

# SeidlAlm

am Hahnenkamm



» ————— Für`n Hunger... ————— «

**Herzlich willkommen auf der Seidlalm  
am weltberühmten Hahnenkamm!**

**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 -> Schnapselr

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-Dirndln Verena, Christina & Isabella**

**Küche bis 16 Uhr.**

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

# Seidl Alm

am Hahnenkamm

## » ————— Suppen & was Kloas ————— «

### KASPRESSKNÖDELSUPPE € 9,50

Clear soup & two cheese dumplings

Mit 1 Knödel / with 1 dumpling € 6,90

### SAISONALE GEMÜSESUPPE € 7,50

Seasonal creamy vegetable soup

### SPECK MIT EI € 9,50

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

### WÜRSTEL MIT BROT € 6,50

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

### BRETTL JAUS`N € 17,50

Mit regionalen & hausgemachten  
Schmankerl  
Mixed platter with regional, homemade  
cold delicates  
für zwei Personen /  
for two persons € 33,00

### GEMISCHTER SALAT

Klein € 6,50  
Groß € 9,50  
Kleiner grüner Salat € 5,50  
Green / mixed salad small or large

# Seidl Alm

am Hahnenkamm

## » ————— Wos Gscheid´ s ————— «

### TRADITIONELLES WIENER SCHNITZEL

Mit Petersilienkartoffeln aus Tirol,  
Preiselbeeren & Zitrone  
with parsley potatoes & cranberries

vom heimischen Schwein / pork € 18,50  
vom heimischen Kalb / veal € 28,50

### SZEGEDINER GULASCH € 17,50

Mit heimischem Schwein & Rindfleisch mit  
Sauerkraut, Salzkartoffeln aus Tirol &  
Sauerrahm  
With local pork & beef, sauerkraut, boi-  
led potatoes & sour cream

### SPINAT KNÖDEL € 16,50

Mit zerlassener Butter & Bergkäse dazu  
kleiner grüner Salat  
Spinach 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 served with,  
melted, farm butter & mountain cheese  
and small green salad -> Vegan option

### TIROLER KÄSESPÄTZLE € 15,50

Mit Röstzwiebel & grüner Salat  
Tyrolean pasta with cheese, roasted  
onions & smal green salad

### CHILLI CON CARNE € 13,50

Vom heimischen Rind / Kalb mit  
Sauerrahm & Weißbrot  
From local beef with sour cream  
& white bread

### RAUCHFORELLE VOM TRIXL € 19,50

Rote Beete Salat mit Rauforelle aus  
Fieberbrunn, Karamelisierten Walnüsse,  
Dörrzwetschken, frischer Kren dazu  
& Auracher Krustenbrot  
Beetroot salad with smoked trout, dried  
plums, fresh horseradish & local bread

### SALATSCHÜSSLERL € 15,50

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 ————— «

### MOOSBEERSCHMARR'N € 15,50

Mit Moosbeeren vom Seidlalm See, Mehl von der Wieshofermühle, Freiland Eier aus Kramsach und Vanille BauernEis aus St. Johann  
Blueberry pancake (traditional dish)  
served with powdered sugar

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

### MOHNNUEDELN € 13,50

Hausgemachte Kartoffelteignudeln aus Tiroler Kartoffeln, Waldviertler Graumohn, Bauernbutter & Staubzucker  
Homemade potatoe pastry with austrian poppy, butter & powdered sugar

### APFELSTRUDEL € 6,50

aus Südtiroler Äpfeln  
Mit Bio-Schlagobers € 7,50  
Mit Vanillesauce € 8,50  
Apple Strudel with whipped cream  
or vanilla sauce

### SCHOKOKUCHEN € 5,90

Mit Bio-Schlagobers € 6,90  
Mit BauernEis aus St. Johann € 8,90  
With whipped cream or  
with vanilla ice cream from St. Johann



Küche bis 16 Uhr

Kartenzahlung ab einer Konsumation von € 30,-

Credit card payment accepted

from a minimum consumption of € 30,-

