



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

Borschtsch^(H,F)

Rote Bete Suppe mit Würfel vom Kalbstafelspitz, Wurzelgemüse
und Crème Fraiche

5,90€

Feine Apfel-Meerrettichsuppe „Vegan“^(B,F)

mit Granatapfelkernen

5,60€

Bentosuppe

variierende Tagessuppe

4,60€

SALATE/ VORSPEISEN

Russischer „Olivje“ Salat^(D,N,F,H)

von Kartoffeln, Essiggurke, Karotten, Erbsen & pochiertes Ei
mit Dijon-Senf Mayonnaise und Graubrot Chips

10,90€

Salin - Genusspalette^(D,N,F,H,B)

Olivje Salat, Kalbstafelspitz mit Kürbiskernvinaigrette,
kleine vegane Apfel- Meerrettichsuppe

12,90€

Salin- „Frühlingssalat“^(F,K)

bunte Wintersalate und Tafelspitzscheiben vom Kalb
mit Kürbiskernölvinaigrette

klein 11,90€/ groß 14,90 €

Feines Backhendl^(H,K,N)

mit Kräutern gebacken auf Schnittlauch- Sauerrahm Dip mit Blattsalaten

12,90€

HAUPTGERICHTE

Vegan gefüllte Paprikaschoten ^(K,F,B) mit Quinoa-Gemüse auf Blattspinat und Koriander Dip	14,90€
Chiemgauer Urgetreide Risotto ^(H,K,F,G) von Emmer, Einkorn und Urdinkel mit Frischkäse, gebratenen Radicchio, Schmortomaten, Bergkäsespäne und Walnussöl	15,90€
Filet vom Karlsteiner Saibling ^(L,H,F,D) in Butter sautiert auf geschmorten Gurken mit Senf-Dillsauce und kleinen Kartoffeln	18,90€
Hausgemachte Pelmenis „russische Teigtaschen“ ^(H,K,N) gefüllt mit feinem Rinderhack, Salbeibutter und gebratenen Edelpilzen	16,90€
Gebratene Perlhuhnbrust ^(H,F,K,N) auf Rahm-Tagliarini mit Edelpilzen und geschmorten Tomaten	18,90 €
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 6,80€

Spätzle (H,K,N) mit Bratensauce 5,80€

Kinderschnitzel von der Pute (H,K,N)
mit Pommes Frites, Ketchup und Mayo ¹¹ 7,80€

SALINIS

Salin – „Brioche Burger“ (D,H,K,N,F)
feinstes Rinderhack medium gebraten, überbacken
mit Camembert, Pilz-Speck-Tomaten „Grörtl“, Trüffelmayonnaise
und Pommes Frites 15,90 €

Ofenkartoffel (H,L)
mit Räucherlachs und Sour Cream 9,80€
mit Sour Cream 7,80€

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

DESSERTS

Zitronen-Thymian Crème Brûlée (F,H,N)
mit Orangensorbet 7,90€

Holunder-Rhabarber Crème (H,F,N,K,M)
Holunder-Mascarpone Crème mit Rhabarber Ragout
und Mohn-Butterbrösel 6,80€

Süße Glaserl (N,H,F,M)
Weißes Schokoladenmousse mit Heidelbeerschaum 3,40€
Himbeer Panna Cotta mit Mangoschaum 3,40€

**WEICHTIERE (MOLLUSKEN) (A)**

Muscheln (Venus-, Mies-, Kamm-, Jakobsmuschel, Austern) Tintenfisch, Kalmare, Kraken etc. und Erzeugnisse wie Weichtierdauerkonserven, Austersauce, und Pasteurisierte.

**Milch (H)**

Kuhmilch, Ziegen-, Schafs-, Büffel-, Pferd milch 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 Sesamsaat (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 Senfsaat, 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 Nutzgefügelieiern und Eierzeugnisse wie Eigelb, Eiklar, Eischnee, Ei protein. E322 = Lecithin (Ei) E1105 = Lysozym (Ei)

WEISSWEIN OFFEN

2019 Grüner Veltliner

Weingut Kolkmann

Wagram, Österreich

1/8 l / 4,00 €

1/4 l / 7,00 €

2018 Riesling Burgstall

Weingut F.X.K. Pichler

Wachau, Spitz, Österreich

1/8 l / 4,20 €

1/4 l / 7,20 €

2019 Lugana DOC

Weingut Otella

Veneto, Italien

1/8 l / 4,30 €

1/4 l / 7,50 €

2019 Rosé

Weingut Markowitsch

Carnuntum, Österreich

1/8 l / 4,20 €

1/4 l / 7,20 €

ROTWEIN OFFEN

2017 Blauer Zweigelt

Weingut Goldenits

Burgenland, Österreich

1/8 l / 4,20 €

1/4 l / 7,20 €

2017 Blaufränkisch

Weingut Gerhard Markowitsch

Carnuntum, Österreich

1/8 l / 4,20 €

1/4 l / 7,20 €

2016 Montepulciano d' Abruzzo

Weingut Valori

Abruzzen, Italien

1/8 l / 4,50 €

1/4 l / 8,50 €

2016 La Vieille Fermé

Famille Perrin, Côte du Rhône

Frankreich

1/8 l / 4,20 €

1/4 l / 7,20 €

WASSER

<i>Adelholzener Classic</i>	<i>0,25 l/ 2,20 €</i>	<i>0,75 l/ 4,90 €</i>
<i>Adelholzener Classic Naturell</i>	<i>0,25 l/ 2,20 €</i>	<i>0,75 l/ 4,90 €</i>
<i>Tafelwasser</i>	<i>0,3 l/ 2,10 €</i>	<i>0,5 l/ 2,60 €</i>

