

REGIONAL & SAISONAL

MOOSBEERSCHMARR'N € 16,50

mit heimischen Heidelbeeren, 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.!

MOHNNUEDELN € 15,50

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

APFELSTRUDEL € 7,50

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

SCHOKOKUCHEN € 7,50

hergestellt mit feinsten belgischer Callebaut Schokolade ohne Mehl
mit Schlagobers € 8,50
mit Bauern Vanilleeis € 9,50
With whipped cream or with vanilla ice cream from St. Johann



KÜCHE VON 11 BIS 16 UHR

WWW.SEIDLALM.AT

MAHLZEIT...

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

ALMFRÜHSTÜCK auf der Seidlalm!

„So vü wias't dapockst“ von 9:00 - 11:00 Uhr € 20,50

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 -> Österreichische Fleisch- & Wurstwaren

Schweineschnitzel von glücklichen Tierwohl Schweinen

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 von 11 bis 16 Uhr.

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

WWW.SEIDLALM.AT

REGIONAL & SAISONAL

KASPRESSKNÖDELSUPPE € 11,50

mit BIO Bierkäse von der Sennerei Danzl
Clear soup & two cheese dumplings
Mit 1 Knödel / with 1 dumpling € 9,00

WÜRSTEL MIT BAUERNBROT € 9,00

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

„BOXERL“ MIT BAUERNBROT €11,50

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

SPECK MIT EI € 11,50

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

GEMISCHTER SALAT

Klein € 7,00
Groß € 10,50

mixed salad small or large

SEIDLALM BRETTL JAUS`N € 21,50

nur REGIONALE 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 € 38,00

WINTER SALAT € 19,50

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

RAUCHFORELLE VOM TRIXL € 22,50

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

REGIONAL & SAISONAL

TRADITIONELLES WIENER SCHNITZEL

mit Petersilienkartoffeln aus TIROL,
Preiselbeeren & Zitrone
with parsley potatoes & cranberries
vom glücklichen Tierwohl Schwein /
pork € 22,00
vom heimischen Kalb / veal € 33,00

BIO PAPRIKA HENDL € 25,50

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

PENNE BOLOGNESE € 18,50

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

KALBSBRATWURST € 20,50

vom Oberndorfer Kalbfleisch aus
eigener Landwirtschaft mit Sauerkraut &
Bratkartoffel aus Tirol
Bratwurst from local veal with fried potato
& sauerkraut

TIROLER KÄSESPÄTZLE € 19,50

Selbstgemachte Eierspätzle mit Eiern vom
Ruhrerhof, Milch von 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

CHILLI CON CARNE € 19,50

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

CHILLI SIN CARNE € 17,50

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

SPINATKNÖDEL € 19,50

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