

WILLKOMMEN IM RESTAURANT SALINE

QUALITÄT & GASTFREUNDSCHAFT

Schön dass Sie unser Gast sind. Fühlen Sie sich wie zuhause und genießen Sie gutbürgerliche Gerichte sowie ausgewählte Speisen internationaler Küchen in stilvollem Ambiente. Wir kombinieren erstklassige deutsche Küche mit regionalen Produkten von höchster Qualität und ausgewählten Zutaten. Erlesene regionale und internationale Weine sind die optimalen Begleiter für einen genussvollen Aufenthalt in der Saline.

Gastfreundschaft und Qualitätsbewusstsein sowie Tradition und moderne liegen uns besonders am Herzen. Mit Engagement und Leidenschaft sowie der Liebe zum Detail erweitern und verbessern wir ständig unsere Angebote um Sie und unsere Gäste immer wieder auf's neue zu überraschen. Wir erfreuen uns an den schönen Dingen des Lebens und übertragen diese Werte in unser Restaurant direkt auf Ihren Teller.

SONDERWÜNSCHE

Wir setzen alles in Bewegung um Ihre Wünsche zu erfüllen. Sollten Sie zum Beispiel das Gericht oder Getränk Ihrer Wünsche nicht in unserer Speisekarte finden, sprechen Sie uns bitte darauf an. Selbstverständlich passen wir die Beilagen ganz nach Ihren Vorstellungen an. Ihre Zufriedenheit ist unser höchster Anspruch.

FEIERN SIE BEI UNS

Das Restaurant Saline bietet Ihnen vier verschiedene Räumlichkeiten. Ob Hochzeit, Geburtstag, Taufe, Jubiläum, Firmenfeier oder sonstige Festlichkeit. Wir können Veranstaltungen für bis zu 400 Personen durchführen. Gerne beraten wir Sie ausführlich und stehen Ihnen vom ersten Gespräch bis zum Ende Ihrer Veranstaltung als zuverlässiger Partner zur Seite.

Ihre Familie Karic und das Team der Saline.

VORSPEISEN

SUPPEN & VESPER

VORSPEISEN

Gemischter Salat groß 6,20 €
klein 3,80 €

von Blatt- und Rohkostsalaten an Haus-
dressing.
(C,G,J)

SUPPEN

Hausgemachte Rinderkraftbrühe 5,80 €

mit selbstgemachten Maultaschen und
frischen Kräutern.
(A1,C,G,I,L)

VESPER

Toast Hawaii 5,60 €

zwei Toastscheiben belegt mit gekochtem
Schinken, Ananas und Käse überbacken,
dazu Preiselbeeren.
(A1,G,C,A)

1 Paar grobe Bratwürste 6,50 €

mit hausgemachter Bratensoße und
Kartoffelsalat.
(G,I,J,L)

Hausgemachte Maultaschen 7,60 €

in der Brühe mit Kräutern.
(A1,C,G,I,L)

Geschmälzte Maultaschen groß 8,70 €
klein 6,50 €

aus der Brühe mit Zwiebelschmälze, Blatt-
salat und hausgemachtem Kartoffelsalat.
(A1,C,G,I,L)

Paniertes Schnitzel 8,60 €

in Butter gebraten mit hausgemachter
Bratensoße, dazu Brot.
(A1,C,G,I)

Zwiebelrostbraten 12,80 €

mit hausgemachter Bratensoße und Brot.
(A1,C,G,I)

FLEISCHGERICHTE & SCHWÄBISCHE KLASSIKER

Offenauer Variation

17,20 €

2 saftige Schweinemedallions mit hausgemachter Braten- und Champignonrahmsoße, dazu selbstgemachte Spätzle, Maultasche und Schupfnudeln.

(A1,C,G,I)

Schnitzel Wiener Art

groß 13,60 €
klein 9,80 €

fein gewürzter Schweinerücken, paniert und in Butter gebraten. Dazu Pommes Frites mit Bratensoße.

(A1,C,G,I)

Cordon Bleu

15,40 €

gewürzter Schweinerücken gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse, paniert und in Butter gebraten. An Bratensoße und Pommes Frites.

(A1,C,G,I)

Zwiebelrostbraten

18,70 €

mit hausgemachter Bratensoße und Spätzle.

(A1,C,G,I)

Bäckle aus dem Rohr

groß 15,80 €
klein 13,40 €

Ochsenbäckle butterzart in Spätburgundersoße geschmort mit Honig-Karotten-Kartoffel-Senf-Stampf.

(G,J,I)

Putensteak

14,60 €

natur gebraten mit Champignonrahmsoße und Pommes.

(G)

Cevapcici

11,20 €

vom Rind an einem kleinen Krautsalat bouquet und Ajvar dazu Hausgemachter Djuvecreis und Zwiebeln.

(I,C)

Balkan-Grillteller

15,70 €

mit saftigem Putesteak, Schweinesteak und Cevapcici an kleinem Krautsalat bouquet und Ajvar dazu Hausgemachter Djuvecreis und Zwiebeln.

(I,C)

Nudeln in Champignonrahmsoße

13,80 €

dazu Putestreifen und frischen Kräutern.

(G,A1,C)

Cremige Käsespätzle

groß 10,50 €
klein 7,70 €

mit Röstzwiebeln und Salatgarnitur.

(A1,C,G)

NACHTISCH

DESSERT

Apfelstrudel 6,20 €
mit Vanillesoße.

Apfelküchle 6,20 €
in Zimt & Zucker mit Vanilleeis.

EIS

Vanilleis 5,60 €
mit heißen Himbeeren.
(A1,G,C,E,H)

Gemischtes Eis 4,90 €
Erdbeere, Schokolade und Vanille mit Sahne.
(A1,G,C,E,H)

Schokobecher 5,20 €
Schokoladen- & Vanilleeis, mit Schokosoße, Schokoraspeln und Sahne.
(A1,G,C,E,H)

Sahne oder Soße 0,60 €
Eine Portion Sahne oder Frucht- / Schokosoße.
(G,H)