



www.hotel-ertl.at



Join uns on Instagram



ME NU

- Restaurant -

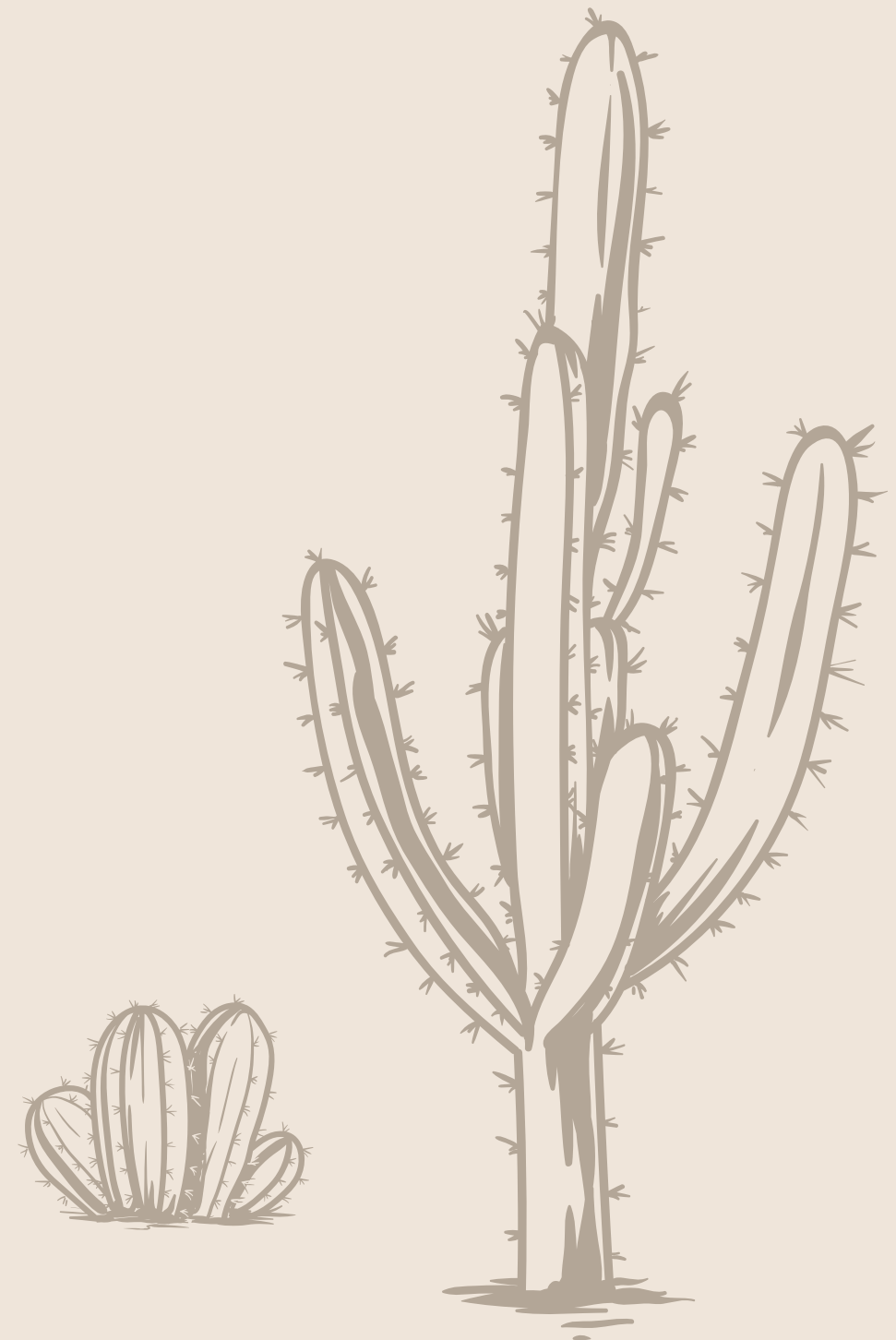
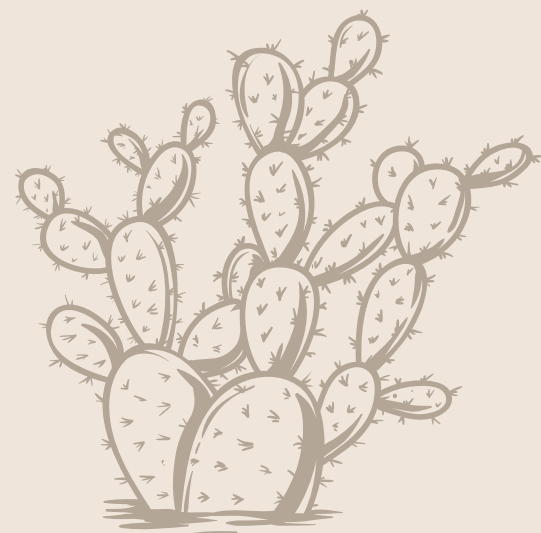
Bienvenidos im Salud Spittal!

