

Salut

SPEISE- & GETRÄNKEKARTE



Website



Salut Restaurant Bar & Grill

Hinmühler Weg 29
84539 Ampfing
Tel: 08636/ 698823
www.salut-ampfing.de

Öffnungszeiten:

Mo: Ruhetag
Di-Fr 17:00 bis 22:00
Sa, So 11:00 bis 22:00
Feiertage 11:00 bis 22:00

Alle Preise steigen – leider auch bei uns!

Erläuterung zu steigenden Preisen

Sehr geehrte Kunden,

wir wissen, dass besonders Sie stark von den Preissteigerungen der letzten Wochen, besonders im Bereich der Energie- und Rohstoffpreise (Benzin/Diesel/Gas) betroffen sind.

Aber auch bei uns dreht sich die Kostenschraube in allen Bereichen unaufhörlich seit Wochen nur in eine Richtung – nach oben. Material, Rohstoff, Energie, Verpackungen Dienstleistungen oder technische Geräte. Selbstverständlich soll auch unser geschätztes Personal von weiterhin von der hervorragenden Arbeit gut leben können.

Ein Ende der Entwicklung ist aktuell leider nicht in Sicht.

Wir haben alles versucht, um Preisanpassungen in unserem Geschäft so lange wie möglich auszusetzen. Für Sie! Das gelingt uns leider nicht auf Dauer. Somit sind wir auch gezwungen, die Verkaufspreise für unsere Waren neu zu kalkulieren und ggf. anzupassen.

Wir versichern Ihnen, dass wir die Anpassungen so gering und erträglich wie nur irgendwie möglich vornehmen werden.

Wir bedanken uns bereits jetzt schon für Ihre Treuen und Ihr geschätztes Verständnis. Sie haben Fragen? Dann zögern Sie nicht, auf die Geschäftsführung zuzugehen. Wir sehen Ihnen Rede und Antwort. Aber die Hintergründe wird sicher jeder verstehen.

Vielen Dank für Ihren Besuch und Guten Appetit.

Ihre Restaurant Salut Geschäftsführung

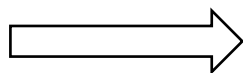


APERITIF

Prosecco	0,1l	3,90
Prosecco on the Rocks	0,2l	5,90
Aperol Spritz (1)	0,3l	6,90
Rhabarber Spritz	0,3l	6,90
Hugo	0,3l	6,90
Hugo Alkoholfrei	0,3l	5,90
Campari (Orange, Soda)	0,2l	5,90
Lillet Wild Berry	0,3l	5,90

Salut's Kracherl (1) (alkoholfrei)

Granatapfel
Holler
Himbeere
Zitronen



0,4l

5,40

i Zusatzstoffe Legende

1) Farbstoffe, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Stabilisatoren, 6) Geschwärzt, 7) Rauchhaltig, 8) Koffeinhaltig, 9) Chininhaltig, 10) Sulfate

i Allergenenkarte finden Sie auf unsere Website oder fragen Sie unser Servicepersonal



HAUSWEINE

0,20l

0,50l

Chardonnay

4,90

11,90

IGT trocken, Weingut Cantina di Custoza, Italien-Venetien
Warme, reife Aromen, weicher, voller Körper, milde Säure, 12,0% vol.



Merlot

4,90

11,90

DOC trocken, Weingut Cantina di Custoza, Italien-Venetien
Aromen von Pflaumen, mittlerer Körper, mittleres Tannin, 12,0% vol.



WEISSWEINE

0,20l

0,75l

Weissburgunder Winterbach

6,50

24,00

VDP.Ortswein trocken, Weingut Jürgen Ellwanger, D-Württemberg
Aufregendes fruchtiges Bouquet, komplex, mit viel Spannung, mittlere Säure, 12,5% vol.



Bacchus Fünf Freunde

5,70

20,50

VDP.Gutswein halbtrocken, Weingut Zur Schwane, D-Franken
Exotische Früchte, Muskat, animierend, milde Säure, 12,5% vol.



Lugana Bertagna

6,70

25,00

DOC trocken, Weingut Bertagna, Italien-Lombardei
Ausgezeichnet mit der Silver Medal Decanter WWA, elegante Nuance von Zitrusfrüchten, Aprikose, Pfirsich, wenig Säure, 13,0% vol.



