



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 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**.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt!





Abendkarte von 18-21 Uhr

Vorspeisen

- G**eräucherte Entenbrust (H/E//M/O)*
... Orangenvinaigrette, Orangenfilets, geröstete Nüsse, Wildkräuter 15,00 €
- G**ebeizte Forelle (M/O/D)*
... Rote Beete Carpaccio, Kaviar, Kürbis – Meerrettichcreme, Gartenkresse 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 €
-  **B**erglinsen **E**intopf (A/H/L/M/O/E/F)* 7,00 €
Petersilie, Wurzelgemüse
...mit Kaminwurzeln +1,00 €



Unsere Klassiker

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 €
S eesaibling kross gebraten (A/D/E/G/L/R/P/B)* ... frisches Tagesgemüse, Dillkartoffeln	24,00 €
 K 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> arillenknödel (A/C/E/G)* ... mit Kompott und Bourbon - Vanilleeis	12,00 €
<i>A</i> pfelstrudel (A/C/E/G/P)* ... Schlagobers, Vanillesoße, Bourbon - Vanilleeis	13,00 €
<i>K</i> äsebrett (A/G/L/N)*	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