*Herzlich willkommen in unserem
südamerikanischen Themenlokal.*

*Lebensmittel unserer Region tanzen auf Euren Sinnen
und die poppige Latinomusik lädt zum Verweilen ein.*

*Erlebt köstliche exotische Gerichte sowie
unsere hinreißenden karibischen Cocktails.*

*Wir heißen Euch herzlichst willkommen
und wünschen Euch eine entspannte Zeit .*



Find your language!
We recommend the Google Translate app with live translation.

Festlichkeiten

Willkommen im Salud - dem perfekten Ort für Eure nächste Feier!

Das Salud bietet Platz für bis zu 120 Gäste. Nicht nur im Innenbereich können die Feierlichkeiten ausgerichtet werden, sondern auch in unserem idyllischen und liebevollen Garten. Gerne gehen wir auf Eure individuellen Wünsche ein, was diese beinhalten könnt Ihr selbst entscheiden. Ob Geburtstag, Hochzeit oder Firmenfeier - wir erstellen gerne ein unverbindliches und persönliches Angebot.

Ganz nach dem Motto: festi vian feston!

Wir wollen Euch eine unvergessliche Zeit bereiten.

Kommt einfach direkt auf uns zu!

ALLERGENE

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhaltet Ihr auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.

Starters, Soups & Salads

Starters

Burrata et Tomates		
Ochsenherztomate, Pesto, Burrata, Rucola, mit Balsamico Glace	13,50€	
Guacamole Dip		
Feine Avocadocreme mit homemade Nachos	8,50€	
Carpaccio		
Carpaccio vom „Wild“ aus eigener Jagd, mit Pesto, Sauce Cumberland, Parmesan, mariniertem Rucola	18,50€	
Baked Onions		
Gebackene Zwiebelringe mit würzigem Sauerrahm-Dip	8,90€	
Tempura Gambas		
Im Tempurateig gebackene Wildfang - Rotgarnelen (4 Stk.) mit Sweet Chili Salsa	13,90€	
Nachos con Chili		
Homemade Nachos mit Chili con Carne und Cheddar überbacken	10,90€	
Nachos Supreme		
Homemade Nachos mit Cheddar überbacken, Sauerrahm Dip, Chili Salsa und Guacamole	9,90€	
Bistec Tartaro		
Fein garniertes Beef Tartare vom Rinderfilet (120g) mit Butter und getoastetem Weißbrot	21,50€	

Soups

Baked Potato Soup		
Würzige Kartoffelcremesuppe mit Lauch und Cheddar überbacken	7,50€	
Smoked Pepper Soup		
Leicht rauchige Paprikacremesuppe mit Sahnehaube und Croutons	7,50€	
Sopa Frittate		
Klassische Frittatensuppe mit Schnittlauch und Wurzelgemüse	5,90€	

