



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

Süßkartoffelsuppe

Kokos / Ingwer / Zitronengraß 6.90
mit Gambasspieß J 9.90

Rinderkraftbrühe K,F

Leberknödel / Grießnockerl / Gemüse 6.90

Bentosuppe

Tagessuppe 6.50

SALATE / VORSPEISEN

Bruschetta H,F,K

Tomaten / Knoblauch / Basilikum / Parmesan 9.90

Burrata H,G

Honigtomaten / Tomaten Pesto / Ruccola / Pistazie 14.90

Ziegenkäse im Brick Teig gebacken H,K

Kürbis-Mango Chutney 12.90

Caesar's Salat L,A,E,K,D,F,J

Römischer Salat / Parmesan / knuspriger Speck / Croutons 13.90
mit Hühnerstreifen +5.50
mit gebratenen Garnelen +9.90

Rindertartar H,K,N

Wachtelei / Trüffelmayonaise / Kapern / Hausbrot

Kleines 14.50

Großes 19.50

Zubereitungen von Vor- bzw. Hauptspeisen auf zwei Tellern werden mit € 2,00 verrechnet
Beilagen Änderungen werden mit € 1,00 verrechnet

HAUPTGERICHTE

Spinatknödel K,N,H

Braune Butter / Parmesan Späne / Wildkräutersalat

15.50

Steirisches Backhendl H,K,N

in der Kürbispanade / Kartoffelgurkensalat / Feldsalat

Kürbis Öl / geröstete Kürbiskerne / Preiselbeeren

16.50

Salin Currywurst D,F,H,K

fruchtige, leicht pikante Currysauce / Pommes / Mayo

13,50

Rotes Thai Curry

knackiges Gemüse / Kokosmilch / Jasminreis

17.50

mit Hühnerstreifen

+5.50

mit Garnelen J

+9.90

Wiener Schnitzel H,N,K

vom Kalbsrücken / Petersilienkartoffeln

Preiselbeeren / Blattsalat

Kleines

16.90

Großes

21.90

*Zubereitungen von Vor- bzw. Hauptspeisen auf zwei Tellern werden mit € 2,00 verrechnet
Beilagen Änderungen werden mit € 1,00 verrechnet*

Salin Beef Burger 200g H,K,N

*Biobergkäse / Bacon / würziges Rotkraut / Spiegelei
Sauerteig Brötchen / Salat*

15.90

Lady Burger H,K

*Hähnchenbrustfilet im Cornflakes Mantel
Ziegenkäse / Kürbis-Mango Chutney / Salat*

14.90

Veggi Burger I,H,K

*Gemüse Patty / gegrillter Halloumi / Antipasti Gemüse
Tomaten / Avocado-creme*

14.50

Entrecote aus Argentinien K

200g

24.00

400g

38.00

Beilagen

Brotkorb

2.50

Pommes

5.50

Süßkartoffelpommes

6.50

Ofenkartoffel mit Sauerrahm H

8.50

Grillgemüse

7.50

Trüffelmayo H,N

3.50

Avocado-creme

2.50

Sauerrahm H

2.50

Pfeffersauce

3.50

SALIN KIDS MENÜ

Hausgemachte Nuggets mit Pommes <small>H,K</small>	7.90
Pasta mit Tomatensauce <small>H,K,F</small>	7.90
Kleines Kalbsschnitzel mit Pommes <small>H,K</small>	9.90

DESSERT

Kaiserschmarrn <small>H,N,K</small> <i>frische Früchte / Rhabarbarröster</i>	15.50
---	-------

Creme Catalana <small>H</small> <i>von der Passionsfrucht / Kokoseis</i>	8.50
---	------

Mandel Tiramisu <small>H,K,G</small> <i>Mandeleis / frische Früchte</i>	8.50
--	------

Cheesecake <small>H,K</small>	8.50
-------------------------------	------

Einen Kaffee dazu?

Espresso 2.60

Cappuccino 3.60



WEICHTIERE (MOLLUSKEN) (A)

Muscheln (Venus-, Mies-, Kamm-, Jakobsmuschel, Austern) Tintenfisch, Kalmare, Kraken etc. und Erzeugnisse wie Weichtierdauerkonserven, Austernsauce, und Pasteurisierte.



Milch (H)

Kuhmilch, Ziegen-, Schafs-, Büffel-, Pferdemilch 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, Misu und E322 Sojalecithin



LUPINEN (I)

alles Lupinensorten ...und Lupinenerzeugnisse wie Lupinmehl, Lupinensprossen, Lupinprotein, Lupinenkonzentrat und Lupinenisolat.



SESAMSAMEN (C)

alles Sesamsorten und Erzeugnisse wie Sesamsaat (schwarz & weiß), Sesamöl, Sesampasten (Tahin), Sesambutter, Sesammehl und Sesam-salz.



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, Senf-öl, 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 Sellerie-salz.



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 Nutzgeflügeleiern und Eierzeugnisse wie Eigelb, Eiklar, Eischnee, Eiprotein. E322 = Lecithin (Ei) E1105 = Lysozym (Ei)