



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 Patisserie. Neben allerlei Gebäck, Fruchtkuchen und feinen Schokoladentorten werden täglich phantasievolle Dessertkreationen und Fruchtsorbets gefertigt.

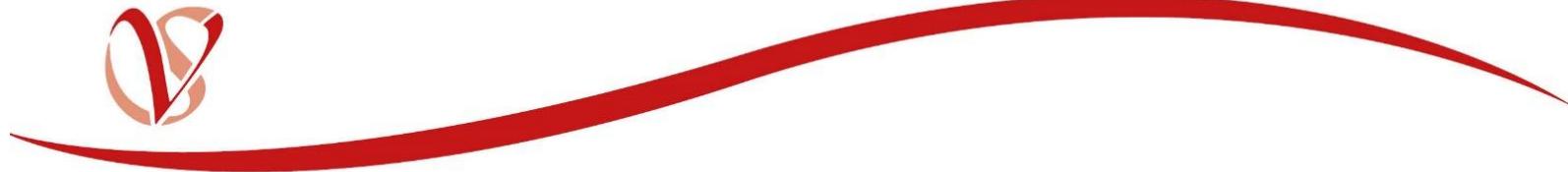
Unser Serviceteam rund um Restaurantleiter **ROBO MINARCIK** und Jungsommelier **MICHAL KARL** betreuen Sie während des Aufenthaltes stets zuvorkommend, teils unterhaltsam und immer professionell. Sie stehen Ihnen bei Fragen, Anregungen und Wünschen stets gern zur Verfügung.

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 Koechle



Purer Genuss: 5-Gänge-Feinschmecker-Menü

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



Auswahl vom jahreszeitlichen Salatbuffet zur Selbstbedienung

€ 8,50

Leckerbissen aus unserer Vorspeisenküche, kreativ inszeniert

€ 10,50

Herzerwärmendes Süppchen

€ 7,00

Hauptgericht zur Wahl: Zartes Fischfilet, herhaftes Fleischstück oder vegetarische Köstlichkeit

€ 21,50

Verführerisches Dessert aus unserer hauseigenen Zuckerbäckermanufaktur ODER köstliche Käsespezialitäten

€ 10,50

Als Komplettmenü € 55,00 pro Person



Abendkarte

18-21 Uhr

Feine Köstlichkeiten vorweg...

Mille feuille vom luftgetrocknetem Rotwild-Schinken, (A/E/F/G/H/L/M/O/P)*

Frischkäse, Kapstachelbeeren-Salat, Kräutergel, Chili-Pekannuss-Crumble

17,00 €

Gebeizter **S**eesaibling im rote Beete Sud, (A/B/C/E/F/G/H/L/M/N/O/R)*

Kartoffel-Dill-Küchlein, Schnittlauch-Öl, Gurke und Soja-Honig-Vinaigrette

17,00 €

Duftend & erwärmend...

Kräftige **R**indssuppe

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...

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

... Petersilien-Kartoffeln, Preiselbeeren, Zitrone, Saisonsalat 26,50 €

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

... Wurzelgemüse, Salzkartoffeln, Kren 26,00 €

Hirschedelgulasch (A/C/G/L)*

... aus eigener Jagd, Spätzle, Preiselbeeren, Wildkräutersalat 26,00 €

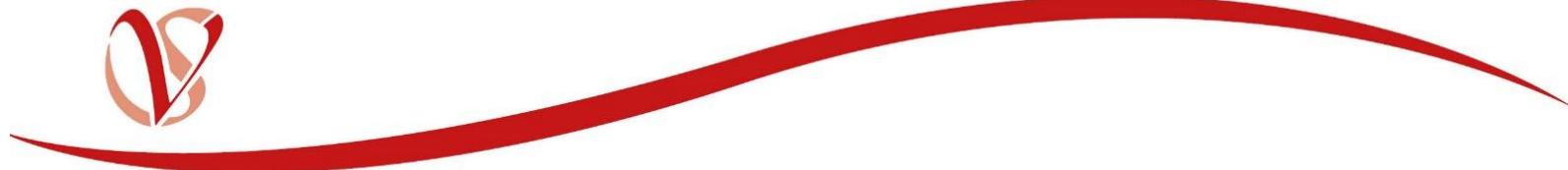
Seesaiblingfilet kross gebraten (A/D/E/G/L/R/P/B)*

... frisches Tagesgemüse, Tagesbeilage 24,00 €



Käsespätzle (A/C/G/L)*

... geröstete Zwiebeln, Schnittlauch, Saisonsalat 17,90 €



Fruchtig-süße Verführung für danach...

Marillen **Z**auber (A/C/E/G)* 11,00 €

... Marillenknödel, geröstete Butter-Zimtbrösel, Marillen-Röster, Vanilleeis

Steirer **J**uwel (A/C/E/F/G/N/O) 11,00 €

... Bourbon Vanille Eis, Kürbisöl, Kürbiskerne, Schlagobers

Apfelstrudel (A/C/E/G/P)* 10,50 €

... Schlagobers, Vanillesoße, Bourbon-Vanilleeis

Hausgemachtes **F**rüchtsorbet je Kugel nach Wahl 2,50 €

Sorten: Cassis, Mango, Himbeere, Kokos, Passionsfrucht, Zitrone

Tiroler Käsebrett (A/G/L/N)*

... Feigensenf, Nüsse 14,50 €



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

Verehrte Gäste,

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