Salads

Tex Mex Salad	
Saftig gegrillte Hühnerfiletstreifen mit Speck auf knackigen Salaten in der Tacoschale serviert	13,90€
Caesar Salad	
Knackiger romanischer Salat mit gebratenem Speck, Parmesan, Croutons und homemade Caesar-Dressing	10,90€
mit 120 g Hühnerfilet	14,90€
mit 3 Stk. Rotgarnelen (Wildfang)	18.50€
Salud`s Salad Bowl	
Bunt gemischter Salat, wahlweise mit - Essig-Öldressing - Hausdressing - Joghurt-Dressing	7,50€
Salud`s Coleslaw	
Homemade Krautsalat	5,90€
Tagliata de Vaca en Rucola	
Rechts und links kurz angebratene Rinderfiletscheiben (100 g) auf Rucolasalat mit Balsamico-Glace und geriebenem Parmesan	23,90€

Kids' Corner & Dessert

Kids' Corner

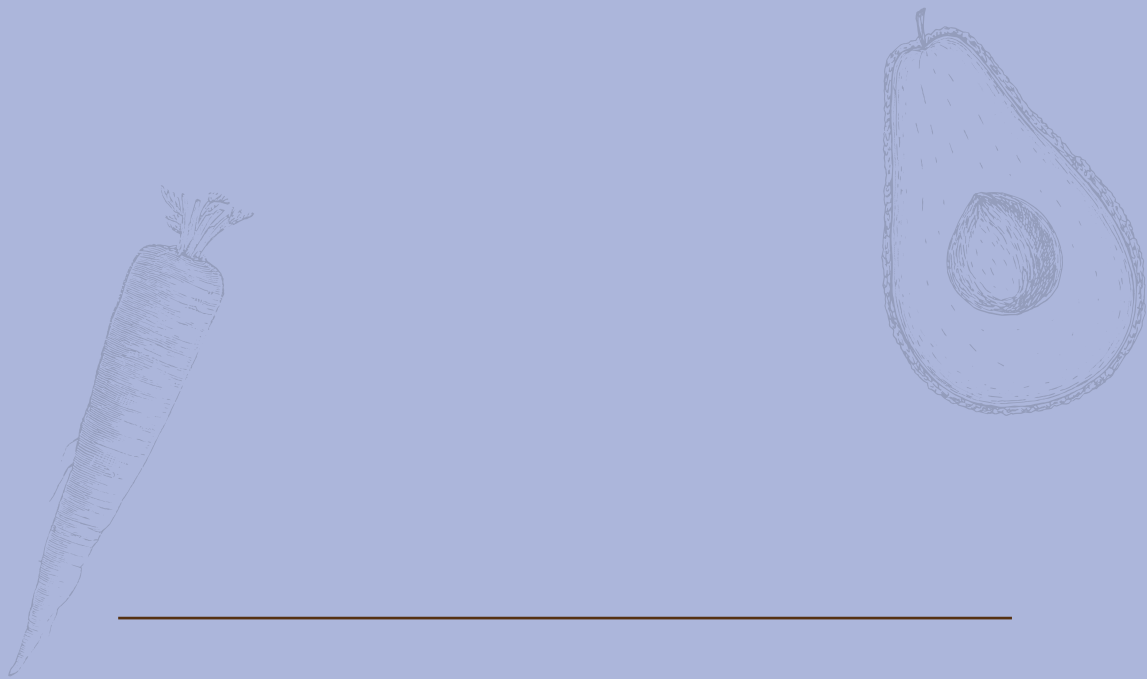
Chicken Fingers	10,50€
Saftig gebackene Hühnerbruststreifen mit Pommes und Ketchup	
Corn on the Cob	4,90€
Pommes mit Ketchup	5,50€
Niños Burger	10,90€
Homemade Beef Patty im Sesam Bun, Käse, Eisbergsalat und Burgersauce	

auch vegane
Gerichte verfügbar
ask the waiter

Sweets

Fruit Tostadas	
Kleine Zimt-Tostadas mit heißen Früchten, Vanilleeis und Sahne	9,90€
Crème Brûlée	
Feine Vanillecreme mit Früchtegarnitur	7,90€
Buñuelos	
Süße frittierte Tortillas mit Honig, Zimt, Vanilleeis und Früchtegarnitur	8,90€
Schoko Soufflé	
Mit Vanilleeis, Schokoladensauce, Sahne und Früchtegarnitur	8,90€
Churros	
Mit Schokoladensauce, Früchtegarnitur und Sahne	9,90€
Sorbetto Limone classic	
Cremiges Zitronensorbet mit Wodka und Prosecco	9,90€
Margarita Sorbetto	
Tequila, Lime Juice, Zitronensorbet	9,90€

