

SeidlAlm

an Hahnenkamm

»———— Für`n Hunger... ————«



Herzlich willkommen auf der Seidlalm am weltberühmten Hahnenkamm!

Wo im Winter das wohl spannendste und spektakulärste Skirennen der Welt ausgetragen wird, und wo wir im Sommer die malerische und ruhige Kulisse mit einer traumhaften Aussicht über Kitzbühel genießen.

Kitzbühel 762 m, Seidlalm 1206 m & Hahnenkamm Berg 1690 m

Um stets für frische und regionale Speisen zu sorgen arbeiten wir eng mit unseren lokalen Partnern zusammen, ganz nach dem Motto „regional, saisonal und wos hea kimb is ma nit egal“!

Seidlalm Bäuerin Christina -> Milch, Milchprodukte, Kalb- & Rindfleisch
Tipp: Boxerl unbedingt probieren!

Andreas Lindner aus Oberndorf -> Milchprodukte, Schnapsperl

Agfosa -> Bio Erdäpfel & Zwiebel aus Österreich

Bäckerei Neumayr - Brot

Metzgerei Huber - österreichisches Fleisch & Wurstwaren

Sodala - stärkt Euch gut, um wieder mit viel Energie weiterzuwandern oder mit reichlich Schwung auf die Pisten zu kommen.

Eure Seidlalm-Dirndln
Verena, Christina & Isabella

Küche bis 16 Uhr.



www.seidlalm.at

SeidlAlm

an Hahnenkamm



» ————— Suppen & was Kloas ————— «

KASPRESSKNÖDELSUPPE € 8,90

Clear soup & two cheese dumplings
Mit einem Knödel/with one dumpling € 5,90

SEIDLALM SUPPENTOPF € 8,90

Klare Rindssuppe mit heimischen
Rindfleisch, Wurzelgemüse & Fadennudeln
Beef broth with local boiled beef,
mirepoix & vermicelli
Klein / small € 5,90

BERGKRÄUTERSUPPE € 5,90

Bergkräuterschaum - Süppchen mit
Sesamstange
Mountain herbal crème soup with
sesame stick

WÜRSTEL MIT BROT € 5,50

St. Johanner (würzige Schweinewürstel)
oder Frankfurter Würstel vom der
Metzgerei Huber mit Auracher Krustenbrot
St. Johanner (tangy pork sausage) or
frankfurter from the buchery Huber with
crusty bread

"BOXERL" MIT BROT € 7,90

Selbstgemachte Rinderhartwurst aus
eigener Landwirtschaft mit Auracher
Krustenbrot, Senf & Kren
Homemade hard cured sausage (beef)
with crusty bread, mustard & horseradish

SPECK MIT EI € 8,90

2 Eier von den Seidlalm Hühnern
mit Speck, Bauernbutter & Auracher
Krustenbrot
2 fried eggs with locally produced
bacon, farm butter & crusty bread

SPECKBROT € 8,90

Auracher Krustenbrot mit heimischen
Speck und Bauernbutter
Crusty Bread with locally produced
bacon and farm butter

KÄSEBROT € 8,90

Auracher Krustenbrot mit
selbstgemachtem Seidlalm Käse und
Bauernbutter
Crusty bread with homemade
Seidlalm-cheese & farm butter

GEMISCHTER SALAT

Klein € 4,90
Groß € 7,90
Kleiner grüner Salat € 3,90
Green/ mixed salad small or large



Seidl Alm

an Fahrenkamm



» ————— Wos Gscheid's ————— «

TRADITIONELLES WIENER SCHNITZEL

mit Bio Petersilienkartoffel aus Tirol
& Preiselbeeren
with organic parsley potatoes & cranberries
vom heimischen Schwein / pork € 14,90
vom Oberndorfer Kalb / veal € 23,50

DREIERLEI KNÖDEL € 13,50

Mit zerlassener Bauernbutter &
selbstgemachtem Seidlalm Bergkäse
dazu kleiner grüner Salat
Three dumplings with melted butter, Seidl-
alm-cheese mountain and small green salad

TIROLER SCHLUTZKRAPFEN € 11,90

Mit brauner Bauernbutter
& selbstgemachtem Seidlalm Bergkäse
Traditional Tyrolean pasta filled with
potato & curd cheese, served with melted
farm butter & homemade Seidlalm-cheese

HEIMISCHER ROSTBRATEN € 19,50

Rostbraten mit Gemüsegröstel der Saison
und Rispentomaten
Roast joint with seasonal vegetables and
tomatoes on the vine

BACKHENDELSALAT € 14,90

Mit Bio - Kartoffel - Vogerlsalat
Breaded fried chicken
with organic potatoe - corn salad

BRETTL JAUS'N € 14,90

Mit regionalen & hausgemachten
Schmankerl
Mixed platter with regional, homemade
cold delicacies
für zwei Personen /
for two persons € 23,80

RINDFLEISCH SALAT € 13,50

Vom heimischen Rind mit Kernöl
& Auracher Krustenbrot
Beef salad with pumpkin seed oil and
crusty bread

OBERNDORFER ROASTBEEF € 15,50

mit Sauce Tartare & saisonalem Salat
Roastbeef with tartar sauce and
seasonal salad

SALATSCHÜSSERL € 11,90

Mit Ziegenkäse aus Oberndorf,
Apfelchutney, karamellierte Nüsse &
Auracher Krustenbrot
Salad bowl with goat's cheese,
apple chutney, caramelized nuts and
crusty bread



Seidl Alm

an Fahrenkamm



» — Für danach — «

APFELSTRUDEL	€ 4,90	FLAUMIGE TOPFENKNÖDEL	€ 10,90
Mit Schlagobers	€ 5,60	Mit Nußbrösel & Fruchtröster der Saison	
Mit hausgemachter Vanillesauce	€ 6,90	Light and creamy curd cheese	
Apple Strudel with whipped cream		dumplings with nut crumbs & stewed	
or homemade vanilla sauce		seasonal fruits	
SCHOKOKUCHEN	€ 4,90	TAGESKUCHEN	€ 4,90
Mit Schlagobers	€ 5,60	Mit Schlagobers	€ 5,60
Mit Vanilleeis	€ 6,90	Cake of the day with whipped cream	
With whipped cream or			
with vanilla ice cream			
MOOSBEERSCHMARR`N	€ 13,50		
Blueberry pancake (traditional dish)			
served with powdered sugar			



Kartenzahlung ab einer Mindestkonsumation von € 30,-
Credit card payment accepted
from a minimum consumption of € 30,-

