



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 *Chef de cuisine* **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 hauseigene Patisserie. Neben allerlei Gebäck, Fruchtkuchen und feinen Schokoladentorten werden tagtäglich phantasievolle Dessertkreationen und Fruchtsorbets von unserer französischen *Chef Pâtissière* **CHLOÉ MEYRIGNAC-BREUILLÉ** gefertigt.

Unser Serviceteam rund um *Chef de restaurant* **ROBO MINARCIK** und *Sommelier* **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 *Chef de bar* **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
€ 11,50

*H*erzerwärmendes Süsschen
€ 7,00

*H*auptgericht zur Wahl: Zartes Fischfilet, herzhaftes Fleischstück oder vegetarische Köstlichkeit
€ 23,50

*V*erführerisches Dessert aus unserer hauseigenen Zuckerbäckermanufaktur ODER köstliche Käsespezialitäten
€ 11,50

*A*ls Komplettmenü € 59,00 pro Person



Abendkarte

18-21 Uhr

Feine Köstlichkeiten vorweg...

Confierte *E*ntenkeulen *P*raline mit Blätterteig, (A/C/E/G/H/L/M/O/P)*
Aprikosen Creme, Nußcrumble

18,90 €

*H*irsch *C*arpaccio aus heimischer Jagd, (A/E/F/H/L/M/N/O/P)*
Pfifferling Salat, Preiselbeer Marinade, eingelegter Honig-Apple

18,90 €

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)*



*S*teinpilz *C*remesuppe

9,00 €

... Schnittlauch Öl, Bauernbrot-Chip (A/E/F/G/L/O)



Klassisch-traditionelle Schmankerl...

*W*iener Schnitzel vom Kalb (A/C/G/L)*
... Petersilien-Kartoffeln, Preiselbeeren, Zitrone, Saisonsalat 28,50 €

*G*esottener Tafelspitz (A/C/G/L)*
... Wurzelgemüse, Salzkartoffeln, Kren 27,00 €

*H*irschedelgulasch (A/C/G/L)*
... aus eigener Jagd, Spätzle, Preiselbeeren, Wildkräutersalat 28,00 €

*S*eesaiblingsfilet kross gebraten (A/D/E/G/L/R/P/B)*
... frisches Tagesgemüse, Tagesbeilage 25,00 €



*K*äsespätzle (A/C/G/L)*
... geröstete Zwiebeln, Schnittlauch, Saisonsalat 18,50 €



Fruchtig-süße Verführung für danach...

Marillen Zauber (A/C/E/G)* ... Marillenknoedel, geröstete Butter-Zimtbrösel, Marillen-Röster, Vanilleeis	11,00 €
Steirer Juwel (A/C/E/F/G/N/O) ... Bourbon Vanille Eis, Kürbisöl, Kürbiskerne, Schlagobers	11,00 €
Apfelstrudel (A/C/E/G/P)* ... Schlagobers, Vanillesoße, Bourbon-Vanilleeis	10,50 €
Hausgemachtes Fruchtsorbet je Kugel nach Wahl Sorten: Cassis, Mango, Himbeere, Kokos, Passionsfrucht, Zitrone	2,50 €
Tiroler Käsebrett (A/G/L/N)* ... Feigensenf, Nüsse	16,00 €



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

Verehrte Gäste,

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