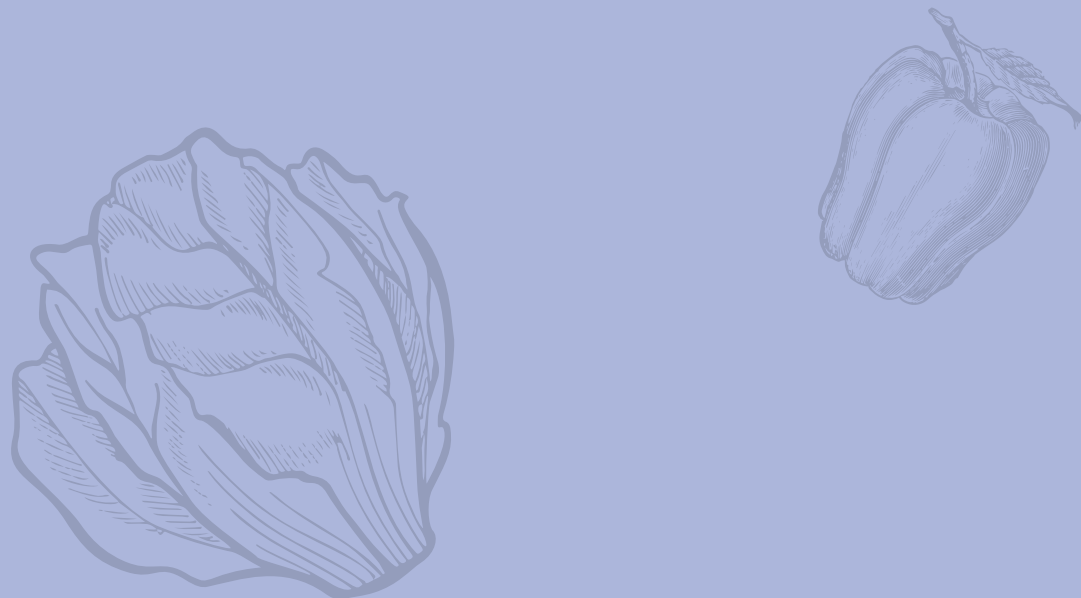
Vegan · Vegetarisch



Unser Küchenteam bereitet gerne

vegane Speisen für Euch zu.

Fragt einfach bei unserem Serviceteam nach.



Cocina & Mexico

Ribs & Wings

Ribs & Wings	
Knusprig gebackene Chicken Wings und saftige Spare Ribs mit pikanter Chili Salsa, Sauerrahm-Dip, dazu Garlic Bread und gegrillter Maiskolben	19,90€
B-B-Q-Baby Backribs	
Saftige Spare Ribs mit pikanter Barbecue-Sauce, dazu Baked Potato	19,90€
Veracruz Honeyribs	
Saftige Spare Ribs mit süß-saurer Sauce aus Honig und Curry, dazu ein gegrillter Maiskolben	19,90€
Texas Ribs	
Saftige Spare Ribs im Ganzen , dazu Garlic Bread und Sauerrahm-Dip, am Holzbrett serviert	19,90€
Buffalo Wings	
Knusprig gebackene Hühnerflügel mit pikanter Barbecue-Sauce, dazu Chili Salsa	16,90€

