



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 seiner Kunst bietet Ihnen unser Pâtissier **MICKAEL CHOPLIN** aus Frankreich. Neben allerlei Gebäck, Fruchtkuchen und feinen Schokoladentorten zaubert er tagtäglich phantasievolle Dessertkreationen und Fruchtsorbets.

Unser Serviceteam rund um Restaurantleiterin und Sommelière **LATOYA EDWARDS** und dem stellvertretenden 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 an unserer **Seelounge & Bar** mit Barkeeper **MICHAEL SCHEIBER**. Als diplomierter Mixologe begeistert er ganz nebenbei mit kleinen Showeinlagen und steht unterhaltsam für fachliche Gespräche und informativen Smalltalk rund um Tiroler Drinks & mehr bereit.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt!



Abendkarte

18-21 Uhr

Vorspeisen

Carpaccio vom Hirschschinken aus eigener Jagd (A/C/E/F/G/L/M/O/P)*

... Cumberlandsauce, gerösteten Nüsse, Vogerlsalat

14,00 €

Stremellachs hausgeräuchert (A/C/E/F/G/L/M/O/P)*

... Gurkenrelish, Sauerrahm, Kresse

14,00 €

Suppen

Rindsuppe

6,00 €

...mit Frittaten (A/C/G/P)*

...mit Speckknödel (A/C/L)*

...mit Kaspressknödel (A/C/G/L)*



Alpkäsesuppe mit Brotcoûtons (A/G/L)*

6,00 €



Unsere Klassiker

R inderfilet vom Tiroler Stier (D/B/A/E/F/G/H/L/M/N)* ... Pfeffersauce, saisonales Gemüse, Dauphine-Kartoffeln	34,00 €
T iroler Rostbraten vom Beiried (A/C/L/M/P)* ... Spätzle, Jus	26,00 €
W iener Schnitzel vom Kalb (A/C/G/L)* ... Petersilien-Kartoffeln, Preiselbeeren, Zitrone, Saisonsalat	25,00 €
G esottener Tafelspitz (A/C/G/L)* ... Wurzelgemüse, Salzkartoffeln, Kren	21,00 €
H irschedelgulasch (A/C/G/L)* ... aus eigener Jagd, Spätzle, Preiselbeeren, Wildkräutersalat	24,00 €



Seesaibling kross gebraten (A/D/E/G)

... Kräuterrisotto, Saitlinge

22,00 €



Käsespätzle (A/C/G/L)*

... geröstete Zwiebeln, Schnittlauch, Saisonsalat

16,00 €

Ein Paar hausgemachte Bratwürste (A/L/M)*

... vom Mallorquinischen Weidelamm
Aromen von Bergminze, Meersalz, Bio Zitrone, getrocknete Tomate,
Kartoffel-Basilikum-Salat, frischer Rucola

18,00 €



Dessert

<i>A</i> ffogato al café (A/C/G/L)*	4,70 €
<i>K</i> äsebrett (A/G/L/N)*	13,00 €
<i>W</i> eißes Kaffeeis (C/E/G) ... Brownie, Salzkaramell	11,00 €
<i>C</i> affè Corretto ... Espresso, Grappa oder Vecchia Romagna	6,50 €
<i>E</i> mpfehlung unseres Chef-Pâtissiers ...Schoko-Genua-Brot, dunkle Schokoladenmousse, Vanille und Tonkabohnen Espuma, hausgemachtes Himbeer-Sorbet	14,00 €
<i>C</i> hocolate Mokka ... Moelleux au Chocolat, Pflaumenkompott, Cognac-Salzkaramell, hausgemachte weiße Schokolade – Kaffee Eiscreme	12,00 €



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