



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 der Kelchsau

Figerhof- Ziegenkäse aus Kals am Großglockner

Wieserhof - Erdäpfel aus Tirol

Bäckerei Schmidt- Brot

Metzgerei Huber - österreichische Fleisch- & Wurstwaren

Sennerei Danzl - Buttermilch, Bio Fasslbutter & Käse

Martina Millinger - Bauerneis & Sorbet aus St. Johann

Leonhard Trixl - Rauchforelle aus Fieberbrunn

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.

Seidl Alm

am Hahnenkamm

» ————— Für den Hunger ————— «

KASPRESSKNÖDELSUPPE € 9,90
mit BIO Bierkäse vom Danzl
Clear soup & two cheese dumplings
Mit 1 Knödel / with 1 dumpling € 7,90

WÜRSTEL MIT BROT € 7,90
St. Johanner (würzige Schweinewürstel)
oder Frankfurter Würstel von der
Metzgerei Huber mit Krustenbrot
St. Johanner (tangy pork sausage) or
frankfurter from the butchery Huber
with crusty bread

"BOXERL" MIT BROT € 9,90
Selbstgemachte Rinderhartwurst aus
eigener Landwirtschaft mit
Krustenbrot, Senf & Kren
Homemade hard cured sausage (beef)
with crusty bread, mustard & horseradish

SPECKBROT € 10,50
Krustenbrot mit heimischem
Speck und Fasslbutter
Crusty Bread with locally produced
bacon and farm butter

KÄSEBROT BIO € 10,50
Krustenbrot mit Käse und
Fasslbutter von der Bio Sennerei Danzl
aus Schwendt
Crusty bread with organic cheese & farm
butter

» ————— Für danach ————— «

APFELSTRUDEL € 6,90
mit Bio-Schlagobers € 7,90
mit Vanillesauce € 8,90
Apple Strudel with whipped cream
or vanilla sauce

BRETTL JAUS'N € 18,50
mit feinsten regionalen & hausgemachten
Schmankerl
Mixed platter with regional, homemade
cold delicacies
für zwei Personen /
for two persons € 34,50

TRADITIONELLES WIENER SCHNITZEL
mit Petersilienkartoffeln aus Tirol,
Preiselbeeren & Zitrone
with parsley potatoes, cranberries & lemon
vom heimischen Schwein / pork € 18,50
vom heimischen Kalb / veal € 30,50

SPINATKNÖDEL € 18,50
mit brauner Bauernbutter & BIO-Reibkäse
dazu kleiner grüner Salat
Spinache dumplings with melted butter,
organic cheese and small green salad

SEIDLALM SALAT € 17,50
mit Ziegenkäse vom Fiegerhof aus Kals
Apfelchutney, karamellisierte Nüsse &
Krustenbrot
Salad bowl with goat's cheese,
apple chutney, caramelized nuts and
crusty bread

MOOSBEERSCHMARR'N € 15,50
Blueberry pancake (traditional dish)
served with powdered sugar

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