



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 **Marcel Vancik**. 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 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 Kompletต์menü € 52,00 pro Person



Abendkarte von 18-21 Uhr

Vorspeisen

Geräucherte Entenbrust (H/E//M/O)*
... Orangenvinaigrette, Orangenfilets, geröstete Nüsse, Wildkräuter 15,00 €

Carpaccio von der Bergforelle und Seesaibling (M/O/D)*
... Rote Beete, Kaviar, Meerrettichcreme, Rauke 15,00

Suppen

Rindsuppe 7,00 €
...mit Frittaten (A/C/G/L)*
...mit Speckknödel (A/C/L/G)*
...mit Kaspressknödel (A/C/G/L)*



Alpkäsesuppe mit Brotcôutons (A/G/L)* 7,00 €



Unsere Klassiker

Wiener Schnitzel vom Kalb (A/C/G/L)*

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

26,00 €

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

... Wurzelgemüse, Salzkartoffeln, Kren

22,00 €

Hirschedelgulasch (A/C/G/L)*

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

25,00 €

Seesaibling kross gebraten (A/D/E/G/L/R/P/B)*

... frisches Tagesgemüse, Tagesbeilage

24,00 €



Käsespätzle (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)* ... 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