



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

SPEISEKARTE

GEDECK

Bayerisches Gedeck H,K

Obazda, Griebenschmalz, Hausbrot

6.50

Mediterranes Gedeck H,K

Aioli, eingelegte Oliven, Hausbrot

6.50

SUPPEN

Süßkartoffelsuppe

Kokos / Ingwer / Zitronengraß

mit Gambasspieß J

6.90

9.90

Rinderkraftbrühe K,F

Pfannkuchenstreifen

6.90

SALATE / VORSPEISEN

Bruschetta <small>H,F,K</small> <i>Tomaten / Knoblauch / Basilikum / Parmesan</i>	9.90
Burrata <small>H,G</small> <i>Honigtomaten / Tomaten Pesto / Rucola / Pistazie</i>	14.90
Ziegenkäse im Brick Teig gebacken <small>H,K</small> <i>Kürbis-Mango Chutney</i>	13.90
Caesar's Salat <small>L,A,E,K,D,F,J</small> <i>Römischer Salat / Parmesan / knuspriger Speck / Croutons</i>	13.90
<i>mit Hühnerstreifen</i>	+5.50
<i>mit gebratenen Garnelen</i>	+9.90
Rindertartar <small>H,K,N</small> <i>Wachtelei / Trüffelmayonaise / Kapern / Hausbrot</i>	
<i>Kleines</i>	14.50
<i>Großes</i>	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* 17.50

Salin Currywurst D,F,H,K

fruchtige, leicht pikante Currysauce / Pommes 13.90

Rotes Thai Curry

knackiges Gemüse / Kokosmilch / Jasminreis 18.50

mit Hühnerstreifen +5.50

mit Garnelen +9.90

Wiener Schnitzel H,N,K

*vom Kalbsrücken / Petersilienkartoffeln
Priselbeeren / Blattsalat*

Kleines 16.90

Großes 23.90

*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 15.90

Veggi Burger ^{I,H,K}
Gemüse Patty / gegrillter Halloumi / Antipasti Gemüse
Tomaten / Avocadocreme 14.50

Entrecote ^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

Avocadocreme 2.50

Sauerrahm ^H 2.50

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

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

Schoko-Orangen Soufflé <small>M,H,K</small> <i>mit Pistazieneis</i>	9.50
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
Schokomousetörtchen <small>H</small> <i>gefüllt mit flüssiger Himbeersoße, Himbeersorbet</i>	9.50

Einen Kaffee dazu?

Espresso	2.60
Cappuccino	3.80



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-, Pferd milch 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, Miso und E322 Sojalecithin



LUPINEN (I)

alles Lupinensorten ...und Lupinenerzeugnisse wie Lupinenmehl, Lupinensprossen, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat und Lupinenisolat.



SESAMSAMEN (C)

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



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, Senföl, 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 Selleriesalz.



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, Ei protein. E322 = Lecithin (Ei) E1105 = Lysozym (Ei)