i> 5, 6, 3, 7 | 0,3 l/ 2,60 € | 0,5 l/ 3,50 € |
| <i>Fanta Orange</i> 5, 6, 8, 7 | 0,3 l/ 2,60 € | 0,5 l/ 3,50 € |
| <i>Sprite</i> 6, 7 | 0,3 l/ 2,60 € | 0,5 l/ 3,50 € |
| <i>Tonic</i> 4 | 0,25 l/3,20 € | 0,25l/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 | 2,50 € |
| Schönramer Helles (K) | 0,5 l | 3,30 € |
| Schönramer Pils (K) | 0,3 l | 3,30 € |
| Schönramer Radler (K) | 0,3 l | 2,50 € |
| Schönramer Radler (K) | 0,5 l | 3,30 € |
| Wieninger Weissbier Hell (K) | 0,3 | 3,00 € |
| Wieninger Weissbier Hell (K) | 0,5 l | 3,60 € |
| Wieninger Zwickl Bier (K) | 0,3 l | 2,50 € |
| Wieninger Zwickl Bier (K) | 0,5 l | 3,30 € |

FLASCHENBIERE

| | | |
|--------------------------------------|-------|--------|
| Wieninger Weißbier Dunkel (K) | 0,5 l | 3,60 € |
| Schönramer Dunkel (K) | 0,5 l | 3,30 € |
| Schönramer Surtaler Leichter Typ (K) | 0,5 l | 3,30 € |
| Wieninger Feder-Weizen (K) | 0,5 l | 3,60 € |

ALKOHOLFREIES BIER

| | | |
|------------------------------------|-------|--------|
| Clausthaler Alkoholfrei (K) | 0,5 l | 3,40 € |
| Wieninger Weißbier Alkoholfrei (K) | 0,5 l | 3,60 € |

KAFFEE

| | |
|------------------------|--------|
| Espresso | 2,20 € |
| Espresso Macchiato (H) | 2,30 € |
| Doppelter Espresso | 3,80 € |
| Cappuccino (H) | 3,00 € |
| Latte Macchiato (H) | 3,60 € |
| Milchkaffee (H) | 3,00 € |
| Haferl Kaffee | 3,40 € |
| Tasse Kaffee | 2,30 € |

KOFFEINFREI

| | |
|----------------------------------|--------|
| Heisse Schokolade (B) | 3,40 € |
| Heisse Schokolade mit Sahne(B,H) | 3,60 € |
| Kaffee Hag | 2,30 € |
| Latte Macchiato koffeinfrei(H) | 3,60 € |

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 | 3,60 € |

APERITIF

Hugo

Limette, Holunder, Minze, Prosecco,

Weißwein, Schuss Soda

4,70 €

Aperol Spritzer

Aperol 5,4, Prosecco, Soda

4,70 €

Bellini

Prosecco, Pfirsichmark

4,60 €

Glas Prosecco

Terre di Sant Alberto, Valdobbiadene

Vino Frizzante

4,00 €

Glas Prosecco

Montesel, Valdobbiadene

Vino Spumante DOC Brut

4,60 €