Moscato d' Asti

6,10

22,00

DOCG lieblich, Weingut Ca Bianca, Italien-Piemont
Intensive Aromen erinnern an Akazienblüten, Glyzinie und Zitrusfrüchte (besonders Orange), mittlere Säure, 5,0% vol.





ROTWEINE

0,20l 0,75l

Ready2Grill

6,10 22,00

Qualitätswein trocken, Weingut Galler, Deutschland-Pfalz
Großes Holzfass, fruchtig, würzig, mittlerer Körper, animierend, mittleres Tannin, 12,5% vol.



Syrah Passi Neri

6,10 22,00

IGT trocken, Weingut Cantina A. Mazzei, Italien-Sizilien
6 Mo. Barrique, Aromen von Waldfürcchten, Johannisbeeren, Veilchen, Pfeffer, Leder, voller Körper, weiches Tannin, 14,5% vol.



Primitivo Salento

6,50 24,00

IGT trocken, Weingut Capoforte, Italien-Apulien
12 Mo. Barrique, üppige Frucht, voluminöser Körper, weiches Tannin, 15,0% vol.



PIWI Novello ohne Sulfite

5,70 20,00

IGT halbtrocken, Weingut Pizzolato, Italien-Venetien
Wird kühl serviert! Voller, warmer Duft nach Pflaumen, Kirschen, Hauch von Zimt, wenig Tannin, 11,0% vol.



i *Alle unsere Weine gibt es auch zum Mitnehmen*

0,2l 0,5l

Weißweinschorle

3,90 6,20

Rotweinschorle

3,90 6,20



VORSPEISEN & VEGETARISCH

Bruschetta Tomaten mit Olivenöl und Gewürzen auf geröstetes Brot	5,90
Knoblauch Baguette	4,20
Antipasti-Teller mit Ciabatta	10,90
Vorspeisenteller für 2 Personen Bruschetta, Caprese, Antipasti, Baguette, gebackene Champignons	18,90
Gebackene Champignons Kräuterquark und Salatbeete	9,90
Spinatknödel mit zerlassener Butter, Parmesan und kleiner grüner Salat	11,90

FÜR DIE KLEINSTEN

Portion Pommes mit Ketchup oder Mayonnaise	4,50
Kinderschnitzel (Pute o. Schwein) mit Pommes	7,90
Penne Napoli Bambini	5,90
Fisch-Stäbchen mit Pommes	5,90



HAUPTGERICHTE

Schnitzel Wiener Art Pommes Frites, Bratkartoffeln oder Kartoffelspalten, Preiselbeeren	12,90
Putensteak „Grüne Lagune“ Pommes Frites, Grillgemüse, Kräuterbutter	14,90
Teufel-Toast Schweinlende auf hausgemachter Cocktailsoße, Pommes Frites und Salat Bouquet	14,50
Grill-Teller Salut Pute, Rinderlende, Schweinelende, Grillgemüse Kartoffelspalten, Kräuterbutter	19,90
Currywurst mit Pommes	9,90
Calamari vom Grill Kartoffelspalten, Kräuterquark, Salatbouquet	18,90
Lachssteak vom Grill In Zitronenbutter gebraten, Petersilienkartoffel, Salatbouquet	19,50
Penne All' Arrabiata scharfe hausgemachte Tomatensoße	8,90
Spaghetti Agli e Olio Olivenöl, Peperoncini, Cocktailtomaten, Knoblauch	8,90
Spaghetti Frutti di Mare Meeresfrüchte, Kirschtomaten, Knoblauch, eine Riesengarnele	14,90
Tagliatelle Salmone Lachsfilet, Sahnesoße, Gorgonzola-Käse, Blattspinat	14,90



BURGER

Classic Burger

Rindfleisch, Salat, Tomate, Gewürzgurken,
rote Zwiebel, Salut´s Burgersoße

8,90

Cheese Burger

Rindfleisch, Cheddar, Salat, Tomate, rote Zwiebel,
Gewürzgurke, Salut´s Burgersoße

