



Herzlich Willkommen im SALIN

*Wir wünschen Ihnen einen außer-
gewöhnlichen, erlebnisreichen und
genussreichen Aufenthalt!*

APERITIFEMPFEHLUNG

Testarossa Prosecco

Himbeermark aufgefüllt mit Prosecco 0,15l 4,70€

Andalö Spritz

Sanddornlikör aufgefüllt mit Prosecco 0,3l 4,80€

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco & Soda 0,3l 4,70€

Aufstrich

Obazda/ Radieschen-Kresse- Frischkäse (F,H) pro Portion 3,80€

Hausgemachtes Griebenschmalz pro Portion 3,60€

Grüne Oliven „giganti“ (F) pro Portion 4,20€

VORSPEISEN

„Grill“ Wachtel^(F,H)

Ganze gegrillte Wachtel mit Wildkräutersalat und Feigen Ragout 12,90€

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 €

SUPPEN

Bayerische Leberknödelsuppe^(H,F,K)

Kräftige Kalbs-Concommé mit gebackenen Leberknödeln 5,90€

Vegane Maiscremesuppe^(H,F,E)

mit Popcorn 5,60€

VEGETARISCH/ VEGAN

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€

FISCHGERICHTE

Gebackenes Kabeljaufilet (L,K,H,N,F)

auf lauwarm marinierten Babykartoffeln mit Rucola und Sauce Tatar 18,90€

Forellenfilet (L,H,F)

in Aromaten gebraten auf „Kürbis-Rösti“ mit Crème Fraiche und sautierten Treviso Salat

17,90€

FLEISCHGERICHTE

„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€

Geschmorte Ochsenbacker'll (F,H,K,E,N,D)

mit Schupfnudeln und Rosenkohl in Rotweinsauce

18,90 €

Kalbstafelspitz (F,E)

mit Bouillon Kartoffeln, Wurzelgemüse und frischen Kren

17,90 €

Steak von der Rinderlende(200g) (D,H,E,F)

medium gebraten mit Zwiebel-Senfkruste, Speckbohnen und Kartoffel Gratin

22,90 €

Salin – „Pulled-Pork-Burger“ (H,K,F,N)

mit lauwarmen Coleslaw, serviert mit Curly Fries und „Salin Kidney-Bohnen Marmelade“

15,90 €

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

Kürbis Rösti (H,K,N)	4,50€	Speckbohnen(H,F)	4,50€
Kartoffelgratin (H)	4,50€	Birnen Chutney (F)	3,50€
Pommes Frites	3,60€	Pfeffersauce (H,F,E)	2,50€
Waldpilz „Gröstl“(H)	5,50€	Sauce Tatar(H,F,N)	2,50€

HAUSGEMACHTE DESSERTS

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

Liebesapfel „Salin-Style“ (H,N,F,G,M)
Vanillemousse mit Apfelragoutkern und Gebrannte Mandel-Eis 8,90€

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

„Salin – Dessert – Schaukel“ für 2 Personen (K,H,F,N)
Kleiner Schokofruchtspieß, Liebesapfel mit Gebrannte Mandel Eis,
Flambierte Marshmallow's, Karamellisierte Nüsse, Zuckerwatte 13,80€

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

Sorbets/Eis
Heidelbeere, Mango, Kokos, Zwetschgen, Gebrannte Mandel-Eis (G) 3,20€

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.