



*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 Pâtissière **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 Brotcôtons (A/G/L)\*

7,00 €



## Unsere Klassiker

|   |         |
|---|---------|
| <b>W</b> iener Schnitzel vom Kalb (A/C/G/L)*<br>... Petersilien-Kartoffeln, Preiselbeeren, Zitrone, Saisonsalat   | 26,00 € |
| <b>G</b> esottener Tafelspitz (A/C/G/L)*<br>... Wurzelgemüse, Salzkartoffeln, Kren  | 22,00 € |
| <b>H</b> irschedelgulasch (A/C/G/L)*<br>... aus eigener Jagd, Spätzle, Preiselbeeren, Wildkräutersalat  | 25,00 € |
| <b>S</b> eesaibling kross gebraten (A/D/E/G/L/R/P/B)*<br>... 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<br>... Espresso, Grappa oder Vecchia Romagna                     | 6,50 €  |
| <i>M</i> arillenküdel (A/C/E/G)*<br>... gerösteten Butter - Zimtbrösel, mit Kompott     | 12,00 € |
| <i>A</i> pfelstrudel (A/C/E/G/P)*<br>... Schlagobers, Vanillesoße, Bourbon - Vanilleeis | 10,00 € |
| <i>T</i> iroler Käsebrett (A/G/L/N)*<br>... 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.