

Seidl Alm

...AM HAHNENKAMM

MAHLZEIT...

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



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

Seidl Alm

...AM HAHNENKAMM

FÜR DEN HUNGER

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

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

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

SPINATKNÖDEL € 19,50
mit brauner Bauernbutter & Bio
Reibkäse dazu kleiner grüner Salat
Three dumplings with melted butter,
organic cheese and small green salad

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

FÜR DANOCHE

APFELSTRUDEL € 7,50
Mit Schlagobers € 8,50
Mit Vanillesauce € 9,50
Apple Strudel with whipped cream
or vanilla sauce

MOOSBEERSCHMARR`N € 16,50
Blueberry pancake (traditional dish)
served with powdered sugar

*Bitte aufgepasst: ca. 30 min. Wartezeit!
latency about 30 min.*