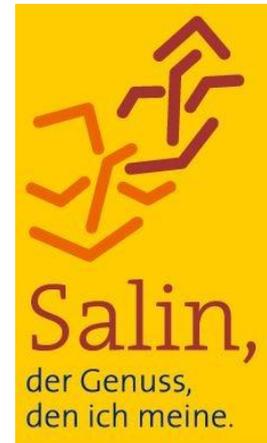


Herzlich willkommen!



Die »Alte Saline«

Die Alte Saline steht im Zentrum von Bad Reichenhall am Fuße des Gruttensteins, direkt an den Solequellen. 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 übrigblieb, der dann zu Siedesalz getrocknet wurde.

Nach dem großen Stadtbrand von 1834 wurde die Anlage nach dem Willen von König Ludwig (1786–1868) in einem großzügigen geometrischen Plan unter der Leitung des Hofarchitekten Friedrich von Gärtner wieder errichtet.

Inmitten des historischen Salinen-Areals ist unser Restaurant, das Salin gelegen.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit bei uns!

Ihr Salin-Team

Ohne Salz ist das Leben nicht süß!

Altes Russisches Sprichwort

Gedeck / Covers

Bayrisches Gedeck Obazda, Griebenschmalz, Brot ^{A, G, M}	6,50 €
Mediterranisches Gedeck Aioli, Oliven, Baguette ^A	6,50 €
Mexikanisches Gedeck Guacamole, Tomaten salsa, Tortilla Chips ^{A, L}	6,50 €

Vorspeisen - Salate / Starters - Salads

Birnen-Rote Bete Salat mit Zitrus Dressing und Ziegenkäsebällchen pear- beetroot salad with citrus dressing and goat cheese balls ^{A, C, E, M}	15,90 €
Blattsalat mit hausgemachtem Senf Dressing Salad with home-made mustard dressing ^M	5,90 €
Schwarzmuscheln in Tomatensauce / with tomatoe sauce ^{G, O, R, L} in Weißweinsauce / with white wine sauce ^{G, O, R}	14,90 €
Backhendl Salat mit mariniertem Kürbis und Radi deep fried chicken, with salad, marinated pumpkin and radish ^{A, C, E}	14,90 €
Tofu mariniert mit Granatapfel, gebratenem Radicchio, Babybirnen, Himbeerdressing und Cashewkernen marinated tofu, with pomegranate, fried radicchio, pear, raspberry dressing, cashews ^{C, F, E}	15,90 €
Lachstatar mit Kapern, Ricotta, Mascarpone und Kapia Paprika salmon tatare with hijack, ricotta, mascarpone and Kapia paprika ^{D, G}	19,90 €

Aus dem Suppentopf / Soups

Tagessuppe / soup of the day	5,90 €
Ungarische Gulaschsuppe vom Rind Hungarian beef goulash soup ^L	8,90 €
Fleischsuppe mit Parmaschinken gefüllten Tortellini und Gemüse Julienne Beef soup with parma ham Tortellini and vegetable julienne ^{A, C, L}	8,90 €

Vegetarisch und vegan

Bulgur mit Tomaten, Zucchini, Mais, Karotten und Paprika Bulgur with tomatoes, zucchini, corn, carrots and paprika ^L	16,90 €
Rote Beete Risotto mit sautierten Pilzen und Parmesan Root beet risotto with sautéed mushrooms and parmesan ^G	15,90 €
Veggi-Burger mit Zucchini Patty, Tzatziki, gebratener Beete dazuj Süßkartoffeln und rote Zwiebel with zucchini patty, tzatziki, fried beetroot, sweet potato, red onion ^{A, G}	16,90 €
Lasagne mit Spinat, Ricotta und getrockneten Tomaten Lasagne with spinach, ricotta and dried tomatoes ^{A, C, G}	13,90 €

