

*Es ist besser, zu genießen und zu bereuen, als zu bereuen,
dass man nicht genossen hat.*

(Giovanni Boccaccio)

Liebe Gäste,
in diesem Sinne heißen wir Sie herzlich willkommen
in der Seealm Hög!

Ein besonderer Ort verlangt nach Besonderem.

Wir verwöhnen Sie nicht nur mit unseren bewährten
regionalen Speisen, sondern auch mit Fischspezialitäten
sowie vegetarischen und veganen Schmankerln.

Viele unserer Produkte kommen direkt von
unseren Landwirten aus Serfaus-Fiss-Ladis.

Höchste Qualität ist uns wichtig, deshalb werden
unsere Speisen täglich frisch zubereitet.

Wir wünschen Ihnen "Guten Appetit"
und eine kulinarisch genussvolle Zeit.

Ihr Seealm Hög Team



Salate

Großer grüner Salat 	(G,M) auch vegan möglich	€ 10,70
Kleiner grüner Salat 	(G,M) auch vegan möglich	€ 7,70
Großer gemischter Salat 	(G,M) auch vegan möglich	€ 10,70
Kleiner gemischter Salat 	(G,M) auch vegan möglich	€ 7,70
Caesar Salad mit Streifen von der Maishendlbrust	(C,D,G,M)	€ 24,20
In Tempura-Teig gebackener Softshell-Crab im Bao-Bun-Brötchen mit grünem Papaya-Salat und hausgemachter Limetten-Mayonnaise	(A,B,C,D,E,F,G)	€ 22,70

Vorspeisen

Burrata 	auf konfierten Cherrytomaten mit Wurzelbaguette	(A,G)	€ 21,20
Pastrami	mit Apfel-Coleslaw, Walnuss-Rosmarinbrot und Senf-Sauerrahm (alles hausgemacht)	(A,G,L,M)	€ 21,20

Seealm Special

Hausgeräucherte Öztaler Forelle auf Vogerlsalat dazu Wurzelbrot und Kren	(A,D,G,M)	€ 27,20
---	-----------	---------

Traditionell Heimisches

Brettljause	Variation von heimischen Schmankerln	(A,C,G,M)	€ 18,00
Tiroler Käseauswahl 	mit Butter und Feigensenf	(A,G,H,M,O)	€ 20,30

Allergeninformation:

A- Gluten, B- Krebstiere, C- Eier, D- Fisch, E- Erdnuss, F- Soja, G- Milch-Laktose
H- Schalenfrüchte, L- Sellerie, M- Senf, N- Sesam, O- Sulfite, P- Lupinen, R- Weichtiere

Suppen

Rinderkraftsuppe mit Nudeln oder Frittaten oder Backerbsen (A,C,F,G,L,O)	<i>Groß € 7,70</i> <i>Klein € 5,40</i>
Karfiolcremesuppe mit Vanille und Räucherlachs (G,D,L) Auch vegetarisch möglich -€ 1,50 (G,L)	<i>Groß € 10,50</i> <i>Klein € 8,10</i>
Tomatencremesuppe  mit Weißbrot-Croûtons (F,L,O)	<i>Groß € 9,80</i> <i>Klein € 7,10</i>
Tom Kha Gai Suppe mit Hühnchen, Gemüse, Pilzen und Glasnudeln (E,N) Auch vegan möglich -€ 1,50 (E,N)	<i>Groß € 11,50</i> <i>Klein € 9,10</i>

Fischgerichte

Fish'n Chips "Seealm Style" Schollenfilet mit Süßkartoffel-Pommes, Sauce Remoulade und Tomatenrelish (A,C,D,E,G,M)	€ 25,80
Gulasch vom Zander mit Kartoffeln und Wirsing (D,L,O)	€ 28,80
Gebratenes Tiroler Bachsaiblingsfilet auf Grillgemüse-Püree, dazu saisonale Serfauser Pilze (D,G)	€ 30,00
Spaghetti in Wildkräuter-Sahnesauce mit gebratenen Lachswürfeln, Rucola und Parmesan (A,D,G,O)	€ 25,80

Vegane / Vegetarische Gerichte

Mac'n Cheese "Seealm Style" gratinierte Käse-Makkaroni  (A,C,G,O)	€ 19,80
Penne mit veganer Bolognese und Rucola  (A,L)	€ 17,70
Kichererbsen-Karotten Masala  mit Jasminreis und Sesam (L,N)	€ 19,20
Linseneintopf  mit buntem Gemüse, Rucola und Schwarzbrot (A)	€ 18,40
Waldpilzragout mit Laugenknödeln  (A,C,G,O)	€ 18,40

