



*Griab di  
im  
Saliter Hof*

 *Saliter Hof*

*Uttenhofen 5  
5760 Saalfelden  
T: +436582 73381  
info@saliterhof.at*

*Unsere Leidenschaft  
für Gutes  
auf deinem Teller...*

# Aperitif

Negroni – Gin, Campari, Wermut 8,00  
Aperol Spritz – Aperol, Prosecco, Soda 6,50  
Campari Soda – Campari, Soda 6,00

Berry Bubble – Erdbeere, Prosecco 6,50



# Vorspeisen

Frittatensuppe 5,50

Saliter Frühlingsrolle  
mit Spitzkraut, Rotkraut, Paprika, Karotten, Huhn und  
Sweet Chilisauce 6,50

# Hauptspeisen

Rumpsteak vom Maredo Rind, gegrillt am Lavasteingrill  
mit Steakhouse Pommes und Pfefferrahmsauce 27,00

Zwiebelrostbraten  
mit Speckbohnen und Butternockerl 27,00

Der Zwiebelrostbraten ist nicht nur ein kulinarisches Highlight, sondern auch ein kulturelles Symbol für die österreichische Gastfreundschaft und Gemütlichkeit.

Kotelette vom Duroc Schwein  
mit Steakhouse Pommes und  
Pfefferrahmsauce oder Gorgonzolasauce 24,00

Duroc-Fleisch gilt als besonders schmackhaft und saftig.  
Es ist bekannt für seinen ausgeprägten Geschmack und seine zarte Textur.

Gegrillter Rücken vom österreichischen Bio Schwein  
mit Steakhouse Pommes und  
Pfefferrahmsauce oder Gorgonzolasauce 16,00



Champignon Schnitzel vom österreichischen BIO Schwein  
mit Butternockerl 16,00

Geschmorte Backerl vom österreichischem BIO Kalb  
mit cremiger Polenta und gegrillten Karotten 22,00

Saliter Burger  
mit Maredo Rind, eingelegter Zwiebel, Emmentaler und  
Steakhouse Pommes (Mayo, rote Zwiebel, Chili, Sesam,  
frischer Koriander) 19,50

Babyromasalat  
mit gegrillten Riesengarnelen, Avocado, Granatapfelkernen,  
Radieschen und Sesamdressing 19,00

Knuspriges Koreanisches Hühnchen  
mit Gemüsestreifen und Glasnudeln 18,00

Chicken Tikka Masala  
Huhn in würziger Joghurtmarinade, mit Tomatencreme und  
Basmatireis 17,50

Chicken Tikka Masala ist eines der bekanntesten indischen Gerichte weltweit und überzeugt durch seine cremige Textur und der Vielzahl an aromatischen Gewürzen.

Cordon Bleu vom österreichischen Bio Schwein  
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren, dazu  
kleiner Blattsalat 17,50

Wiener Schnitzel vom österreichischen Bio Schwein  
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren, dazu  
kleiner Blattsalat 15,50



Pinzgauer Kasnockn mit brauner Butter und Schnittlauch,  
dazu kleiner Blattsalat 14,00

Rotes Thai Curry  
mit frischem Gemüse, Erdnüssen und Basmatireis 12,50  
mit gebratener Hendlbrust 17,50

Caesar Salat  
mit Romanasalat, Croutons und Parmesan 12,50  
mit gegrilltem Huhn 16,50

Spaghetti Carbonara  
mit Ei, Speck und Parmesan 12,00

# Desserts

Cremeschnitte mit Vanillecreme und Erdbeeren 7,00

Halbflüssiges Schokotörtchen  
mit hausgemachtem Minzeis und Himbeerspuma 7,00