Hauptgerichte / Main dishes

Spaghetti Aglio Olio mit Garnelen Spaghetti Aglio Olio with Prawns ^{A,B,C,G,O}	16,90 €
Spaghetti Arrabiata mit Parmesan Spaghetti Arrabiata with parmesan ^{A,C,L}	13,90 €
mit Hähnchen / with chicken	16,90 €
mit Rumpsteak / with rumpsteak	19,90 €
Salin-Burger mit hausgemachtem Patty und Bacon, dazu Steak Fries und Coleslaw Salat Salin-Burger with home-made patty, served with steak fries and coleslaw salad ^{A, C,G,M}	16,90 €
Huhn Suprême mit Paprikasauce, Schupfnudeln und Sauerrahmschaum Chicken suprême with paprika sauce, dumplings and sour cream mousse ^{A,C,G}	17,90 €
Kalbsschnitzel „Wiener Art“ mit Petersilienkartoffeln Escalope of veal with parsley potatoes ^{A,C}	23,90 €
Black Angus Rumpsteak aus Argentinien mit Rotweinreduktion, Rucola und Balsamico Glace Black Angus rumpsteak, with red wine sauce, rocket salad and balsamic ^G	24,90 €
Salin-Schweinebraten auf Sauerkrautbett mit Dunkelbiersoße, Rotkrautschaum und Bratkartoffeln Roasted pork, with sauerkraut, foam of red cabbage and fried potatoes ^{A,O}	18,90 €
Salin Currywurst mit Pommes Salin Currywurst with french fries	11,90 €

Fischgerichte / Fish

Lachssteak mit gegrilltem Gemüse und Sauce Hollandaise Salmon with grilled vegetables and hollandaise sauce ^{D,G,C}	23,90 €
Heimische Forelle im Ganzen gebraten mit Dillkartoffeln und hausgemachter Zitronen-Remouladensauce Whole roasted trout with mini potatoes and homemade lemon remoulade sauce ^{D,G}	23,90 €
Calamari und Scampi fritti mit Zitrus Remoulade und Süßkartoffeln Calamari and scampi fritti with lemon remoulade and sweet potatoes	14,90 €
Zanderfile Orly Art mit Salsa und Nusskartoffeln Pike-perch „Orly style“ with salsa and potatoes	17,90 €

Kindergerichte / Children's meals

Pommes French fries	5,50 €
Nuggets mit Pommes Nuggets with fries ^{A,C}	9,90 €
Kinderspaghetti mit Tomatensauce Children's spaghetti with tomato sauce ^{A,C,L}	8,90 €
Kinderschnitzel mit Pommes Escalope of pork with fries ^{A,C}	9,50 €

Was Süßes / Desserts

Crème Brûlée ^{A,C,G}	8,50 €
Schokosouffle mit Sauerkirschen und Vanilleeis Chocolate souffle with sour cherry sauce and vanilla ice cream ^{A,C,G}	9,50 €

Alkoholfreie Getränke / Beverages

Tafelwasser (still / spritzig)	0,3 l	2,50€	0,5 l	3,40 €
Bad Reichenhaller Mineralwasser (still / classic)	0,25 l	3,20€	0,7 l	5,90 €
Soda Zitron	0,3 l	2,80 €	0,5 l	3,80 €
Coca-Cola ^{3, 4, 6, 7, 9}			0,33 l	3,70 €
Coca-Cola Zero ^{1, 3, 4, 6, 7, 9}			0,33 l	3,70 €
Fanta ^{1, 3}			0,33 l	3,70 €
Sprite			0,33 l	3,70 €
Almdudler			0,33 l	3,70 €
Libella Cola Mix ⁹	0,3 l	2,90 €	0,5 l	3,90 €
Libella Ice Tee Pfirsich / Peach Ice Tea ⁹	0,3 l	2,90 €	0,5 l	3,90 €
Libella Zitronen Limo ^{1, 3, 4, 9}	0,3 l	2,90 €	0,5 l	3,90 €
Thomas Henry Tonic Water			0,2 l	3,90 €
Schweppes Bitter Lemon			0,2 l	3,90 €
Red Bull			0,25 l	4,40 €
Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeersaft, Mangosaft, Ananassaft, Rhabarbersaft Apple, Orange, Blackcurrant, Mango, Rhubarb juice	0,2 l	2,40 €	0,5 l	3,90 €
Saftschorle / Spritzer	0,3 l	2,90 €	0,5 l	3,90€

