



*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 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...

*M*ille *f*euille vom luftgetrocknetem Rotwild-Schinken, (A/E/F/G/H/L/M/O/P)\*  
Frischkäse, Kapstachelbeeren-Salat, Kräutergel, Chili-Pekannuss-Crumble 17,00 €

*G*ebeizter *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...

*K*räftige *R*indssuppe 8,90 €

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

...mit Speckknödel (A/C/L/G)\*

...mit Kaspressknödel (A/C/G/L)\*



*H*okkaido-*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...*

<b>Marillen Zauber</b> (A/C/E/G)* ... Marillenknoedel, geröstete Butter-Zimtbrösel, Marillen-Röster, Vanilleeis	11,00 €
<b>Steirer Juwel</b> (A/C/E/F/G/N/O) ... Bourbon Vanille Eis, Kürbisöl, Kürbiskerne, Schlagobers	11,00 €
<b>Apfelstrudel</b> (A/C/E/G/P)* ... Schlagobers, Vanillesoße, Bourbon-Vanilleeis	10,50 €
<b>Hausgemachtes Fruchtsorbet</b> je Kugel nach Wahl Sorten: Cassis, Mango, Himbeere, Kokos, Passionsfrucht, Zitrone	2,50 €
<b>Tiroler Käsebrett</b> (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.