9,90

„Grüne Lagune“ Burger

Putensteak, Salat, Tomate, rote Zwiebel,
Gewürzgurke, Salut´s Burgersoße

10,90



Veggie Burger

Salat, Tomate, rote Zwiebel und Cocktailsoße

9,90

Wähle Beilagen zu deinen Burger

Pommes Frites

4,50

Potato Wedges

4,70

Bratkartoffeln

4,50

Toppings

Doppelt Rindfleisch

3,90

Doppelt Putenbrust

3,90

Cheddar Käse

1,90

Jalapeños

1,90

Bacon

1,90



PIZZA

(alle Pizzen mit Tomatensoße und Käse)	Ø26	Ø32	Ø50
Salut ⁽⁷⁾ Parmaschinken, Rucola, Parmesan	9,90	10,90	19,90
Margherita Tomatensoße, Käse	6,50	7,50	13,90
Funghi frische Champignons	6,90	7,90	14,90
Salami ^(1,2,3,7) Salami	7,50	8,90	15,90
Prosciutto ^(2,5) Vorderschinken	7,50	8,90	15,90
Regina ^(2,5) Vorderschinken, frische Champignons	8,50	9,90	17,90
4 Jahreszeiten ^(1,2,3,7) Vorderschinken, Salami, Peperoni, Champignons	9,90	10,90	19,90
Gamberini Krabben, Knoblauch	9,90	10,90	19,90
Frutti Di Mare Meeresfrüchte, Knoblauch	10,50	11,90	20,90
Speciale ^(1,2,3,6,7) mit Allem, nach Art des Hauses (ohne Fisch)	9,90	10,90	19,90
Capricciosa ^(2,5,7) Vorderschinken, Champignons, Artischocken, Kapern	9,90	10,90	19,90
Tonno Thunfisch, Zwiebeln	9,50	10,50	19,50



PIZZA

(alle Pizzen mit Tomatensoße und Käse)	Ø26	Ø32	Ø50
Hawaii (2,5) Vorderschinken, Ananas	8,50	9,90	17,90
Vegetaria verschiedenem Gemüse der Saison und Oliven	9,90	10,90	19,90
Quattro Formaggi vier verschiedene Käsesorten	9,90	10,90	19,90
Spinat E Gorgonzola Spinat, Gorgonzola	9,90	10,90	19,90
Mozzarella frische Tomaten, Mozzarella	8,90	9,90	18,90
Diavola (1,2,3,7) Salami, Peperoni, Oliven, Jalapenos	9,90	10,90	19,90
Tartufata Trüffelpesto mit Basilikum, Champions, Knoblauch	10,90	11,90	20,90
Antipasti Aubergine, Paprika, Zwiebeln, Mais, Fetakäse	9,90	10,90	19,90
Sophie (1,2,3,7) Salami, Sardellen, Kapern, Oliven	9,90	10,90	19,90
Pizzabrot Tomatensoße, Knoblauch	5,90	6,90	12,00
Pro Extra-Zutat	1,00	1,50	2,50



SALATE

Beilagensalat kleiner gemischter Salat	4,90
Salat Mista großer gemischter Salat	7,90
Salat Mediterrane Fetakäse, Oliven, Antipasti	13,90
Salat Nizza rote Zwiebel, Oliven, Thunfisch	13,50
Salat „Salut“ Austernpilze, Putenstreifen	16,90
Cesare Salat Putenstreifen, Brotcroutons, Kirschtomaten, hausgemachtes Cesare-Dressing	14,90
Salat Falafel großer gemischter Salat mit frittierten Bratlingen aus pürierten Kichererbsen, Kräutern und Gewürzen	12,90

- i** *Alle großen Salate werden mit unserem hausgemachten Dressing und Ciabatta serviert*
- i** *Empfehlung:
Hausgemachtes Knoblauchbrot oder Pizzabrot ø26*



DESSERTS

Tiramisu	4,90
Apfelstrudel Vanilleeis, Sahne	5,90
Eiskaffee Vanille-Eis, Kaffee	5,90
Espresso Avogatto Vanille-Eis mit Espresso	4,40
Stück Kuchen wechselndes Angebot an unser Kuchentheke	4,50



KAFFEE (Dallmayr)

