

SeidlAlm

am Hahnenkamm

Regional,
saisonal
und was hea kimb
is ins
nit egal! 

regional & nachhaltig

» ————— Für`n Hunger... ————— «

Almfrühstück auf der Seidlalm!
„So vü wias`t dapockst“ von 9:00 - 11:00 Uhr um € 16,50
An allen Samstagen, Sonntagen & Feiertagen!

Herzlich willkommen auf der Seidlalm
am weltberühmten Hahnenkamm!

Wo im Winter das wohl spannendste und spektakulärste Skirennen der Welt ausgetragen wird, und wo wir im Sommer die malerische und ruhige Kulisse mit einer traumhaften Aussicht über Kitzbühel genießen.

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

Um stets für frische und regionale Speisen zu sorgen arbeiten wir eng mit unseren lokalen Partnern zusammen, ganz nach dem Motto „regional, saisonal und was hea kimb is ins nit egal“!

Seidlalm Bäuerin Christina -> Milch, Milchprodukte, Kalb- & Rindfleisch

TIPP: Boxerl unbedingt probieren!

Andreas Lindner aus Oberndorf -> Milchprodukte, Schnapslerl

Fam. Astner - Bio Freiland Eier aus der Kelchsau

Schneiderbauer - Ziegenkäse aus Oberndorf

Raggl -> Erdäpfel & Zwiebel aus Tirol

Bäckerei Neumayr Aurach - Brot

Metzgerei Huber - österreichisches Fleisch & Wurstwaren

**Eure Seidlalm-Dirndl
Verena, Christina & Isabella**



www.seidlalm.at

SeidlAlm

am Hahnenkamm

Suppen & was Kloas

KASPRESSKNÖDELSUPPE € 9,50

Clear soup & two cheese dumplings
Mit 1 Knödel / with 1 dumpling € 6,50

SEIDLALM SUPPENTOPF € 9,50

Klare Rindssuppe mit heimischen
Rindfleisch, Wurzelgemüse & Fadennudeln
Beef broth with local boiled beef,
mirepoix & vermicelli
Klein / small € 6,50

WÜRSTEL MIT BROT € 5,90

St. Johanner (würzige Schweinewürstel)
oder Frankfurter Würstel vom der Metz-
gerei Huber mit Auracher Krustenbrot
St. Johanner (tangy pork sausage) or
frankfurter from the buchery Huber with
crusty bread

"BOXERL" MIT BROT € 8,50

Selbstgemachte Rinderhartwurst aus
eigener Landwirtschaft mit Auracher
Krustenbrot, Senf & Kren
Homemade hard cured sausage (beef)
with crusty bread, mustard & horseradish

SPECK MIT EI € 8,90

2 Eier von den Seidlalm Hühnern
mit Speck, Bauernbutter & Auracher
Krustenbrot
2 fried eggs with locally produced
bacon, farm butter & crusty bread

SPECKBROT € 8,90

Auracher Krustenbrot mit heimischen
Speck und Bauernbutter
Crusty Bread with locally produced
bacon and farm butter

KÄSEBROT € 8,90

Auracher Krustenbrot mit
selbstgemachtem Seidlalm Käse und
Bauernbutter
Crusty bread with homemade
Seidlalm-cheese & farm butter

BRETTL JAUS`N € 16,50

Mit regionalen & hausgemachten
Schmankerl
Mixed platter with regional, homemade
cold delicacies
für zwei Personen /
for two persons € 29,50

GEMISCHTER SALAT

Klein € 5,50
Groß € 8,50
Kleiner grüner Salat € 4,50
Green / mixed salad small or large

SeidlAlm

am Hahnenkamm

Wos Gscheid's

TRADITIONELLES WIENER SCHNITZEL

mit Petersilienkartoffel aus Tirol
& Preiselbeeren
with organic parsley potatoes & cranberries

vom heimischen Schwein / pork € 16,50
vom Oberndorfer Kalb / veal € 25,50

HEIMISCHER KALBSBRATEN € 24,50

Geschmorter Kalbsbraten vom
Oberndorfer Milchkalb, mit Erdäpfel-Püree
und Schmorgemüse
Braised veal roast with mashed potatoes
and vegetable casserole

DREIERLEI KNÖDEL € 14,50

Mit zerlassener Bauernbutter &
selbstgemachtem Seidlalm Bergkäse
dazu kleiner grüner Salat
Three dumplings with melted butter,
Seidlalm-cheese mountain and small
green salad

TIROLER SCHLUTZKRAPFEN € 12,50

Mit brauner Bauernbutter
& selbstgemachtem Seidlalm Bergkäse
Traditional Tyrolean pasta filled with
potato & curd cheese, served with melted
farm butter & homemade Seidlalm-cheese

OBERNDORFER ROASTBEEF € 16,50

mit Sauce Tartare & saisonalem Salat
Roastbeef with tartar sauce and
seasonal salad

REGIONALER SALATTELLER MIT

KALBSRÜCKENSCHNITZEL € 21,50

Bunter Salatteller mit gebratenen
Kalbsrückenschnitzel, dazu Knoblauchbrot
Varied salad plate with slices of roasted
veal tenderloin, served with garlic bread

SALATSCHÜSSERL € 13,50

Mit Ziegenkäse aus Oberndorf,
Apfelchutney, karamellierte Nüsse &
Auracher Krustenbrot
Salad bowl with goat's cheese,
apple chutney, caramelized nuts and
crusty bread

RINDFLEISCH SALAT € 15,50

Vom heimischen Rind mit Kernöl
& Auracher Krustenbrot
Beef salad with pumpkin seed oil and
crusty bread

Seidl Alm

am Hahnenkamm

» ————— Für danach ————— «

APFELSTRUDEL	€ 5,50	FLAUMIGE BUCHELN	€ 10,90
Mit Schlagobers	€ 6,50	Mit Vanillesauce	
Mit hausgemachter Vanillesauce	€ 7,50	Light and creamy "Buchteln" with	
Apple Strudel with whipped cream		vanilla sauce	
or homemade vanilla sauce			
SCHOKOKUCHEN	€ 5,50	TAGESKUCHEN	€ 5,50
Mit Schlagobers	€ 6,50	Mit Schlagobers	€ 6,50
Mit Vanilleeis	€ 7,00	Cake of the day with whipped cream	
With whipped cream or			
with vanilla ice cream			
MOOSBEERSCHMARR`N	€ 14,50		
Blueberry pancake (traditional dish)			
served with powdered sugar			



Küche bis 16 Uhr

Kartenzahlung ab einer Mindestkonsumation von € 30,-

Credit card payment accepted

from a minimum consumption of € 30,-

Regional,
saisonal
und was hea Kimb
is ins

nit egal! 

regional & nachhaltig



www.seidlalm.at