



## 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 erhitzte 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**

### *Rinder Consommé* (N,H,K,E)

*Klare Rindsuppe mit kleinen Kalbsleberknödeln und Wurzelgemüse* 5,40€

### *Kartoffelcrèmesuppe* (H)

*mit Speckschaum und Schnittlauch* 5,20€

### *Bentosuppe*

*variierende Tagessuppe* 4,20€

## **SALATE/ VORSPEISEN**

### *Vitello Tonnato* (H,L,F)

*Dünne Scheiben vom gekochten Kalbstafelspitz mit Räucherfisch-  
crème und frittierten Kapernäpfel* 10,90€

### *Salin - Genusspalette* (H,L,K,N,S,F)

*kleines Vitello Tonnato, Bruschetta von der Tomate,  
Kartoffel Suppe mit Speckschaum und Schnittlauch* 12,90€

### *Salin- „Frühjahrssalat“* (H,K,F)

*bunter Salatteller mit schwarzen Oliven, roten Zwiebeln,  
Feta Würfel und Rosmarin Croûtons* klein 10,90 / groß 14,50€

### *Feines Backhendl* (H,K,N)

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

## HAUPTGERICHTE

### *Rote Bete Nudeln*<sup>(H,N,K,G)</sup>

*mit Fetakäse und Pistazienschrot und Cremolatta* 13,90€

### *Vegan gefüllte Paprikaschoten*<sup>(K,F)</sup>

*mit Quinoa-Gemüse auf Blattspinat mit Koriander Dip* 15,90€

### *Forelle „Müllerin“*<sup>(L,G,H)</sup>

*Knusprige Forellenfilets mit Mandelbutter, Brokkoli  
und Petersilienkartoffeln* 16,90€

### *Kalbstafelspitz*<sup>(H,F,E)</sup>

*mit Meerrettich-Preiselbeersauce, Salzkartoffeln  
und kleiner Blattsalat* 17,90 €

### *Barbarie Entenbrust*<sup>(E,F,H)</sup>

*rosa auf der Haut gebraten mit Selleriepüree, Babykarotten  
und Orange-Enten Jus* 18,50 €

### *SALIN Bocca*<sup>(F,H,K,N)</sup>

*in Parmaschinken und Salbei eingewickelte Putenmedaillons  
auf Tomatenbandnudeln mit Parmesan* 13,90€

### *Original Wiener Schnitzel*<sup>(H,K,N)</sup>

*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**

<i>Spaghetti</i> <small>(H,K)</small> mit Fleischsauce oder Tomatensauce	6,00€
<i>Spätzle</i> <small>(H,K,N)</small> mit Bratensauce	5,00€
<i>Kinderschnitzel von der Pute</i> <small>(H,K,N)</small> mit Pommes Frites, Ketchup und Mayo <sup>11</sup>	6,50€

## **SALINIS**

<i>Salin – „Frühjahrs- Burger“</i> <small>(H,N,K,F)</small> Feinstes Rinderhack und Speck mit Cheddar überbacken, Coleslaw, Jalapeños & Pommes Frites	14,90 €
---	---------

<i>Ofenkartoffel</i> <small>(H,L)</small> mit Räucherlachs und Sour Cream	8,50€
mit Sour Cream	6,80€

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

## **DESSERTS**

<i>Zitronengras-Crème Brûlée</i> <small>(H,N)</small> mit hausgemachten Heidelbeersorbet	7,90€
---	-------

<i>Tiramisu im Glas</i> <small>(H,N,F)</small> Mascarponecreme mit Kaffee, Biskotten und frischen Beeren	6,20€
---	-------

<i>Süße Glaser'l</i> <small>(H,M,N,F)</small> Zitronen-Pannacotta – mit Waldbeeren Schaum	3,20€
Zartbitter-Schokoladenmousse mit „Fior de Latte“ Schaum	3,20€



### **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, Miso und E322 Sojalecithin



### **LUPINEN (I)**

alles Lupinensorten ...und Lupinenerzeugnisse wie Lupinmehl, 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**