Espresso (8)	2,90
Espresso Macchiato (8)	3,50
Espresso Doppelt (8)	4,50
Tasse Kaffee (8)	3,40
Haferl Kaffee (8)	4,40
Milchkaffee (8)	4,50
Cappuccino (8)	3,90
Haferl Cappuccino (8)	4,50
Heiße Schokolade	4,50
Latte Macchiato (8)	4,50
Mit Haselnuss o. Karamellsirup Shot	0,90

TEE-SPEZIALITÄTEN (T-Champ)

Schwarztee:	3,40
- Darjeeling (8)	
- Assam (8)	
Grüner Tee:	3,40
-Japan Sencha (8)	
Roibuschtee:	3,40
- Roibusch Maracuja	
Früchtetee:	3,40
- Waldbeere	
Kräutertee:	3,40
- Garten der Provence	
- Pfefferminze	
- Kamille	
Aryurveda:	3,40
- Moringa Lychee	



WASSER

	0,2l	0,4l	0,5l
Tafelwasser	2,50	3,90	
Boost Water Mineralwasser spritzig mit frisch gepresster Zitrone	3,90	4,90	
Adelholzener Still	2,90		4,90

BIER-SPEZIALITÄTEN

Graf Toerring Hell	0,5l	4,20
Graf Toerring Dunkel	0,5l	4,20
Graf Toerring Alkoholfrei	0,5l	4,20
Huber Weisse Hell	0,5l	4,40
Huber Weisse Dunkel	0,5l	4,40
Huber Weisse Leicht	0,5l	4,40
Huber Weisse Alkoholfrei	0,5l	4,40
Augustiner Edelstoff	0,5l	4,70
Graf Ignaz Pils	0,33l	4,40
Radler	0,5l	4,50
Russ	0,5l	4,50
Colaweizen (1,4,8)	0,5l	4,50



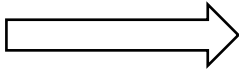
AUS UNSERER SAFTBAR

<i>Apfel</i>	<i>Orange</i>	<i>Maracuja</i>	<i>Traube</i>
<i>Johannisbeere</i>	<i>Rhabarber</i>	<i>Kirsch</i>	<i>Ananas</i>
<i>Cranberry</i>	<i>Holunder</i>		
		0,2l	0,4l
Saft		3,50	
Saftschorle		3,20	4,40

