



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 Pâtisserie. Neben allerlei Gebäck, Fruchtkuchen und feinen Schokoladentorten werden tagtäglich phantasievolle Dessertkreationen und Fruchtsorbets gefertigt.

Unser Serviceteam rund um Restaurantleiter **ROBO MINARCIK** und Jungsommelier **MICHAL KARL** betreuen 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!
Ihr Gastgeber

Dirk Koehler



Purer Genuss: 5-Gänge-Feinschmecker-Menü

-Täglich für Sie frisch kreiert, bitte fragen Sie nach unserem aktuellen Menü des Abends-



*A*uswahl vom jahreszeitlichen Salatbuffet zur Selbstbedienung
€ 8,50

*L*eckerbissen aus unserer Vorspeisenküche, kreativ inszeniert
€ 10,50

*H*erzerwärmendes Süsschen
€ 7,00

*H*auptgericht zur Wahl: Zartes Fischfilet, herzhaftes Fleischstück oder vegetarische Köstlichkeit
€ 21,50

*V*erführerisches Dessert aus unserer hauseigenen Zuckerbäckermanufaktur ODER köstliche Käsespezialitäten
€ 10,50

*A*ls Komplettmenü € 55,00 pro Person



Abendkarte

18-21 Uhr

Feine Köstlichkeiten vorweg...

Zweierlei vom Hirsch aus eigener Jagd (A/E/F/G/H/L/M/O/P)*

...Carpaccio und luftgetrockneter Schinken, Rotkohlcreme, Kürbis, Vogerlsalat 17,00 €

Süßwasser Garnele im Kartoffelmantel auf Tiroler Bachforellenterrine (A/B/C/E/F/G/H/L/M/N/O/R)*

... Zuckerschotensalat, rote Zwiebel, Limettengel, Hechtkaviar 17,00 €

Duftend & erwärmend...

Kräftige **R**indsuppe

8,90 €

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

...mit Speckknödel (A/C/L/G)*

...mit Kaspressknödel (A/C/G/L)*



Hokkaido-**M**andel-**C**remesuppe

8,90 €

... feines Kernöl, knusprige Kürbiskerne (A/C/G/O/L/P)



Klassisch-traditionelle Schmankerl...

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

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

26,50 €

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

... Wurzelgemüse, Salzkartoffeln, Kren

26,00 €

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

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

26,00 €

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

... frisches Tagesgemüse, Tagesbeilage

24,00 €



*K*äsespätzle (A/C/G/L)*

... geröstete Zwiebeln, Schnittlauch, Saisonsalat

17,90 €



Fruchtig-süße Verführung für danach...

H ausgemachtes F ruchtsorbet je Kugel nach Wahl Sorten : Cassis, Mango, Himbeere, Kokos, Passionsfrucht, Zitrone	2,50 €
M arillenknödel (A/C/E/G)* ... gerösteten Butter - Zimtbrösel, mit Kompott	12,00 €
A pfelstrudel (A/C/E/G/P)* ... Schlagobers, Vanillesoße, Bourbon - Vanilleeis	11,50 €
T iroler Käsebrett (A/G/L/N)* ... Feigensenf, Nüsse	14,50 €



Allergenkennzeichnung

A = glutenhaltiges Getreide

C = Ei

E = Nüsse

G = Milch oder Laktose

L = Sellerie

N = Sesam

P = Lupinen

B = Krebstiere

D = Fisch

F = Soja

H = Schalenfrüchte

M = Senf

O = Sulfite

R = Weichtiere

Verehrte Gäste,

sollten Sie unter Lebensmittel-Allergien oder -Unverträglichkeiten leiden,
wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.