



## Herzlich Willkommen im SALIN

*Wir wünschen Ihnen einen außergewöhnlichen, erlebnisreichen und genussreichen Aufenthalt!*

### APERITIFEMPFEHLUNG

#### Erdbeer Prosecco

*Erdbeermark, Prosecco* 0,15l 4,80

#### Granatapfel-Orangen Spritz

*Hausgemachter Orangensirup, Prosecco, Soda* 0,3l 5,80

#### Salin Sprizz

*Select Aperitif, Prosecco & Soda, Olive* 0,3l 5,80

#### ALKOHOLFREI

#### Martini Floreale Aperitivo

*Martini Floreale Aperitivo, Tonic & Soda* 0,3l 5,50

#### Aufstrich

*Tomaten-Butter/ Bärlauch Frischkäse (F,H)* pro Portion 4,50

*Hausgemachtes Griebenschmalz* pro Portion 3,80

*Grüne Oliven „giganti“ (F)* pro Portion 4,80

## SUPPEN

Vegane Tomatenconsommé <sup>F</sup> <i>mit Gemüse Tortellini</i>	5,90
Getrübete Kartoffel – Lauchsuppe <sup>H,K</sup> & Croutons	7,50
Bentosuppe <i>Tagessuppe</i>	5,90

## SALATE/VORSPEISEN

Büffelmozzarella D.O.P. <sup>H,F,K</sup> <i>mit Tomaten-Brotsalat &amp; Limette</i>	12,90
Weinempfehlung: Burgstall Riesling aus der Wachau 1/8	5,10
Caesar's Salat <sup>C, L, A, N, E, K, D, F</sup> <i>Römischer Salat, Parmesan, knuspriger Speck, Croutons mit Hühnerstreifen oder mit Garnelenspieß</i>	13,50 5,50 6,90
Getränkeempfehlung: Prosecco Conegliano Valdobbiadene 0,1l	4,20
Salin – Genusspalette <sup>H,K,F,L,N,D</sup> <i>Kleiner Tomaten-Brotsalat mit Büffelmozzarella, Kleine Tafelspitzsülze, Selleriesuppe als „Shot“ mit Croutons</i>	16,90
Weinempfehlung: Grassl Rosé 1/8	4,10
Tafelspitzsülze <sup>H, K, N, F, D, L, F</sup> <i>Bunte Linsen, Feldsalat, Kürbiskernöl, Meerrettich</i>	18,90
Weinempfehlung: Grüner Veltliner 1/8	4,10

## HAUPTGERICHTE

Veganes Risotto <small>K</small> <i>mit Tomaten – Oliven Sugo &amp; Rucola</i>	17,90
Weinempfehlung: Burgstall Riesling aus der Wachau 1/8	5,10
Gebratene Lachstranche mit Safransauce <small>H, N, G</small> <i>Fenchel &amp; Kräuter Kartoffel</i>	21,50
Weinempfehlung: Grassl Rosé 1/8	4,10
Gebratene Barbarie Entenbrust <small>H, K, N</small> <i>mit Portwein-Orangensauce, Pastinaken Püree, confierter Chicorée &amp; rote Beete Gnocchi</i>	25,50
Weinempfehlung: La Vielle Ferme 1/8	3,80
Hirschragout in Rotweinsauce <small>H, K, F, E</small> <i>mit Trüffel Pappardelle &amp; Ur-Gemüse</i>	21,50
Weinempfehlung: Valori Montepulciano d`Abruzzo 1/8	4,80
Rindsroulade im eigenen Saft <small>D, H</small> <i>Kartoffelpüree &amp; Speckbohnen</i>	21,50
Weinempfehlung: Goldenits Blauer Zweigelt 1/8	3,80
Wiener Schnitzel <small>H, N, K, F, D</small> <i>vom Kalbsrücken mit Petersilienkartoffeln Preiselbeeren &amp; Blattsalat</i>	klein 16,90 / groß 21,90
Weinempfehlung: Grüner Veltliner 1/8	4,10

**Für Kinder halten wir immer die „Klassiker“ bereit.**

Zubereitungen von Vor- bzw. Hauptspeisen auf zwei Tellern werden mit € 2,00 verrechnet

## SALINIS

### Veggie Burger I,H,K

*Hausgemachter Hülsenfrüchte-Gemüse Patty, gegrillter Halloumi, Tzatziki, Auberginen, Zucchini, eingelegte Tomaten, marinierte rote Zwiebel & Süßkartoffel Pommes*

15,50

Getränkeempfehlung: Schönramer Helles 0,5l

3,90

### Beef Burger im Glossy Bun H, K, B,

*Speck, Cheddar, Whisky BBQ Sauce, Frühlingszwiebel Creme Fraiche, marinierte rote Zwiebel, Pommes, Ketchup & Mayonnaise*

17,50

Getränkeempfehlung: Schönramer Helles 0,5l

3,90

## DESSERTS

### Schokoladen Soufflé H, K, G, N

*mit Beerenragout und Haselnusseis*

11,50

### Crème Brûlée H, N

*mit Birnensorbet*

8,90

### Schokoladenmousse im Glas H, F, N

*mit Cassis-Feige*

6,50

### Orangen Creme H, F, N

*mit frischen Himbeeren*

8,50

Einen Kaffee dazu?

Espresso

2,60

Capuccino

3,60

### **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.**