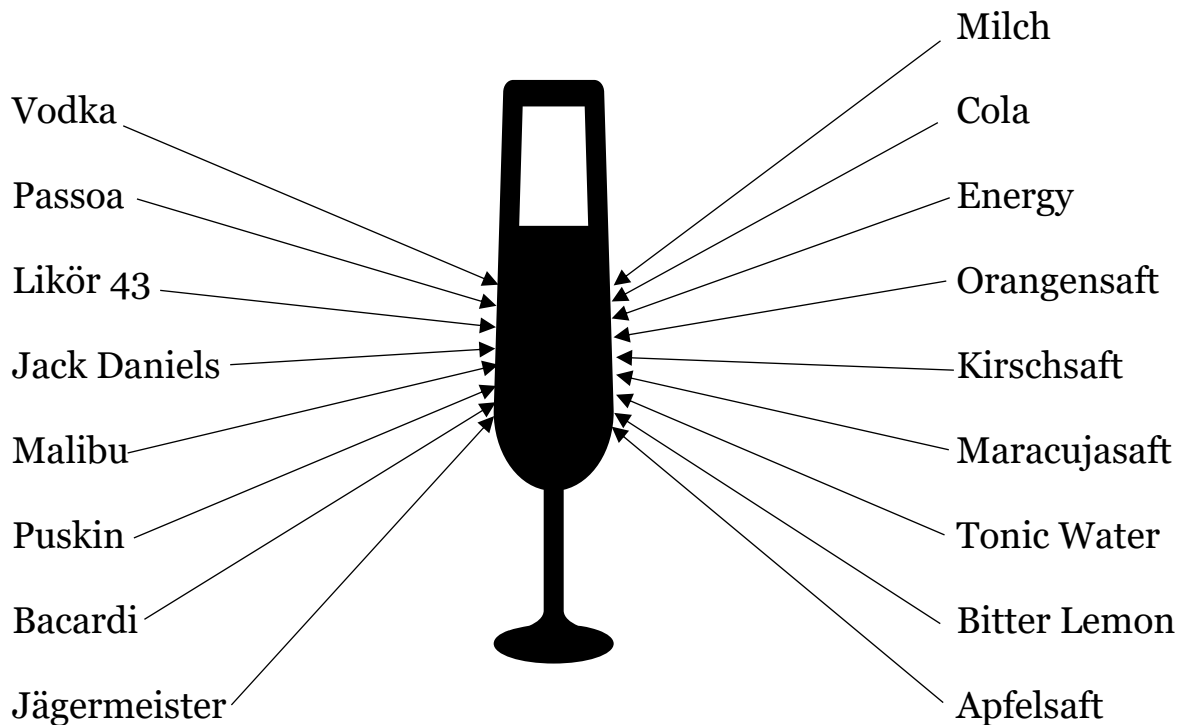
SOFTDRINKS

	0,2l	0,4l
Coca Cola (1,4,8)	3,20	4,40
Cola Zero (1,4,8)	3,20	4,40
Cola Mix (1,4,8)	3,20	4,40
Orangenlimonade (1)	3,20	4,40
Zitronenlimonade (1)	3,20	4,40
Eistee Pfirsich / Zitrone	3,20	4,40
Red Bull (1,4,8)	4,20	

Salut's SPECIALS (alkoholfrei)

Granatapfel		0,4l	
Holler			
Himbeere		Kracherl	5,40
Zitronen			

MIX YOUR DRINK



Short Drink	2cl	4,90
Long Drink	4cl	7,90

SPECIALS

B52		6,50
Apfelstrudel Apfelsaft, Malibu, Zimt		5,50
Flying Hirsch		4,90



i *Werfen sie doch einen Blick auf unseren Schaukästen an der Bar Seite dort finden Sie eine tolle Auswahl an Whisky, Grappa und Rum*

COCKTAILS

Mojito Rum, Limettensaft, Rohrzuckersirup, Soda, Minze	8,90
Sex on The Beach Vodka, Pfirsichlikör, Orangensaft, Cranberry Nektar	8,90
Caipirinha Cachaca, Rohrzucker, Limetten	8,90
Pina Colada Rum, Ananassaft, Cocos-Sirup, Sahne	8,90
Gin Fizz Gin, Zitronensaft, Rohrzuckersirup, Soda	8,90
Planter's Punch Rum, Limettensaft, Grenadine Sirup, Orangensaft, Ananassaft	8,90
Caipiroska Vodka, Rohrzucker, Limette	8,90

IM MULE SERVIERT

Moscow Mule Vodka, Limettensaft, Ginger Beer	8,90
Munich Mule Gin, Limettensaft, Ginger Beer	8,90



ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Florida Zitronensaft, Grenadine, Orangensaft, Ananassaft	7,90
Coconut Kiss Cocos-Sirup, Sahne, Ananassaft	7,90
Fruit Punch Ananassaft, Orangensaft, Maracujasaft, Zitronensaft, Kirschsafft	7,90
Inpanema Limette, Rohrzucker, Ginger Ale	7,90

EDELSPIRITUOSEN 2cl

Scheibel Edel Himbeer	4,90
Scheibel Moor Birne	4,90
Prinz Haselnuss	4,90
Prinz Marillen Brand	4,90

CHAMPAGE / PROSECCO 0,75

Moet Chandon Ice Imperial	89,00
Moet Chardoney Nectar Imperial	81,00
Terra Serena Frizzante	19,00
Burg Schöneck Alkoholfrei	19,50



KEIN GIN IST AUCH KEINE LÖSUNG

Alle unsere Gin´s werden im Großen Gin Glas mit 5cl Gin und John Henry´s Tonic Water serviert.

Bombay Sapphire	7,90
Gin Mare	8,90
Hendricks	8,90
Monkey 47	9,50

SPIRITUOSEN 2cl - 3,60 / 4cl - 5,90

Williams Birne

Baileys

Rum

Francelico

Limoncello

Marille

Jägermeister

Sambuca

Raki

Tequila (Braun, Weiß)

Ramazotti

Sauerkirschlikör

Averna