

# 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 erhitzte 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

Betreiberin: Gastro Platz GmbH, Traunsteinerstraße 95, 83334 Inzell ·

## Gedeck

<b>Bayrisch</b> Obazda, Griebenschmalz, Brot <sup>A, G,</sup>	6,90 €
<b>Mediterran</b> Aioli, Oliven, Baguette <sup>A, G</sup>	6,90 €
<b>Mexikanisch</b> Guacamole, Tomaten salsa, Tortilla Chips <sup>A, L</sup>	6,90 €

## Vorspeisen - Salate / Starters - Salads

<b>Ziegenkäse vom Rost</b> mit grünem Salat, roten Beeren, Baby Birne und Erdbeer Dressing Grilled goat cheese with green salad, red berries, baby pear and strawberry dressing	15,90 €
<b>Blattsalat</b> mit Cocktail Tomaten, Radi und hausgemachtem Senf Dressing <sup>M</sup> Green salad with cocktail tomatoes, radish and homemade mustard dressing	6,90 €
<b>Bunter Salat</b> mit Rumpsteakstreifen, mit Cocktail Tomaten, Zitrus-Dressing und Melone <sup>M</sup> Mixed salad with rumpsteak strips, cocktail tomatoes, citrus dressing and melon	18,90€
<b>Griechischer Salat</b> mit Oliven und Fetakäse <sup>G, O, R</sup> Greek salad with olives and feta cheese	13,90 €

<b>Backhendl Salat</b>	14,50 €
mit Senf-Dressing, Kürbiskernöl, Kürbiskernen und Radi <sub>A,C,E</sub>	
Deep fried chicken thighs fillet served on salad with mustard dressing, pumpkin seed oil, pumpkin seeds and radish	
<b>Cesar Salat</b>	11,50 €
(Romana Salat, Mayo, Sardelle, Cocktail Tomaten, Parmesan) <sub>A,M</sub>	
Cesar salad (romaine lettuce, mayo, anchovy, cocktail tomato, parmesan)	
<b>mit Hühnchen / With chicken</b> <sub>D,G</sub>	13,90€
<b>mit Garnelen / With prawns</b> <sub>B</sub>	16,90€
<b>Hühnerleber Pâté Parfait</b>	12,90 €
Mit hausgemachtem Brioche und Früchte Chutney <sub>A, C,</sub>	
Chicken liver pâté parfait with homemade bread cake and fruit chutney	

## Aus dem Suppentopf -Soups

<b>Tagessuppe</b>	6,90€
Soup of the day	
<b>Ungarische Gulaschsuppe vom Rind</b> <sub>L</sub>	8,90€
Hungarian beef gulasch soup	
<b>Gazpacho mit mini Mozzarella, getrockneten Tomaten und Pesto</b> <sub>A,C,L</sub>	7,90€
Gazpacho mit mini mozzarella, sun-dried tomatoes and pesto	

## Vegetarisch und Vegan

<b>Blumenkohl mit Brokkoli</b> dazu Kichererbsencreme, und Kokosschaum mit Curry Cauliflower with broccoli served with chickpea-cream and curry-coconut foam	13,90€
<b>Spaghetti Arrabbiata</b> mit Parmesan, <sup>A,C,G</sup> Spaghetti Arrabbiata with Parmesan	11,90 €
<b>Veggi-Burger</b> mit Zucchini Patty, Tzatziki, Selleriechips, dazu Süßkartoffeln und rote Zwiebel <sup>A,G,C</sup> with zucchini patty, tzatziki, celery chips, sweet potato, red onion	16,90 €
<b>Gnocchi Quattro Formaggi</b> (Blaukäse, Roquefort, Gouda, Parmesan) und Kocos Rahm <sup>A,C,G</sup> Gnocchi Quattro Formaggi (blue cheese, Roquefort, Gouda, Parmesan) and coconut cream	15,90 €
<b>Spaghetti Aglio Olio</b> (Vorsicht scharf!) <sup>A,C,</sup> Spaghetti Aglio Olio (Be careful, spicy!) 🌶️🌶️🌶️	10,90 €

## Hauptgerichte / Main dishes

<b>Hähnchenfilet gebacken</b> <sup>A,C,G,M</sup> gefüllt mit Feta-Creme und Oliven dazu bunter Salat mit Senfdressing Fried chicken filled with feta cream and olives, served on a mixed salad with mustard dressing	17,90 €
<b>Salin-Burger</b> mit hausgemachtem Patty und Bacon, marinierten Zwiebeln, Cheddar Käse dazu Pommes und Coleslaw Salat <sup>A,C,G,M</sup> with homemade patty and bacon, marinated onion, cheddar cheese served with fries and coleslaw salad	17,90 €

**Kalbsschnitzel „Wiener Art“** mit Nusskartoffeln <sup>A,C</sup> 24,90 €  
“Schnitzel” of veal with baby potatoes

**Black Angus Rumpsteak vom Rost** 27,90 €  
Mit grüner Pfeffersauce und Anna Kartoffeln <sup>G,M</sup>  
Grilled Black Angus rumpsteak with green pepper sauce and Anna potatoes

