

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 Hausdressing.
(C,G,J)

Großer gemischter Blattsalat
an Hausdressing.
(C,G,J)

Wahlweise als Topping:

Thunfisch, Zwiebeln und Oliven 9,80 €
(D)

Mit gebratenen Putenstreifen 12,60 €
(-)

Oliven, Zwiebeln, Hirtenkäse, Pepperoni 9,80 €
Oliven, Zwiebeln, Hirtenkäse, Pepperoni.
(G)

Mit gebratenen Maultaschen 11,70 €
(A1,C)

Extra Lepine 1,80 €
bosnisches Fladenbrot, natur. 2 Stück.
(A1)

Extra Lepine 2,50 €
bosnisches Fladenbrot, mit Knoblauch. 2 Stück.
(A1)

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)

Geschmälzte Maultaschen groß 9,70 €
klein 7,60 €
aus der Brühe mit Zwiebelschmälze, Blattsalat
und hausgemachtem Kartoffelsalat.
(A1,C,G,I,L)

HAUPTGÄNGE

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)

Zwiebelrostbraten

18,70 €

mit hausgemachter Bratensoße und Spätzle.

(A1, C, G, J9)

Hirtenkäse überbacken

10,80 €

mit Olivenöl, Tomaten, Oliven, rote Zwiebeln und milder Pepperoni. Dazu ein Blattsalat und hausgemachtes Fladenbrot.

(A1,C,G,I)

Tagliatelle mit gebratenen Garnelen

15,60 €

in cremiger Weißweinsauce an Tomatenflocken.

(A1, 14,C,G,N)

Tagliatelle mit gebratenen Gemüse

12,70 €

(A1, 14, C, G)

Raznice und Pljeskavica

14,80 €

Fleischspieß und Hacksteaks mit Pommes, Krautsalat, Ajvar und Zwiebeln.

(A1, C, G, J9)

Bäckle aus dem Rohr

groß 15,80 €
klein 13,40 €

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

(G,J,I)

Putensteak

14,60 €

natur gebraten mit Champignonrahmsauce 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)

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)

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

ALLERGENE

- 1 = mit Antioxidationsmittel
- 2 = mit Konservierungsstoffen
- 3 = mit Farbstoffen
- 4 = Süßungsmittel
- 5 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 6 = mit Geschmacksverstärker
- 7 = mit Phosphat
- 8 = geschwefelt
- 9 = gewachst
- 10 = geschwärzt
- 11 = Oberfläche mit Natamycin behandelt
- 12 = Chinin
- 13 = mit Coffein
- 14 = mit Alkohol

ZUSATZSTOFFE

- A1 = glutenhaltiges Getreide Weizen
- B = Krebstiere
- C = Eier
- D = Fisch
- E1 = Erdnuss
- E2 = Walnuss
- E3 = Mandel
- E4 = Haselnuss
- F = Soja
- G = Milch einschließlich Laktose
- H = Schalenfrüchte
- I = Sellerie
- J = Senf
- K = Sesamsamen
- L = Schwefeldioxid und Sulfite
- M = Lupinen
- N = Weichtiere

ZUSATZINFORMATION

Wir verwenden nur in Ausnahmefällen Lebensmittel mit kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen. Diese sind auf unseren Speisekarten oder Aushängen in Form von Kennziffern kenntlich gemacht. Wir verwenden ausschließlich jodiertes Salz.

Trotz der gebotenen und technologischen Vorkehrungen können wir nicht ausschließen, dass die von uns angebotenen Produkte Spuren von Allergenen enthalten. Bitte wenden Sie sich an unseren Betriebsleiter, sofern Sie hierzu nähere Angaben benötigen, insbesondere hinsichtlich möglicher Kreuzkontaminationen. Falls Sie weitergehende Informationen zu Allergenen Zutaten benötigen, insbesondere hinsichtlich glutenhaltigem Getreide und Schalenfrüchten, sprechen Sie bitte unserer Betriebsleiter an.