

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 € 24,50

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!

Michael Astner -> BIO Eier aus der Kelchsau

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-Dirndln 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

Seidl Alm

... AM HAHNENKAMM

FÜR DEN HUNGER

KASPRESSKNÖDELSUPPE € 12,50
mit BIO Bierkäse von der Sennerei Danzl
Clear soup & two cheese dumplings
Mit 1 Knödel / with 1 dumpling € 9,50

WÜRSTEL MIT BAUERNBROT € 9,00
St. Johanner (würzige Schweinewürstel)
oder Frankfurter mit Bauernbrot,
Senf & Kren
St. Johanner (tangy pork sausage) or
Frankfurter with farmers bread, mustard &
horseradish

„BOXERL“ MIT BAUERNBROT € 11,50
Hauseigene Rinderhartwürste aus
eigener Landwirtschaft, Bauernbrot,
Senf & Kren
Seidlalm made hard cured sausage (beef),
farmers bread, mustard & horseradish

SEIDLALM BRETTL JAUS'N € 23,50
mit regionalen Schmankerl z.B. 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 people € 39,00

WURSTSALAT € 15,50
mit eigener Wurst vom Oberndorfer
Rind/Kalbfleisch, mit Bio Käse, Essig-
gurken, Paprika, Zwiebeln & Bauern-
brot
Sausage salad with homemade beef &
veal sausage, organic cheese, pickles,
peppers, onions & farmhouse bread

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

TRADITIONELL - WIENER SCHNITZEL
mit Petersilienkartoffeln aus TIROL,
Preiselbeeren & Zitrone
with parsley potatoes & cranberries
vom glücklichen Hofkultur Schwein /
pork € 23,50
vom heimischen Kalb / veal € 34,50

KASPRESS AUF SALAT € 18,50
Bunter Salatteller mit Kaspresknödel (mit
Bierkäse von der BIO Sennerei Danzl) &
SchnittlauchsaUCE
Varied salad plate with cheese
dumplings served with chives sauce

PENNE BOLOGNESE € 18,50
mit heimischer Rinder/Kalbs -
Bolognese Sauce & Bio Reibkäse
with local beef - bolognese sauce &
grated cheese

SPINATKNÖDEL € 21,50
mit brauner Bauernbutter & Bio
Reibkäse dazu kleiner grüner Salat
Three dumplings with melted butter,
organic cheese and small green salad

SEIDLALM SALAT € 20,50
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

OPTIONAL MIT RAUCHFORELLE € 26,50

FÜR DANOCHE

MOOSBEERSCHMARR'N € 17,50
Blueberry pancake (traditional dish)
served with powdered sugar

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