Mexican Favourites

Caesar Chicken Burrito	
Gerollter Burrito mit Cheddar, Mozzarella, zartem Hühnerfilet in Salsa mariniert, Mais, Paprika, knackigem Romana Salat, Caesar-Dressing, Crispy Chips, Sauerrahm-Dip und Chili Salsa	17,50€
Acapulco Sampler	
3 gebratene Tortillas, gefüllt mit Chili con Carne, Hühnerfleisch, Saisongemüse, überbacken mit Cheddar, dazu Sauerrahm-Dip und Chili Salsa	18,90€
Chili con Carne „Mexican Style“	
Feuriges Ragout aus faschiertem Rindfleisch, roten Bohnen, Knoblauch, Tomaten, Mais, Zwiebel, Paprika, dazu Tortilla Chips	17,90€
Vegan Chimichanga	
Gebackener Burrito gefüllt mit Saisongemüse, Avocado, Salatgarnitur, Chili-Salsa und Guacamole	20,90€

Wir können auch weitere
Gerichte vegan zubereiten
ask the waiter

Ribs & Wings. Mexican Favourites. Quesadillas. Variations only for two

Quesadillas

Chili Cheese Quesadilla	
Gegrillte Weizentortilla gefüllt mit Chili con Carne und Cheddar, dazu Sauerrahm-Dip	17,90€
Beef Quesadilla	
Gegrillte Weizentortilla gefüllt mit Rinderhuftstreifen, Saisongemüse, Shredded-Cheese und Sauerrahm, dazu Chili Salsa	19,90€
Vegetarian Quesadilla	
Gegrillte Weizentortilla gefüllt mit Saisongemüse, Shredded-Cheese und Sauerrahm, dazu Chili Salsa	16,90€

Variations only for two

Surprise starter	
Fried specials, sweet goodies and fresh essentials	13,90€ pro Person
Mexican Variation	
200g Huftsteak, Buffalo Wings, Spare Ribs, Gambas, dazu Maiskolben, Cheese Teezers, Jalapeños, dazu Wedges ~ Chili Salsa ~ Pfefferrahmsauce ~ Guacamole ~ Sauerrahm	29,90€ pro Person
Fishers Plate	
Zanderfilet vom Grill, gebratene Rotgarnelen, Calamari gegrillt mit Knoblauch und Limette, Saisongemüse, dazu Wedges	29,90€ pro Person
Beef and Chicken Fajitas	
Gebratene Rinder- und Hühnerfiletstreifen, mit Mais, Zwiebel, Paprikastreifen, roten Bohnen, dazu Eisbergsalat, Shredded-Cheese, Tomaten und Jalapeños, inkl. drei Saucen - Sauerrahm - Guacamole - Chili-Salsa	24,90€ pro Person
<i>„Hold a Tortilla in your hand and fill it with goodies“ Wir servieren Euch die mundgerechten Zutaten in der heißen Pfanne, dazu verschiedene Saucen und Ihr füllt Eure Tortillas selbst!</i>	

Burgervaiationen

Burger

Alle Burger werden im Sesam Bun vom Bäcker serviert	
Bacon Cheeseburger	
mit 180 g homemade Black Angus Beef Patty, Blattsalate, Cheddar, Speck, Tomate, Gewürzgurke, fresh Onions, caramelized Onions	14,90€
mit Pommes, Wedges oder Süßkartoffelpommes	17,90€
Deer Burger	
mit 180 g Wildfleisch-Patty, gratiniert mit Brie, Blattsalate, Cheddar, Speck, Tomate, Gewürzgurke, fresh Onions, caramelized Onions, BBQ-Sauce, Burger Sauce, Cole-Slaw und Spiegelei	18,90€
mit Pommes, Wedges oder Süßkartoffelpommes	21,90€
Crispy Chicken Burger	
mit Fried Chicken, Blattsalate, Tomate, Gewürzgurke, fresh Onions, caramelized Onions, Sweet Chili Sauce	14,90€
mit Pommes, Wedges oder Süßkartoffelpommes	17,90€
Mexican Burger	
mit 180 g homemade Black Angus Beef Patty, Blattsalate, doppelt Cheddar, Speck, Tomate, Gewürzgurke, fresh Onions, caramelized Onions, Cole Slaw, Kartoffelrösti, Guacamole, BBQ-Sauce	17,90€
mit Pommes, Wedges oder Süßkartoffelpommes	20,90€
Vegeterian Burger	
mit homemade Süßkartoffelpatty, Blattsalat, Cheddar, Tomate, Gewürzgurke, fresh Onions, caramelized Onions, Burger-Sauce	14,90€
mit Pommes, Wedges oder Süßkartoffelpommes	17,90€
„Double Patty Option bei allen Burger mit Aufpreis“	5,00€



Wo kommt unser Wildfleisch her?

