

REGIONAL & SAISONAL

MOOSBEERSCHMARR'N € 17,50

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 € 2,50

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

TAGESKUCHEN € 7,50

Mit BIO -Schlagobers € 8,50
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 € 7,50

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 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 - 11:30 Uhr € 24,50

An allen Samstagen, Sonntagen, Feiertagen & Fenstertagen!

Um 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-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 € 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 Würstel von der
Metzgerei Huber 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 € 11,50

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

SPECKBROT € 12,50

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

KÄSEBROT BIO € 12,50

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

SPECK MIT EI € 12,50

3 BIO Eier von Michael Astner aus der
Kelchsau mit Bauchspeck vom österrei-
chischen Schwein & Bauernbrot
3 fried eggs with bacon & farmers bread

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 & Bauernbrot
Sausage salad with homemade beef &
veal sausage, organic cheese, pickles,
peppers, onions & farmhouse bread

GEMISCHTER SALAT

Klein € 8,50
Groß € 12,50
mixed salad small or large

REGIONAL & SAISONAL

TRADITIONELLES WIENER SCHNITZEL

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

vom österreichischen Schwein /
pork € 23,50

vom heimischen Kalb / veal € 34,50

BACKHENDEL AUS ÖSTERREICH € 25,50

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

KALBSBRATWURST € 23,50

vom Oberndorfer Kalbfleisch aus
eigener Landwirtschaft mit Sauerkraut &
Kartoffelsalat
Bratwurst from local veal with potatoe
salad & sauerkraut

PENNE BOLOGNESE € 18,50

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

CHILLI CON CARNE € 19,50

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

KASPRESS AUF SALAT € 18,50

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

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 vom Trixl
aus Fieberbrunn € 26,50

SPINATKNÖDEL € 21,50

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