### **2016 Grüner Veltliner**

Weingut Kolkmann  
Wagram, Österreich

1/8 l / 3,80 €  
1/4 l / 6,50 €

### **2016 Riesling Burgstall**

Weingut F.X.K. Pichler  
Wachau, Spitz, Österreich

1/8 l / 4,20 €  
1/4 l / 7,00 €

### **2016 Lugana DOC**

Weingut Otella  
Veneto, Italien

1/8 l / 4,30 €  
1/4 l / 7,50 €

### **2016 Rosé**

Weingut Markowitsch  
Carnuntum, Österreich

1/8 l / 4,00 €  
1/4 l / 7,00 €

## **ROTWEIN OFFEN**

### **2014 Blauer Zweigelt**

Weingut Goldenits  
Burgenland, Österreich

1/8 l / 4,00 €  
1/4 l / 7,00 €

### **2014 Blaufränkisch**

Weingut Gerhard Markowitsch  
Carnuntum, Österreich

1/8 l / 4,00 €  
1/4 l / 7,00 €

### **2014 Montepulciano d' Abruzzo**

Weingut Valori  
Abruzzen, Italien

1/8 l / 4,50 €  
1/4 l / 8,40 €

### **2014 La Vieille Fermé**

Famille Perrin, Côte du Rhône  
Frankreich

1/8 l / 4,00 €  
1/4 l / 7,00 €

## WASSER

<i>Adelholzener Classic</i>	0,25 l/ 2,10 €	0,75 l/ 4,70 €
<i>Adelholzener Classic Naturell</i>	0,25 l/ 2,10 €	0,75 l/ 4,70 €
<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> <sub>5, 3, 6</sub>	0,3 l/ 2,60 €	0,5 l/ 3,50 €
<i>Cola light</i> <sub>5, 6, 3, 7</sub>	0,3 l/ 2,60 €	0,5 l/ 3,50 €
<i>Spezi</i> <sub>5, 6, 3, 7</sub>	0,3 l/ 2,60 €	0,5 l/ 3,50 €
<i>Fanta Orange</i> <sub>5, 6, 8, 7</sub>	0,3 l/ 2,60 €	0,5 l/ 3,50 €
<i>Sprite</i> <sub>6, 7</sub>	0,3 l/ 2,60 €	0,5 l/ 3,50 €
<i>Tonic</i> <sub>4</sub>	0,25 l/3,20 €	0,25 l/3,20 €
<i>Ginger Ale</i> <sub>5</sub>	0,25 l	3,20 €
<i>Red Bull D</i> <sub>5, 3, 6, 9</sub>	0,25 l	3,70 €
<i>Red Bull SF D</i> <sub>5, 3, 6, 9</sub>	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  
10: Nitropökelsalz 11: Konservierungsstoff  
F: Flasche D: Dose K: Getreide Glutenhaltig B: Soja H: Milch



## **BIER VOM FASS**

Schönramer Helles (K)	0,3 l	2,40 €
Schönramer Helles (K)	0,5 l	3,20 €
Schönramer Pils (K)	0,3 l	3,20 €
Schönramer Radler (K)	0,3 l	2,40 €
Schönramer Radler (K)	0,5 l	3,20 €
Wieninger Weissbier Hell (K)	0,3	2,90 €
Wieninger Weissbier Hell (K)	0,5 l	3,50 €
Wieninger Zwickl Bier (K)	0,3 l	2,40 €
Wieninger Zwickl Bier (K)	0,5 l	3,20 €

## **FLASCHENBIERE**

Wieninger Weißbier Dunkel (K)	0,5 l	3,50 €
Schönramer Dunkel (K)	0,5 l	3,20 €
Schönramer Surtaler Leichter Typ (K)	0,5 l	3,20 €
Wieninger Feder-Weizen (K)	0,5 l	3,50 €

## **ALKOHOLFREIES BIER**

Clausthaler Alkoholfrei (K)	0,5 l	3,30 €
Wieninger Weißbier Alkoholfrei (K)	0,5 l	3,50 €

## **KAFFEE**

Espresso	2,20 €
Espresso Macchiato (H)	2,30 €
Doppelter Espresso	3,70 €
Cappuccino (H)	2,90 €
Latte Macchiato (H)	3,40 €
Milchkaffee (H)	2,90 €
Haferl Kaffee	3,20 €
Tasse Kaffee	2,30 €

## **KOFFEINFREI**

Heisse Schokolade (B)	3,20 €
Heisse Schokolade mit Sahne(B,H)	3,40 €
Kaffee Hag	2,30 €
Latte Macchiato koffeinfrei(H)	3,40 €

## **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	3,20 €

## **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*

4,50 €