

# 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 € 19,50  
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 -> Schnapsperl

Ruhrerhof - Freilandeier aus Kramsach

Schneiderbauer - Ziegenkäse aus Oberndorf

Raggl -> Erdäpfel aus Tirol

Bäckerei Neumayr Aurach - Brot

Metzgerei Huber - österreichische Fleisch- & Wurstwaren

BIO Sennerei Danzl - Buttermilch, Fasslbutter & Bergkäse

Martina Millinger - Bauerneis & Sorbet aus St. Johann

**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](http://www.seidlalm.at)

# Seidl Alm

am Hahnenkamm

## » ————— Suppen & was Kloas ————— «

### KASPRESSKNÖDELSUPPE € 9,50

Clear soup & two cheese dumplings  
Mit 1 Knödel / with 1 dumpling € 6,90

### SEIDLALM SUPPENTOPF € 9,50

Klare Rindssuppe mit heimischen  
Rindfleisch, Wurzelgemüse & Fadennudeln  
Beef broth with local boiled beef,  
mirepoix & vermicelli  
Klein / small € 6,90

### WÜRSTEL MIT BROT € 6,90

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

### "BOXERL" MIT BROT € 9,50

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

### SPECKBROT € 9,90

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

### KÄSEBROT € 9,90

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

### SPECK MIT EI € 9,50

2 Freilandeier vom Ruhrerhof mit Speck  
& Auracher Krustenbrot  
2 fried eggs with  
bacon, butter & crusty bread

### BRETTL JAUS'N € 17,50

Mit regionalen & hausgemachten  
Schmankerl  
Mixed platter with regional, homemade  
cold delicacies  
für zwei Personen /  
for two persons € 31,50

### GEMISCHTER SALAT

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

# Seidl Alm

am Hahnenkamm

## » ————— Wos Gscheid's ————— «

### TRADITIONELLES WIENER SCHNITZEL

mit Petersilienkartoffel aus Tirol,  
Preiselbeeren & Zitrone  
with parsley potatoes & cranberries

vom heimischen Schwein / pork € 18,50  
vom heimischen Kalb / veal € 26,50

### BACKHENDEL AUS ÖSTERREICH

Ausgelöste Brust & Keule  
auf Kartoffelsalat-Vogelersalat mit  
Preiselbeeren & Zitrone € 19,50  
Breaded chicken with potatoe-field salad,  
cranberries & lemon

### DREIERLEI KNÖDEL € 16,50

mit zerlassener Butter & Bergkäse dazu  
kleiner grüner Salat  
Three dumplings with melted butter,  
mountain cheese and small green salad

### TIROLER SCHLUTZKRAPFEN € 16,50

Mit brauner Bauernbutter, Bergkäse &  
grüner Salat  
Auch VEGAN möglich  
Traditional Tyrolean pasta filled with  
potato & curd cheese, served with melted  
farm butter & mountain cheese  
and small green salad  
Vegan option possible

### PENNE BOLOGNESE € 14,50

mit heimischer Rinder/Kalbs - Bolognese  
Sauce & geriebener Käse  
with local beef - bolognese sauce &  
grated cheese

### KALBSRAHMGULASCH € 21,00

Vom Oberndorfer Kalb mit Semmelknödel  
Veal goulash with semolina dumplin

### RINDFLEISCH SALAT € 19,90

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

### KASPRESS AUF SALAT € 14,50

Bunter Salatteller mit Kaspressknödel &  
Schnittlauchsauce,  
Varied salad plate with cheese dumplings  
served with chives sauce

### SALATSCHÜSSERL € 15,90

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

# Seidl Alm

am Hahnenkamm

## » ————— Für danach ————— «

### APFELSTRUDEL

€ 6,50

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

€ 7,50

€ 8,50

### SCHOKOKUCHEN

€ 5,50

Mit Bio-Schlagobers  
Mit Bauerneis aus St. Johann  
With whipped cream or  
with vanilla ice cream from St. Johann

€ 6,50

€ 7,50

### MOOSBEERSCHMARR'N

€ 15,50

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

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

### TAGESKUCHEN

€ 5,50

Mit Bio-Schlagobers  
Cake of the day with whipped cream

€ 6,50



Küche bis 16 Uhr

Kartenzahlung ab einer Konsumation von € 30,-

Credit card payment accepted

from a minimum consumption of € 30,-

