

Regional & Saisonal

MOOSBEERSCHMARR`N

€ 15,50

mit Moosbeeren vom Seidlalm See, Milch von Christinas Kühen, Mehl von der Wieshofermühle in St. Johann & Freilandeiern aus Kramsach
Blueberry pancake (traditional dish)
served with powdered sugar

Kugel Vanilleeis von Martina Millinger aus St. Johann

Vanilla ice cream from St. Johann € 2,00

Bitte aufgepasst: ca. 30 min. Wartezeit!
Be aware: latency about 30 min.!

MOHNNUEDELN

€ 13,50

Hausgemachte Kartoffelsteignudeln aus Tiroler Kartoffeln, Waldviertler Graumohn, BIO Fasslbutter & Staubzucker
Homemade potatoe pastry with austrian poppy, organic butter & powdered sugar

APFELSTRUDEL

€ 6,90

aus Südtiroler Äpfeln
Mit Schlagobers € 7,90
Mit Vanillesauce € 8,90
Apple Strudel with whipped cream or vanilla sauce

SCHOKOKUCHEN

€ 6,50

hergestellt mit feinsten belgischer Callebaut Schokolade ohne Mehl
mit Schlagobers € 7,50
mit Bauern Vanilleeis € 8,50
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,-



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 unserem Motto:
„regional & saisonal, weil 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 -> Schnapslerl aus Oberndorf

Ruhrerhof -> Freilandeier aus Kramsach

Figerhof -> Ziegenkäse aus Kals am Großglockner

Wieserhof -> Erdäpfel aus Tirol

Bäckerei Schmidt -> Brot aus Kitzbühel

Metzgerei Huber & Fuchs -> Österreichische Fleisch- & Wurstwaren

BIO Sennerei Danzl -> Buttermilch, Fasslbutter & alle Käsesorten

Martina Millinger -> Bauerneis & Sorbet aus St. Johann

Leonhard Trixl - Forelle 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.

Regional & Saisonal

KASPRESSKNÖDELSUPPE € 10,50

mit BIO Bierkäse von der Sennerei Danzl
Clear soup & two cheese dumplings
Mit 1 Knödel / with 1 dumpling € 8,00

WÜRSTEL MIT BAUERNBROT € 8,50

St. Johanner (würzige Schweinewürstel)
oder Frankfurter Würstel von der
Metzgerei Fuchs mit Bauernbrot von der
Bäckerei Schmidt, Senf & Kren
St. Johanner (tangy pork sausage) or
frankfurter from the butchery Fuchs with
farmers bread mustard & horseradish

„BOXERL“ MIT BAUERNBROT € 9,90

Selbstgemachte Rinderhartwürste aus
eigener Landwirtschaft mit Bauernbrot,
Senf & Kren
Homemade hard cured sausage (beef),
farmers bread, mustard & horseradish

SPECK MIT EI € 10,50

3 Freilandeier vom Ruhrerhof aus
Kramsach mit Bauchspeck & Bauernbrot
3 fried eggs with bacon & farmers bread

SEIDLALM BRETTL JAUS'N € 18,50

mit regionalen Schmankerl z. Bsp. Speck
von den Seidlalm Schweinen (solange der
Vorrat reicht), Seidlalm Boxerl, BIO Käse &
Fasslbutter von der Sennerei Danzl
Mixed platter with regional, homemade
cold delicacies
für zwei Personen /
for two persons € 35,00

CHILLI CON CARNE € 17,50

vom Oberndorfer Kalbfleisch aus eigener
Landwirtschaft mit Sauerrahm
& Wurzelbrot
From local veal with sour cream
& root bread

CHILLI SIN CARNE € 14,50

Vegetarisch od. VEGAN mit/oh.
Sauerrahm & Wurzelbrot
with or without sour cream & root bread

SEIDLALM SALAT € 17,50

mit Ziegenkäse vom Figerhof aus Kals
am Großglockner, Apfelchutney,
karamellisierte Nüsse & Bauernbrot
Salad bowl with goat's cheese,
apple chutney, caramelized nuts and
farmers bread

Regional & Saisonal

TRADITIONELLES WIENER SCHNITZEL

mit Petersilienkartoffeln aus TIROL,
Preiselbeeren & Zitrone
with parsley potatoes & cranberries

vom heimischen Schwein / pork € 19,50
vom heimischen Kalb / veal € 31,00

BIO PAPRIKA HENDL € 22,50

BIO Hendlburst & Haxerl aus Österreich
mit selbstgemachten Eierspätzle
in Paprikarahmsauce
Paprika chicken - austrian organic
chicken leg & breast with tyrolean pasta
& creamy pepper sauce

PENNE BOLOGNESE € 16,50

Bolognese Sauce vom Oberndorfer
Kalbfleisch aus eigener Landwirtschaft
& BIO Reibkäse
bolognese sauce from local veal
& organic grated cheese

RAUCHFORELLE VOM TRIXL € 22,50

Rote Beete Salat mit lauwarmer
Räucherforelle aus Fieberbrunn,
karamellisierten Walnüsse, Dörrzwetsch-
ken, frischer Kren & Bauernbrot
Beetroot salad with smoked trout, dried
plums, fresh horseradish & farmers bread

TIROLER KÄSESPÄTZLE € 18,50

Selbstgemachte Eierspätzle mit Eiern
vom Ruhrerhof, Milch Christinas Kühen,
Mehl von der Wieshofermühle aus
St. Johann, Käse von der BIO Sennerei
Danzl mit Röstzwiebel & grüner Salat
Tyrolean pasta with organic cheese,
roasted onions & green salad

SPINATKNÖDEL € 18,50

mit brauner BIO Fasslbutter & BIO
Reibkäse dazu kleiner grüner Salat
Three spinach dumplings with organic
cheese, melted butter and green salad

TIROLER SCHLUTZKRAPFEN € 19,50

mit brauner BIO Fasslbutter &
BIO Reibkäse dazu kleiner grüner Salat
Auch VEGAN möglich
Traditional Tyrolean pasta filled with
potato & curd cheese, served with melted
farm butter & organic cheese & small
green salad -> Vegan option possible

GEMISCHTER SALAT

Klein € 6,90
Groß € 9,90
mixed salad small or large