**Schweinenacken** 23,90€  
Mit Röstkartoffeln, bayrischem Kraut und Bratensauce dazu Rotkraut Chips <sup>A, O</sup>  
Pork neck with roasted potatoes, Bavarian cabbage and gravy,  
served with red cabbage crisps

**Salin Currywurst** mit Pommes 12,90 €  
Salin Curry sausage with french fries

## Fischgerichte / Fish

**Saibling im Ganzen gebraten** 24,90€  
mit gegrilltem Gemüse und Weißweinschaum <sup>D,G</sup>  
Whole roasted char with grilled vegetables and white wine foam

**Calamari fritti und Scampi** 17,90 €  
mit Zitrus Remoulade und Süßkartoffeln <sup>A,B,C,G,R</sup>  
Calamari fritti with lemon remoulade and sweet potatoes

**Zanderfilet Orly Art** mit Salsa und Nusskartoffeln <sup>A,C,D,G,L</sup> 17,90 €  
Pike-perch „Orly style “with salsa and baby potatoes

**Spaghetti Aglio Olio mit Garnelen** <sup>A,C,B,G</sup> 19,90 €  
Spaghetti Aglio Olio with prawns

## **Kindergерichte / Children`s meals**

<b>Pommes</b> French fries	5,50 €
<b>Nuggets mit Pommes</b> <sup>A,C</sup> Nuggets with fries	9,90 €
<b>Kinderspaghetti mit Tomatensauce</b> <sup>A,C,L</sup> Children`s spaghetti with tomato sauce	8,90 €
<b>Kinderschnitzel mit Pommes</b> <sup>A,C</sup> Escalope of pork with fries	9,90 €

## **Was Süßes / Desserts**

<b>Crêpe Susette, französischer Pfannkuchendessert</b> <sup>A,C,G</sup> Crêpe Susette, French pancake dessert	8,90 €
<b>Schoko-Soufflé mit Brombeeren, Cardamon Sauce und Vanilleeis</b> <sup>A,C,G</sup> Chocolate-Soufflé with blackberries, cardamon sauce and vanilla ice cream	8,90 €

## Alkoholfreie Getränke / Beverages

Tafelwasser (still / spritzig)	0,3 l	2,50 €	0,5 l	3,40 €
Bad Reichenhaller Mineralwasser (still / classic)	0,25 l	3,50 €	0,7 l	6,90 €
Soda Zitron	0,3 l	3,20 €	0,5 l	4,90 €
Coca-Cola <sup>3, 4, 6, 7, 9</sup>			0,33 l	3,90 €
Coca-Cola Zero <sup>1, 3, 4, 6, 7, 9</sup>			0,33 l	3,90 €
Fanta <sup>1, 3</sup>			0,33 l	3,90 €
Sprite			0,33 l	3,90 €
Almdudler			0,33 l	3,90 €
Libella Cola Mix <sup>9</sup>	0,3 l	3,50 €	0,5 l	4,90 €
Libella Ice Tee Pfirsich / Peach Ice Tea <sup>9</sup>	0,3 l	3,50 €	0,5 l	4,90 €
Libella Zitronen Limo <sup>1, 3, 4, 9</sup>	0,3 l	3,50 €	0,5 l	4,90 €
Thomas Henry Tonic Water			0,2 l	4,20 €
Schweppes Bitter Lemon			0,2 l	4,20 €
Red Bull			0,25 l	4,40 €
Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeersaft, Mangosaft, Ananassaft, Rhabarbersaft Apple, Orange, Blackcurrant, Mango, Pineapple, Rhubarb juice	0,2 l	3,70 €	0,5 l	6,90 €
Saftschorle / Spritzer	0,3 l	3,60 €	0,5 l	4,80 €

## Spritzer / Aperitif

Aperol Spritz <sup>1, F</sup>	6,90 €
Hugo <sup>F</sup>	6,90 €
Lillet Rose <sup>F</sup>	6,90 €
Campari Spritz / Orange <sup>F</sup>	6,90 €

## Fassbier / Draft beers

Wieninger <b>Teisendorfer Hell</b> <sup>G</sup> hell • mild • süffig   Alc: 5,0 % vol.   Stammwürze 11,6°	0,5 l	4,70 €	0,3 l	3,50 €
Wieninger <b>Radler</b> <sup>G</sup>	0,5 l	4,70 €	0,3 l	3,50 €
Wieninger Hefe <b>Weißbier</b> <sup>G</sup> hefig spritzig • fruchtig   Alc: 5,3 % vol. Stammwürze 12,8°	0,5 l	4,90 €	0,3 l	3,70 €
Wieninger <b>Weißbier-Zitrone</b> <sup>G</sup>	0,5 l	4,70 €	0,3 l	3,50 €

