



Herzlich Willkommen im SALIN

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

APERITIFEMPFEHLUNG

Himbeer Prosecco

*Hausgemachtes Himbeermark
aufgefüllt mit Prosecco*

0,15l

4,60€

Aperol Spritz

Aperol mit Prosecco & Soda aufgefüllt

0,3l

4,70€

Andalö Spritz

*Schwedisches Trendgetränk aus Sanddorn,
Prosecco & Soda*

0,25l

4,60€

Aufstrich

Gesalzene Nussbutter/ Kräuter- Frischkäse (H)

pro Portion 3,80€

Hausgemachtes Griebenschmalz

pro Portion 3,60€

Grüne Oliven „giganti“ (F)

pro Portion 4,20€

VORSPEISEN

Pfiffi-Feta-Pfirsich^(H)

*Pfifferling-Zwiebel Gröstl auf aromatischen Sommerpfirsich
mit Feta Käse*

11,90€

Matjes Tatar ^(L,K,F,N)

auf Frisée Salat mit Estragon Mayonnaise und Brotchips

9,90€

Salin - Genusspalette^(L,K,F,E)

*Matjes Tatar, kleines Pfiffi-Feta Pfirsich "Gröstl",
Grüne Gazpacho – kalte Gemüsesuppe*

12,90€

Salin- „Sommersalat“ ^(F,H)

*bunter Salatteller mit gebratenen Streifen vom Hühnchen
und leichter Joghurtdressing*

klein 10,90 / groß 14,50€

SUPPEN

Grüne Gazpacho Vegan^(F,E,K)

*Kalte Suppe von grüner Paprika, Granny Smith Apfel,
Gurke, Stangensellerie, Basilikum & Knoblauch und Croûtons*

5,40€

Leichte Pfifferlingschaumsuppe^(H,F)

mit knusprigen Speckwürfel

5,60€

VEGETARISCH/ VEGAN

Tagliarini mit Pfifferlingen ^(F,H,K)

Rahmnudeln mit Pfifferlingen, Lauch und Gartenkresse

16,90€

Gemüse Paella „vegan“^(F,E)

Safran Reis mit Sommergemüse und salzigen Popcorn

15,90€

FISCHGERICHTE

Sankt Petersfisch_(L,H,F)

*in Butter gebraten auf Zitronen-Thymian Risotto
mit Paprika Ragout*

19,90€

Matjes „nach Hausfrauenart“ _(L,H,F)

*Filets vom Matjes in Salzlake gereift, mariniert mit Schmand,
Sahne, Äpfel, Zwiebeln und Essiggurken & Petersilienkartoffeln*

14,90€

FLEISCHGERICHTE

Pfifferling-Kalbgeschnetzeltes_(H,K,N,E)

in Rahm mit Frühlingslauch und hausgemachte Spätzle

17,90 €

Lammhüftsteak _(H,E,K)

auf cremiger Salbeipolenta und mediterranes Grillgemüse

18,90 €

Rinderfilet (180g)_(H,E,F)

medium gebraten auf Kartoffelragout mit Speckbohnen

24,90 €

Leichtes Curry vom Maishendl _(H,C,B)

*Streifen Maishendl mit Gemüse in roter Curry-Kokossauce
mit Jasmin Duft Reis*

16,90€

Salin – Burger „Summertime“ _(H,F,K,N)

*Feinstes Rinderhack mit Tomaten, Salat und Jalapeños,
überbacken mit Cheddar Cheese & 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

Speckbohnen ^(F)	4,50€	Grillgemüse ^(H)	4,50€
Kartoffelragout ^(H)	4,00€	Kräuterbutter ^(F,H)	2,00€
Pommes Frites	3,60€	Thymianjus ^(H,E,F)	2,50€
Pfifferling Ragout ^(H)	5,50€	Pfefferrahmsoße ^(D,E,H,F)	2,50€

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Crème Brûlée von der Kokosnuß^(H,N)
mit hausgemachten Mangosorbet 7,90€

Banane trifft Karamell ^(H,N,K,C)
Gebackenen Banane auf Sesam-Karamell Sud mit
Joghurt-Karamell Eis 8,50€

Himbeer-Schoko-Tiramisu ^(H,N,K)
Mascarpone Crème, Schokobiskuit und Himbeer Ragout 6,90€

Süße Glaserl^(H,N)
Karamell Mousse mit Aprikosen Schaum 3,20€
Limetten Panna Cotta mit Himbeerschaum 3,20€

Sorbets
Kokos, Himbeere, Mango, Limette-Minze, Erdbeere 3,00€

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.