



*Liebe Gäste,*

herzlich willkommen im **VIA SALINA Seerestaurant!**

Schön, dass Sie heute bei uns sind. Wir freuen uns, Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Unser Team rund um Küchenmeister **CLAUS-CHRISTIAN WALTNER** möchte Sie gerne mit raffinierten Rezeptideen und aromatischen Gerichten unserer ausgezeichneten „**Berg-See-Küche**“ überraschen. Hierbei steht eine ehrliche und bodenständige Handwerkskunst im Vordergrund. Wir verarbeiten überwiegend heimische Produkte, sowie Wild aus eigener Jagd und fangfrischen Fisch aus dem Haldensee, stets liebevoll zubereitet, schonend gegart und kreativ präsentiert.

Eine breite Palette ihrer Kunst bietet Ihnen unsere Patissière **Chloé Meyrignac-Breuilé**. Neben allerlei Gebäck, Fruchtkuchen und feinen Schokoladentorten zaubert sie tagtäglich phantasievolle Dessertkreationen und Fruchtsorbets.

Unser Serviceteam rund um Restaurantleiter **ROBO MINARCIK** betreut Sie während des Aufenthaltes stets zuvorkommend, teils unterhaltsam und immer professionell. Sie stehen Ihnen bei Fragen, Anregungen und Wünschen stets gern zur Verfügung.

Freuen Sie sich auf coole Drinks, leckere Cocktails und edle Spirituosen von unserer Barkeeperin **Gosia Siegers** an unserer **Seelounge & Bar**.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt!



*Kulinarischer Genuss pur: 5-Gang-Feinschmecker-Menü*  
*-täglich frisch für Sie kreiert-*

*A*uswahl vom jahreszeitlichen Salatbuffet zur Selbstbedienung  
€ 8,50

*L*eckerbissen aus unserer Vorspeisenküche, kreativ inszeniert  
€ 10,00

*H*erzerwärmendes Süsschen  
€ 6,50

*H*auptgericht zur Wahl: Zartes Fischfilet, herzhaftes Fleischstück oder vegetarische Köstlichkeit  
€ 19,00

*V*erführerisches Dessert aus unserer hauseigenen Zuckerbäckermanufaktur ODER köstliche Käsespezialitäten  
€ 10,00

*A*ls Komplettmenü € 52,00 pro Person



# Abendkarte von 18-21 Uhr

## Vorspeisen

- G**eräucherte Entenbrust (H/E//M/O)\*  
... Orangenvinaigrette, Orangenfilets, geröstete Nüsse, Wildkräuter 15,00 €
- C**arpaccio von der Bergforelle und Seesaibling (M/O/D)\*  
... Rote Beete, Kaviar, Meerrettichcreme, Rauke 15,00

## Suppen


- R**indsuppe 7,00 €  
...mit Frittaten (A/C/G/L)\*  
...mit Speckknödel (A/C/L/G)\*  
...mit Kaspressknödel (A/C/G/L)\*



- A**lpkäsesuppe mit Brotcôutons (A/G/L)\* 7,00 €



## Unsere Klassiker

<b>W</b> iener Schnitzel vom Kalb (A/C/G/L)* ... Petersilien-Kartoffeln, Preiselbeeren, Zitrone, Saisonsalat	26,00 €
<b>G</b> esottener Tafelspitz (A/C/G/L)* ... Wurzelgemüse, Salzkartoffeln, Kren	22,00 €
<b>H</b> irschedelgulasch (A/C/G/L)* ... aus eigener Jagd, Spätzle, Preiselbeeren, Wildkräutersalat	25,00 €
<b>S</b> eesaibling kross gebraten (A/D/E/G/L/R/P/B)* ... frisches Tagesgemüse, Tagesbeilage	24,00 €
 <b>K</b> äsespätzle (A/C/G/L)*... geröstete Zwiebeln, Schnittlauch, Saisonsalat	17,00 €



## *Dessert*

<i>A</i> ffogato al café (A/C/G/L)*	4,70 €
<i>C</i> affè Corretto ... Espresso, Grappa oder Vecchia Romagna	6,50 €
<i>M</i> arillknödel (A/C/E/G)* ... gerösteten Butter - Zimtbrösel, mit Kompott	12,00 €
<i>A</i> pfelstrudel (A/C/E/G/P)* ... Schlagobers, Vanillesoße, Bourbon - Vanilleeis	10,00 €
<i>T</i> iroler Käsebrett (A/G/L/N)* ... Feigensenf, Nüsse	14,00 €



## Allergenkennzeichnung

A = glutenhaltiges Getreide

B = Krebstiere

C = Ei

D = Fisch

E = Nüsse

F = Soja

G = Milch oder Laktose

H = Schalenfrüchte

L = Sellerie

M = Senf

N = Sesam

O = Sulfite

P = Lupinen

R = Weichtiere

*Liebe Gäste,*

sollten Sie unter Lebensmittelallergien oder -  
unverträglichkeiten leiden, wenden Sie sich bitte an unsere  
Mitarbeiter.