Spritzer / Aperitif

Aperol Spritz ^{1, F}	6,50 €
Hugo ^F	6,50 €
Lillet Rose ^F	6,50 €
Campari Spritz / Orange ^F	6,50 €

Fassbier / Draft beers

Wieninger Teisendorfer Hell ^G hell • mild • süffig Alc: 5,0 % vol. Stammwürze 11,6°	0,5 l	4,30 €	0,3 l	3,30 €
Wieninger Radler ^G	0,5 l	4,30 €	0,3 l	3,30 €
Wieninger Hefe Weißbier ^G hefig spritzig • fruchtig Alc: 5,3 % vol. Stammwürze 12,8°	0,5 l	4,60 €	0,3 l	3,50 €
Wieninger Weißbier-Zitrone ^G	0,5 l	4,60 €	0,3 l	3,50 €

Flaschenbiere / Bottled beers

Wieninger Ruperti Pils ^G elegant • hopfenaromatisch • schlank Alc: 5,0 % vol. Stammwürze 11,7°			0,33 l	3,90 €
Wieninger Guidobald Dunkel ^G herb • röstaromatisch • dunkel Alc: 5,0 % vol. Stammwürze 12,9°			0,5 l	4,50 €
Wieninger Hefe Weißbier Dunkel ^G hefig malzig • fruchtig Alc: 5,2 % vol. Stammwürze 12,8°			0,5 l	4,70 €
Wieninger Hefe Weißbier Leicht ^G leicht • alkoholreduziert • fruchtig Alc: 2,9 % vol. Stammwürze 7,9°			0,5 l	4,70 €
Wieninger Weißbier Alkoholfrei ^G leicht • kalorienarm • weißbierig Alc: kleiner als 0,5 % vol			0,5 l	4,70 €
Wieninger Hell alkoholfrei ^G hopfig kalorienarm • leicht Alc: kleiner als 0,5 % vol			0,5 l	4,50 €
Wieninger 1813 Naturtrüb ^G mild • rauch aromatisch • malzig Alc: 4,90% vol. Stammwürze 11,8°			0,5 l	4,70 €

Weißweine / White Wines

Grüner Veltliner ^F Weingut Schmidt I Niederösterreich	0,125 l	2,90 €	0,25 l	5,80 €
Pinot Grigio ^F Weingut Casa Vinicola Bennati, Cazzano, Italien	0,125 l	2,90 €	0,25 l	5,80 €
Chardonay ^F Weingut Casa Vinicola Bennati, Cazzano, Italien	0,125 l	2,90 €	0,25 l	5,80 €
Spritzer Weinschorle, Sommerspritzer ^F	0,25 l	3,20 €	0,5 l	6,40 €

Rosé Wein / Rose Wine

Rose ^F Weingut Göttweig I Niederösterreich	0,125 l	3,70 €	0,25 l	7,40 €
---	---------	--------	--------	--------

Rotweine / Red Wines

Zweigelt ^F Weingut Schmidt I Niederösterreich	0,125 l	3,60 €	0,25 l	7,20 €
Blaufränkisch ^F Markowitsch I Niederösterreich, Göttlesbrunn	0,125 l	3,50 €	0,25 l	7,00 €
Salento Primitivo ^F Cantine Due Palme, Apulien	0,125 l	3,70 €	0,25 l	7,40 €