FRUCHTIGES vom GREIMEL

<i>Apfelsaft/ Orangensaft/ Traubensaft 1</i>	<i>0,3 l/ 3,00 €</i>	<i>0,5 l/ 4,20 €</i>
<i>Johannisbeer schwarz 2</i>	<i>0,3 l/ 3,00 €</i>	<i>0,5 l/ 4,20 €</i>
<i>Rhabarbersaft 2</i>	<i>0,3 l/ 3,20 €</i>	<i>0,5 l/ 4,50 €</i>
<i>Mangosaft 1</i>	<i>0,3 l/ 3,20 €</i>	<i>0,5 l/ 4,80 €</i>
<i>Tomatensaft</i>	<i>0,3 l/ 2,20 €</i>	<i>0,3 l/ 2,20 €</i>
<i>Apfelsaft 1 gespritzt</i>	<i>0,3 l/ 2,40 €</i>	<i>0,3 l/ 3,70 €</i>
<i>Orangensaft 1 gespritzt</i>	<i>0,3 l/ 2,40 €</i>	<i>0,5 l/ 3,70 €</i>
<i>Johannisbeer schwarz 2 gespritzt</i>	<i>0,3 l/ 2,40 €</i>	<i>0,5 l/ 3,70 €</i>
<i>Traubensaft 1 gespritzt</i>	<i>0,3 l/ 2,40 €</i>	<i>0,5 l/ 3,70 €</i>
<i>Rhabarbersaft 2 gespritzt</i>	<i>0,3 l/ 2,80 €</i>	<i>0,5 l/ 3,90 €</i>
<i>Mangosaft 1 gespritzt</i>	<i>0,3 l/ 3,00 €</i>	<i>0,5 l/ 4,20 €</i>

COLA, FANTA & CO

<i>Coca-Cola</i> 5, 3, 6	0,3 l/ 2,80 €	0,5 l/ 3,80 €
<i>Cola light</i> 5, 6, 3, 7	0,3 l/ 2,80 €	0,5 l/ 3,80 €
<i>Spezi</i> 5, 6, 3, 7	0,3 l/ 2,80 €	0,5 l/ 3,80 €
<i>Fanta Orange</i> 5, 6, 8, 7	0,3 l/ 2,80 €	0,5 l/ 3,80 €
<i>Sprite</i> 6, 7	0,3 l/ 2,80 €	0,5 l/ 3,80 €
<i>Tonic</i> 4	0,25 l	3,40 €
<i>Ginger Ale</i> 5	0,25 l	3,40 €
<i>Red Bull D</i> 5, 3, 6, 9	0,25 l	3,80 €
<i>Red Bull SF D</i> 5, 3, 6, 9	0,25 l	3,80 €

1: 100 % Fruchtgehalt 2: 30 % Fruchtgehalt
3: Coffein 4: Chinin 5: Farbstoff 6: Antioxidantien
7: Süßungsmittel 8: Stabilisatoren 9: Taurin
10: Nitropökelsalz 11: Konservierungsstoff
F: Flasche D: Dose K: Getreide Glutenhaltig B: Soja H: Milch

BIER VOM FASS

Schönramer Helles (K)	0,3 l	2,60 €
Schönramer Helles (K)	0,5 l	3,40 €
Schönramer Pils (K)	0,3 l	3,40 €
Schönramer Radler (K)	0,3 l	2,60 €
Schönramer Radler (K)	0,5 l	3,40 €
Wieninger Weissbier Hell (K)	0,3	3,00 €
Wieninger Weissbier Hell (K)	0,5 l	3,70 €
Wieninger Zwickl Bier (K)	0,3 l	2,90 €
Wieninger Zwickl Bier (K)	0,5 l	3,70 €

FLASCHENBIERE

Wieninger Weißbier Dunkel (K)	0,5 l	3,70 €
Schönramer Dunkel (K)	0,5 l	3,50 €
Schönramer Surtaler Leichter Typ (K)	0,5 l	3,40 €
Wieninger Feder-Weizen (K)	0,5 l	3,70 €

ALKOHOLFREIES BIER

Clausthaler Alkoholfrei (K)	0,5 l	3,50 €
Wieninger Weißbier Alkoholfrei (K)	0,5 l	3,70 €

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	2,90 €
Aromatisierter Schwarztee	
Earl Grey	2,90 €
Rooibos Vanille	2,90 €
Pfefferminz	2,90 €
Kamille	2,90 €
Früchtetee	2,90 €
Grüner Tee	2,90 €
Chai Latte	3,80 €

APERITIF

Hugo

Limette, Holunder, Minze, Prosecco,

Weißwein, Schuss Soda

4,90 €

Aperol Spritzer

Aperol 5,4, Prosecco, Soda

4,90 €

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 €