

# Seidl Alm

...AM HAHNENKAMM

## REGIONAL & SAISONAL

### MOOSBEERSCHMARR'N € 16,50

mit Heidelbeeren 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 Bauern - 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.!*

### TAGESKUCHEN € 6,50

Mit BIO -Schlagobers € 7,50  
Cake of the day with whipped cream

### APFELSTRUDEL € 7,50

aus Südtiroler Äpfeln  
Mit Schlagobers € 8,50  
Mit Vanillesauce € 9,50  
Apple Strudel with whipped cream or vanilla sauce

### SCHOKOKUCHEN € 7,00

hergestellt mit feinsten belgischer Callebaut Schokolade ohne Mehl  
mit Schlagobers € 8,00  
mit Bauern Vanilleeis € 9,00  
With whipped cream or with vanilla ice cream from St. Johann



KÜCHE BIS 16 UHR

[WWW.SEIDLALM.AT](http://WWW.SEIDLALM.AT)

# Seidl Alm

...AM HAHNENKAMM

## MAHLZEIT...

KITZBÜHEL 762 M, SEIDLALM 1206 M & HAHNENKAMM BERG 1690 M

### ALMFRÜHSTÜCK auf der Seidlalm!

„So vü wias't dapockst“ von 9:00 - 11:30 Uhr € 19,50

An allen Samstagen, Sonntagen; Feiertagen & Fenstertagen!

Um stets für frische und regionale Speisen zu sorgen arbeiten wir eng mit unseren lokalen Partnern zusammen, ganz nach unserem Motto:

„regional & saisonal, weil wos 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!

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

Schweineschnitzel von glücklichen Hofkultur Schweinen

BIO Sennerei Danzl -> Buttermilch, Fasslbutter & alle Käsesorten

Martina Millinger -> Bauerneis & Sorbet aus St. Johann

Leonhard Trixl - Forelle aus Fieberbrunn

Eure Seidlalm-Dirndl'n 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)

## 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 € 8,90

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 vom glück-  
lichen Hofkultur Schwein & Bauernbrot  
3 fried eggs with bacon & farmers bread

### SPECKBROT € 11,50

Bauernbrot mit heimischen Speck &  
Fasslbutter  
Crusty Bread with locally produced  
bacon and farm butter

### KÄSEBROT BIO € 11,50

Bauernbrot mit Käse & Fasslbutter von  
der BIO Sennerei Danzl aus Schwendt  
Crusty bread with organic cheese  
& farm butter

### SEIDLALM BRETTL JAUS'N € 19,50

mit regionalen Schmankerl z. Bsp. Speck  
von den Seidlalm Schweinen (solange  
der Vorrat reicht), Seidlalm Boxerl, BIO  
Käse & Fasslbutter von der Sennerei  
Danzl u.v.m  
Mixed platter with regional, homemade  
cold delicacies  
für zwei Personen /  
for two persons € 36,00

### RINDFLEISCH SALAT € 19,50

vom heimischen Rind/Kalbfleisch mit  
Käferbohnen, Kernöl & Bauernbrot  
Beef salad with pumpkin seed oil and  
crusty bread

### SEIDLALM SALAT € 18,50

mit Ziegenkäse vom Figerhof aus Kals  
am Großglockner, Apfelchutney,  
karamellierte 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 glücklichen Hofkultur Schwein /  
pork € 21,00

vom heimischen Kalb / veal € 32,00

### BACKHENDEL AUS ÖSTERREICH € 22,50

auf buntem Salat der Saison mit  
Preiselbeeren & Zitrone  
Breaded chicken with mixed seasonal  
salad, cranberries & lemon

### PENNE BOLOGNESE € 16,50

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

### RAUCHFORELLE VOM TRIXL € 22,50

auf sommerlichen Quinoa Salat  
(österreichischer BIO Quinoa aus der  
Steiermark)  
Local smoked trout with Quinoa summer  
salad

### KASPRESS AUF SALAT € 14,50

Bunter Salatteller mit Kaspressknödel  
(mit Bierkäse von der BIO Sennerei  
Danzl) & Schnittlauchsauce,  
Varied salad plate with cheese  
dumplings served with chives sauce

### SPINATKNÖDEL € 19,50

mit brauner Bauernbutter & Bio  
Reibkäse dazu kleiner grüner Salat  
Three dumplings with melted butter,  
organic cheese and small green salad

### TIROLER SCHLUTZKRAPPEN € 19,50

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

### GEMISCHTER SALAT

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