

SeidlAlm

am Hahnenkamm



» ————— Für`n Hunger... ————— «

Herzlich willkommen auf der Seidlalm am weltberühmten Hahnenkamm!

Almfrühstück auf der Seidlalm!
„So vü wias`t dapockst“ von 9:00 - 11:00 Uhr um € 18,50
An allen Samstagen, Sonntagen & Feiertagen!

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 was hea kimb is ins nit egal!**“
Wir sind stolz darauf als erste Berghütte in Tirol vom unabhängigen Gütesiegel „Österreichisches Umweltzeichen“ zertifiziert zu sein!

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

Andreas Lindner aus Oberndorf -> Milchprodukte, Schnapslerl

Fam. Astner - Bio Freiland Eier aus der Kelchsau

Schneiderbauer - Ziegenkäse aus Oberndorf

Raggl -> Erdäpfel aus Tirol

Bäckerei Neumayr Aurach - Brot

Metzgerei Huber - österreichische Fleisch- & Wurstwaren

Eure Seidlalm-Dirndl Verena, Christina & Isabella

Küche bis 16 Uhr.

Falls es Euch zu viel wird, haben wir auch gerne eine nachhaltige Verpackung zur Mitnahme bereit.

www.seidlalm.at

Seidl Alm

am Hahnenkamm

» ————— Suppen & was Kloas ————— «

KASPRESSKNÖDELSUPPE € 9,50

Clear soup & two cheese dumplings
Mit 1 Knödel / with 1 dumpling € 6,50

SEIDLALM SUPPENTOPF € 9,50

Klare Rindssuppe mit heimischen
Rindfleisch, Wurzelgemüse & Fadennudeln
Beef broth with local boiled beef,
mirepoix & vermicelli
Klein / small € 6,50

WÜRSTEL MIT BROT € 6,50

St. Johanner (würzige Schweinewurstel)
oder Frankfurter Würstel von der Metz-
gerei Huber mit Auracher Krustenbrot
St. Johanner (tangy pork sausage) or
frankfurter from the butchery Huber with
crusty bread

"BOXERL" MIT BROT € 8,50

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

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

SPECK MIT EI € 8,90

2 Bio-Freilandeier vom Unterberghof in
Hopfgarten mit heimischen Speck, Bau-
ernbutter & Auracher Krustenbrot
2 fried eggs with locally produced
bacon, farm butter & crusty bread

BRETTL JAUS'N € 16,50

Mit regionalen & hausgemachten
Schmankerl
Mixed platter with regional, homemade
cold delicacies
für zwei Personen /
for two persons € 29,50

GEMISCHTER SALAT

Klein € 5,90
Groß € 8,90
Kleiner grüner Salat € 4,50
Green / mixed salad small or large

Seidl Alm

am Hahnenkamm

» ————— Wos Gscheid's ————— «

TRADITIONELLES WIENER SCHNITZEL

mit Petersilienkartoffel aus Tirol
& Preiselbeeren
with organic parsley potatoes & cranberries

vom heimischen Schwein / pork € 16,50
vom Oberndorfer Kalb / veal € 25,50

SEIDLALM WILDRAGOUT € 21,50

Reh- oder Hirschragout heimischen Wild
mit Serviettenknödel
Local game ragout served with
semolina dumpling

DREIERLEI KNÖDEL € 14,90

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

TIROLER SCHLUTZKRAPFEN € 15,50

Mit brauner Bauernbutter
& Seidlalm Bergkäse dazu kleiner
grüner Salat
Traditional Tyrolean pasta filled with
potato & curd cheese, served with melted
farm butter & Seidlalm-cheese
and small green salad

OBERNDORFER ROASTBEEF € 16,50

mit Sauce Tartare & Knoblauchbrot
Roastbeef with tartar sauce and
garlic bread

REGIONALER SALATTELLER MIT

GEBACKENER BLUTWURST € 16,50

Bunter Salatteller mit gebackener
Blutwurst & Schnittlauchsauce,
Varied salad plate with baked blood
sausage served with chives sauce

SALATSCHÜSSERL € 14,50

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

RINDFLEISCH SALAT € 15,50

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

Seidl Alm

am Hahnenkamm

» ————— Für danach ————— «

APFELSTRUDEL

€ 5,50

Mit Bio-Schlagobers
Mit hausgemachter Vanillesauce
Apple Strudel with whipped cream
or homemade vanilla sauce

€ 6,50

€ 7,50

SCHOKOKUCHEN

€ 5,50

Mit Bio-Schlagobers
Mit Vanilleeis
With whipped cream or
with vanilla ice cream

€ 6,50

€ 7,00

TAGESKUCHEN

€ 5,50

Mit Bio-Schlagobers
Cake of the day with whipped cream

€ 6,50

MOOSBEERSCHMARR'N

€ 14,50

Mit Moosbeeren vom Seidlalm See
Blueberry pancake (traditional dish)
served with powdered sugar

ACHTUNG: ca. 30 min. Wartezeit!
Attention: latency about 30 min.

GEBRANNT TOPFENCREME

€ 9,50

Mit Fruchtröster & Waldbeersorbet
Curd cheese cream flambé served with
fruit roaster & berry sorbet



Küche bis 16 Uhr

Kartenzahlung ab einer Konsumation von € 30,-

Credit card payment accepted

from a minimum consumption of € 30,-

Regional,
saisonal
und was hea kimb
is ins
nit egal!

regional & nachhaltig