„Die Jagd ist unsere Leidenschaft. Das Wildbret aus der Mölltaler Jagd wird in unserem Haus verarbeitet und veredelt. Da Qualität und Frische für uns höchste Priorität haben, möchten wir Ihnen die Gerichte persönlich empfehlen.

Die Wildart und das verarbeitete Gericht hängt von der Jagdsaison und dem Glück des Jägers ab.

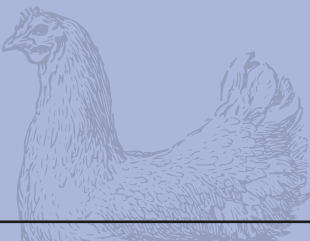
Gerne verkaufen wir auch Wildfleisch auf Anfrage.



Fish, Seafood & Mixed Meat

Fish and Seafood

Filet de Lucio Zanderfilet gebraten mit mexikanischer Tequila-Limettenbutter, Jasminreis und Mandelbrokkoli	19,50€
Calamri parilla mit Cherrytomaten, Oliven, Kapern dazu Sauce Tartare und Garlic Bread	22,50€
Pescaito fritto In Maismehl frittierte gemischte Meeresfrüchte (Calamari, Rotgarnele, Ährenfische) mit Sauce Tartare und Garlic Bread	24,90€
Camarones al Ajillo 7 Stk. Rotgarnelen (Wildfang) mit pikanter Knoblauch- Limetten-Butter und Garlic Bread	23,90€



Mixed Meat

Beef & Chicken (leicht und kalorienarm) Huftsteak und Hühnerfilet (je 100 g) gegrillt mit Maiskolben und Brokkoli	23,90€
Surf & Turf 150 g Rinderfilet, dazu 3 Stück Rotgarnelen (Wildfang) vom Grill mit Sauerrahm-Dip und Garlic Bread	34,90€
Filete de Cerdo “CHOI” Feinstes österreichisches Schweinsfilet medium gebraten auf Süßkartoffel Püree, mit gebratenem Pak Choi und Pfefferrahmsauce	29,50€

Steaks and more

Steaks

Filetsteak mit Kräuterbutter		
200 g das Feinste vom Rind		35,00€
300 g das Feinste vom Rind		43,00€
Huftsteak mit Kräuterbutter		
200 g Rindersteak aus der Huft		23,00€
300 g Rindersteak aus der Huft		31,00€
Rumpsteak mit Kräuterbutter		
200 g Striploin		29,00€
300 g Striploin		37,00€
Die Steaks gibts in rare, medium oder well done , ganz nach Eurem Geschmack		

Sattmachern und Veggies over there

Für den perfekten Genuss darf das Dipvergnügen niemals fehlen...



Sides & Sauces

SATTMACHER	
Pommes	5,50€
Baked Potato	4,90€
Süßkartoffel-Pommes	5,90€
Sweet Potato Mash	6,90€
Amazing Wedges	5,90€
Garlic Bread	4,50€
VEGGIES	
Brokkoli	5,50€
Corn on the Cob	4,90€
Grüne Bohnen mit Speck	5,50€
Pak Choi	6,30€
Wok Gemüse	6,50€
DIP-STARs	
Pfefferrahmsauce	4,00€
Guacamole	4,50€
Sauerrahm Dip	2,50€
BBQ Sauce	3,00€
Chili Salsa	3,50€
Garlic Butter	3,00€
Sweet Chilli	3,50€
Tatare Sauce	3,50€