## Flaschenbiere / Bottled beers

Wieninger <b>Ruperti Pils</b> <sup>G</sup> elegant • hopfenaromatisch • schlank   Alc: 5,0 % vol.   Stammwürze 11,7°			0,33 l	4,10 €
Wieninger <b>Guidobald Dunkel</b> <sup>G</sup> herb • röstaromatisch • dunkel   Alc: 5,0 % vol.   Stammwürze 12,9°			0,5 l	4,70 €
Wieninger Hefe <b>Weißbier Dunkel</b> <sup>G</sup> hefig malzig • fruchtig   Alc: 5,2 % vol.   Stammwürze 12,8°			0,5 l	4,90 €
Wieninger Hefe <b>Weißbier Leicht</b> <sup>G</sup> leicht • alkoholreduziert • fruchtig   Alc: 2,9 % vol.   Stammwürze 7,9°			0,5 l	4,90 €
Wieninger <b>Weißbier Alkoholfrei</b> <sup>G</sup> weißbierig   Alc: kleiner als 0,5 % vol		leicht • kalorienarm •	0,5 l	4,90 €
Wieninger <b>Hell alkoholfrei</b> <sup>G</sup> hopfig kalorienarm • leicht   Alc: kleiner als 0,5 % vol			0,5 l	4,70 €
Wieninger <b>1813 Naturtrüb</b> <sup>G</sup> mild • rauch aromatisch • malzig   Alc: 4,90% vol.   Stammwürze 11,			0,5 l	4,90 €



## Weißweine / White Wines

<b>Grüner Veltliner</b> <sup>F</sup> Weingut Schmidt I Niederösterreich	0,125 l 3,10 €	0,25 l 6,20 €
<b>Pinot Grigio</b> <sup>F</sup> Weingut Casa Vinicola Bennati, Cazzano, Italien	0,125 l 3,10 €	0,25 l 6,20 €
<b>Chardonnay</b> <sup>F</sup> Weingut Casa Vinicola Bennati, Cazzano, Italien	0,125 l 3,10 €	0,25 l 6,20 €
<b>Spritzer</b> Weinschorle, Sommerspritzer <sup>F</sup>	0,25 l 3,90 €	0,5 l 6,90 €

## Rosé Wein / Rose Wine

<b>Rose</b> <sup>F</sup> Weingut Göttweig I Niederösterreich	0,125 l 3,70 €	0,25 l 7,40 €
---	----------------	---------------

## Rotweine / Red Wines

<b>Zweigelt</b> <sup>F</sup> Weingut Schmidt I Niederösterreich	0,125 l 3,60 €	0,25 l 7,20 €
<b>Blafränkisch</b> <sup>F</sup> Weingut Markowitsch I Niederösterreich, Göttlesbrunn	0,125 l 3,50 €	0,25 l 7,00 €
<b>Salento Primitivo</b> <sup>F</sup> Cantine Due Palme, Apulien	0,125 l 3,70 €	0,25 l 7,40 €

## Schaumweine / Sparkling Wine

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

## SPIRITUOSEN / SPIRITS

<b>Likör</b>	2 cl
Bailey's <sup>1,3,4,A</sup>	2,80€
Amaretto	2,80 €
Sambuca	2,80 €

<b>Bitters</b>	2 cl
Ramazzotti	2,40 €
Jägermeister	2,60 €
Fernet Branca	2,90 €
Averna	2,40 €

<b>Scheibel Premium Plus</b>	2 cl
Williams Birne	3,40 €
Marille	3,40 €
Himbeere	3,40 €
Mirabell	3,40 €
Altes Pflümle	3,40 €
Moor Birne	3,40 €
Nussler <sup>E</sup>	4,40 €

<b>Whiskey</b>	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 €

<b>Tequila</b>	2 cl
Sierra Silver/Gold	2,40 €

<b>Grappa</b>	2 cl
Roner La Delicata	2,90 €
Roner La Gold	2,90 €

<b>Vermouth</b>	5 cl
Martini Bianco	4,60 €
Martini Dry	4,60 €
Martini Rosso	4,60 €
Campari	6,80 €

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

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

<b>Vodka</b>	2 cl
Absolut Vodka <sup>A</sup>	2,40 €
Grey Goose <sup>A</sup>	4,40 €
Belvedere	4,40 €

<b>Cognac</b>	2 cl
Rémy Martin	6,90 €
Baron Otard	13,40 €

## Warme Getränke / Hot drinks

Espresso <sup>4</sup>	3,00 €
Espresso macchiato <sup>4, G</sup>	3,30 €
Doppio <sup>4</sup>	4,90 €
Cappuccino klein <sup>4, G</sup>	3,90 €
Latte Macchiato <sup>4, G</sup>	4,20 €
Tasse Kaffee <sup>4</sup>	3,80 €
Milchkaffee <sup>4, A</sup>	4,20 €
Heiße Schoko / Hot chocolate <sup>A</sup>	4,90 €
Heiße Schoko mit Sahne / Hot chocolate with cream <sup>A</sup>	5,10 €

Bioteaque<sup>4</sup> 4,20 €  
Schwarz, Grüne, Früchte, Pfefferminz, Kamille, Lemon- Ingwer, Kräuter...  
**Mehr aus der Bioteaque .... Fragen Sie nach unserer Teekarte**  
Black, green, fruit, peppermint, camomile, lemon-ginger, herbs...  
More from the Bioteaque .... Ask for our tea menu

Heiße Zitrone / Hot lemon 3,20 €

*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.*