



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 Patissier **Eugen Popescu**. 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 von 18-21 Uhr

Vorspeisen

- C**arpaccio vom Hirschschinken aus eigener Jagd (A/C/E/F/G/L/M/O/P)*
... Cumberlandsauce, gerösteten Nüsse, Vogelersalat 14,00 €
- S**tremellachs hausgeräuchert (A/C/E/F/G/L/M/O/P)*
... Spargelsalat, Eier - Kräuter - Vinaigrette, Kresse 14,00 €

Suppen

- R**indsuppe 7,00 €
...mit Frittaten (A/C/G/P)*
...mit Speckknödel (A/C/L)*
...mit Kaspressknödel (A/C/G/L)*
-  **A**lpkäsesuppe mit Brotcoûtons (A/G/L)* 7,00 €
-  **G**roße **S**chale **S**pargelcremesuppe (A,H,L)* 7,00 €
...mit gekochtem Schinken



Unsere Klassiker

*R*inderfilet vom Tiroler Stier (D/B/A/E/F/G/H/L/M/N)*

... Pfeffersauce, saisonales Gemüse, Dauphine-Kartoffeln

36,00 €

*T*iroler Rostbraten vom Beiried (A/C/L/M/P)*

... Spätzle, Jus

27,00 €

*W*iener Schnitzel vom Kalb (A/C/G/L)*

... Petersilien-Kartoffeln, Preiselbeeren, Zitrone, Saisonsalat

26,00 €

*G*esottener Tafelspitz (A/C/G/L)*

... Wurzelgemüse, Salzkartoffeln, Kren

22,00 €

*H*irschedelgulasch (A/C/G/L)*

... aus eigener Jagd, Spätzle, Preiselbeeren, Wildkräutersalat

25,00 €



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

... Spargel - Kräuterrisotto, Saitlinge

24,00 €



Käsespätzle (A/C/G/L)*

... geröstete Zwiebeln, Schnittlauch, Saisonsalat

17,00 €



Spargelragout im Kräutercrepe (A/C/G/I)*

17,00 €



Portion **S**chrobenhausener **S**pargel (A/C/G/L)*

...mit Soße Hollandaise oder zerlassener Butter, Salzkartoffeln

22,00 €

...und gekochtem Schinken (O/L)*

+ 6,00 €

...und rohem Schinken (O/L)*

+ 6,00 €

...und paniertem Kalbsschnitzel (C/L)*

+ 9,00 €

...und gebratenem Seesaibling (D/L)*

+ 9,00 €



Dessert

<i>A</i> ffogato al café (A/C/G/L)*	4,70 €
<i>K</i> äsebrett (A/G/L/N)*	14,00 €
<i>P</i> assionsfruchtsorbet (C/E/G) ... Karamell, Merengue, Sacher	13,00 €
<i>C</i> affè Corretto ... Espresso, Grappa oder Vecchia Romagna	6,50 €
<i>D</i> essert - Variation von unserem Chef-Pâtissier	15,00 €



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