Schaumweine / Sparkling Wine

Prosecco Montesel Bosco del Fatte ^{F^}	0,125 l	5,50 €	0,75 l	29,00 €
Secco Rosé Hillinger, Pinot Noir ^F	0,125 l	9,50 €	0,75 l	47,00 €
Moët & Chandon Brut Impérial ^F			0,75 l	110,00 €

SPIRITUOSEN / SPIRITS

Likör	2 cl
Bailey's ^{1,3,4,A}	2,80 €
Amaretto	2,80 €
Sambuca	2,80 €

Bitters	2 cl
Ramazzotti	2,40 €
Jägermeister	2,60 €
Fernet Branca	2,90 €
Averna	2,40 €

Scheibel Premium Plus	2 cl
Williams Birne	3,40 €
Marille	3,40 €
Himbeere	3,40 €
Mirabell	3,40 €
Altes Pflümle	3,40 €
Moor Birne	3,40 €
Nussler ^E	4,40 €

Whiskey	2 cl
Jameson	2,60 €
Jack Daniel's	2,60 €
Johnny Walker Red Label	2,60 €
Oban 12 years	3,20 €
Lagavulin 16 years	4,20 €
Talisker 10 years	3,60 €

Tequila	2 cl
Sierra Silver/Gold	2,40 €

Grappa	2 cl
Roner La Delicata	2,90 €
Roner La Gold	2,90 €

Vermouth	5 cl
Martini Bianco	4,60 €
Martini Dry	4,60 €
Martini Rosso	4,60 €
Campari	6,80 €

Rum	2 cl
Havana Club 3	2,60 €
Bacardi Blanco	2,40 €
Zacapa	5,80 €
Diplomatico	5,80 €

Gin	2 cl
Bombay Gin	2,80 €
Tanqueray	3,20 €
Hendrick's	3,60 €
Roku	3,60 €
The Botanist	3,90 €

Vodka	2 cl
Absolut Vodka ^A	2,40 €
Grey Goose ^A	4,40 €
Belvedere	4,40 €

Cognac	2 cl
Rémy Martin	6,90 €
Baron Otard	13,40 €

Warme Getränke / Hot drinks

Espresso ⁴	2,80 €
Espresso macchiato ^{4, G}	3,10 €
Doppio ⁴	4,80 €
Cappuccino klein ^{4, G}	3,60 €
Latte Macchiato ^{4, G}	4,00 €
Tasse Kaffee ⁴	3,60 €
Milchkaffee ^{4, A}	4,00 €
Heiße Schoko ^A	4,80 €
Heiße Schoko mit Sahne ^A	5,00 €
Bioteaque ⁴	3,90 €
Schwarz, Grüne, Früchte, Pfefferminz, Kamille, Lemon- Ingwer, Kräuter...	
<i>Mehr aus der Bioteaque Fragen Sie nach unserer Teekarte</i>	
Heiße Zitrone	2,90 €

Informationen über möglich enthaltene Allergene (laut LMIV) in unseren Speisen entnehmen Sie bitte unserem Ordner im Verkaufsbereich. Alle Preise in Euro inkl. MwSt. A = Gluten haltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse | B = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | C = Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse | D = Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine) | E = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse | F = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse | G = Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose) | H = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse | L = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse | M = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse. | N = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse | O = Schwefeldioxid und Sulfite | P = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse | R = Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Information about possible allergens (according to LMIV) in our dishes can be found in our folder in the sales area. All prices in euros including VAT. A = cereals containing gluten and products derived from them | B = crustaceans and products derived from them C = poultry eggs and products derived from them D = fish and products derived from it (except fish gelatin) | E = peanuts and products derived from them F = soybeans and products derived from them G = mammalian milk and milk products (including lactose) | H = nuts and products derived from them L = celery and products derived from it M = mustard and news obtained from it. | N = sesame seeds and extracts obtained from them O = sulfur dioxide and sulfites | P = lupine and products derived from it | R = molluscs such as snails, mussels, octopus and events obtained from them.