

DRINKS

Hollerkracherl	5,9
Gurke, Holunderblütensirup, Zitronensaft, Mineralwasser	
Ingwer Limette Limo	6,3
Ingwer, Limette	
Detoxwasser	7,9
Limette, Orange, Frische Minze 0,25l 3,20 / 1,00l	
Hausgemachter Zitroneneistee	4,9
Zitrone, Rohrzucker, frische Minze, schwarzer Tee	
Mango Lassi	6,9
Mango, Joghurt	

ALKOHOLISCHE DRINKS

Rose Spritz	6,5
Rosewein, Mineralwasser, Aperol	
Yuzu Spritz	7,9
Yuzu-Saft, Wermut, Prosecco	
Yuzu Berry Gin	7,9
Gin, Waldbeeren, Limettensaft, Minze, Zuckersirup, Mineralwasser	
Saliter Hugo	6,5
Hollersirup, Prosecco, Mineralwasser, Minze	
Erdbeer Hugo Spritz	7,5
Erdbeeren, St. Germain Likör, Prosecco, Minze, Mineralwasser	
Aperol Spritz	6,5
Aperol, Prosecco, Mineralwasser	
Lillet Wild Berry	6,5
Lillet Blanc, Wodka, Zitronensaft, Zuckersirup, frische Beeren	
Limoncello	6,5
Limoncello, Prosecco, Mineralwasser	



Saliter Hof

NEXT - LEVEL BRUNCH

jeden Samstag & Sonntag 9-14 Uhr

FOLLOW US



TEL.:

+43 6582 73381



Uttenhofen 5 | 5760 Saalfelden | info@saliterhof.at

VORSPEISEN

Frittatensuppe	5,5
Saliter Frühlingsrolle mit Spitzkraut, Rotkraut, Paprika, Karotten, Huhn und Sweet Chilisauce	6,5

ASIA KITCHEN

Knuspriges Koreanisches Hähnchen	20
Gemüstreifen, Glasnudeln	
Chicken Tikka Masala	20
Tomaten-Zwiebel Creme, Basmatireis	

“

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

”

Rotes Thai Curry	15
Gemüse, Erdnüsse, Basmatireis	
Rotes Thai Curry	20
Gegrillte Hühnerbrust, Gemüse, Erdnüsse, Basmatireis	

FAVORITES

Wiener Schnitzel vom BIO Schwein	17
Petersilienkartoffel, Preiselbeeren, Salat	
Cordon Bleu vom BIO Schwein	19
Petersilienkartoffel, Preiselbeeren	
Caesar Salat	14
Romana Salat, Croutons, Parmesan	
Caesar Salat	18
Gegrilltes Huhn, Romana Salat, Croutons, Parmesan	
Knuspriges Filet vom Zander	25
Grillgemüse, Petersilienkartoffel, Schnittlauchsauce	

STEAKS

Filet Steak - 200g	28
Rib - Eye Steak - 200g	23

Rump Steak - 200g	21
Ladies Toast	26
Brioche Toast, 150g Rinderfilet, Cocktailsauce	
Gegrillter Rücken vom BIO Schwein	17
Steakhouse Pommes, Pfefferrahmsauce oder Gorgonzolasauce	

“

Unser Fleisch ist zu 100% aus heimischer Herkunft - sorgfältig ausgewählt und von höchster Qualität. Jedes Steak wird auf unserem Lavasteingrill frisch für euch zubereitet.

”

BEILAGEN

Steakhouse Pommes	5
Blattsalat	5
Speckbohnen	4
Pfefferrahmsauce	3
Gorgonzolasauce	3

BURGER

Saliter Burger	21
Brioche Bun, Rindfleisch, eingelegter Zwiebel, Emmentaler, Steakhouse Pommes (Mayo, Zwiebel, Chili, Sesam, Koriander)	
Chili Cheese Smash Burger	22
Brioche Bun, Rindfleisch, eingelegter Zwiebel, Cheddar Cheese, rote und grüne Jalapeños, Steakhouse Pommes (Mayo, Zwiebel, Chili, Sesam, Koriander)	

DESSERTS

Lotus French Toast	10,9
Lotus Creme, Vanilleeis	
Kaiserschmarrn mit	
Apfelmus	8
Zwetschkenröster	8
Apfelmus und Zwetschkenröster	8,5
Apfelmus und Vanilleeis	9
Nougat und Vanilleeis	9