Allergeninformation:

A- Gluten, B- Krebstiere, C- Eier, D- Fisch, E- Erdnuss, F- Soja, G- Milch-Laktose
H- Schalenfrüchte, L- Sellerie, M- Senf, N- Sesam, O- Sulfite, P- Lupinen, R- Weichtiere

Hauptspeisen

Seealm Cordon Bleu vom Schwein mit Schinken und Almkäse gefüllt dazu Pommes frites oder Schalenkartoffel (A,C,G)	€ 24,90
Rindertafelspitz im Sud mit Röstkartoffeln und Cremespinat sowie Apfelkren und Sauerrahmsauce (E,G,L,O)	€ 28,20
Halbes gebratenes Bauernhühnchen auf Grillgemüse wahlweise mit Reis oder Pommes frites (L,O)	€ 22,10
Entrecôte (200 g) unter einer Honig-Senfkruste dazu Bohnen im Speckmantel, Pommes frites und Grillsauce (A,C,G,M,O)	€ 32,70
Gebratene Maishendlbrust auf cremiger Kräuterpolenta und Zucchini-Kichererbsen-Ratatouille (G)	€ 26,70
Kalbsrahmbeuscherl (Herz und Lunge) mit Semmelknödel und Sauerrahm (A,C,D,G,L,M,O)	€ 23,00
Rotes Curry vom heimischen Rind mit Gemüse und Jasminreis (N)	€ 24,50
Auch vegan möglich (N)	€ 20,30

Kindergerichte

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites (A,C,G)	€ 11,20
Chicken Nuggets mit Pommes frites (A)	€ 9,80
Spaghetti Bolognese (A,L,O)	€ 9,80
Spaghetti mit Tomatensauce  (A,L,O)	€ 8,10
Gekochtes Frankfurter Würstel mit Pommes frites	€ 9,80
Fischstäbchen mit Pommes frites (A,D)	€ 9,80
Portion Pommes frites 	€ 7,20
Portion Süßkartoffelsticks mit Sauerrahmdip  (G,M)	€ 9,80
Kinder Grießschmarren mit Apfelmus  (A,C,G)	€ 9,80

Allergeninformation:

A- Gluten, B- Krebstiere, C- Eier, D- Fisch, E- Erdnuss, F- Soja, G- Milch-Laktose
H- Schalenfrüchte, L- Sellerie, M- Senf, N- Sesam, O- Sulfite, P- Lupinen, R- Weichtiere

Süßspeisen

Mürbteig Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Sahne (A,C,G,H)	€ 9,20
Serfauser Grießschmarren wahlweise mit Sauerkirschen oder Apfelmus oder Preiselbeeren (A,C,G)	€ 16,30
Germknödel mit Vanillesauce oder Butter und Mohnzucker (A,C,G)	€ 11,20
Frozen Yoghurt mit frischen Früchten und gepufftem Quinoa (G)	€ 10,10
Dreierlei von der Banane  (H) <i>Bananen-Creme Brulée, Bananenbrot und Bananen-Chips</i>	€ 13,20
Cheesecake  mit Mango-Ragout und Sahne (H,O)	€ 10,20

Tageskuchen

Haustorte (A,C,G,H,P,O)	mit Sahne	€ 6,80
	ohne Sahne	€ 6,00
Tageskuchen (A,C,G,H,P,O)	mit Sahne	€ 6,60
	ohne Sahne	€ 5,80

***Gerne bieten wir Ihnen diverse Gerichte auch glutenfrei an,
bitte fragen Sie nach unserer glutenfreien Speisekarte.***

Allergeninformation:

A- Gluten, B- Krebstiere, C- Eier, D- Fisch, E- Erdnuss, F- Soja, G- Milch-Laktose
H- Schalenfrüchte, L- Sellerie, M- Senf, N- Sesam, O- Sulfite, P- Lupinen, R- Weichtiere

Aperitif

Prosecco *(O)	0,1l	€ 5,00
Campari Soda *(O)	4 cl	€ 6,10
Campari Orange *(O)	4 cl	€ 8,10
Aperol Spritz *(O)	0,2l	€ 7,20
Hugo *(O)	0,2l	€ 7,20
Lillet Rosé Spritz *(O)	0,2l	€ 7,20

Alkoholfreie Getränke

Glas Serfauser Bergquellwasser *	0,2l	€ 0,80
	0,4l	€ 1,10
Karaffe Serfauser Bergquellwasser *	0,5l	€ 1,20
	1,0l	€ 2,20
"Tiroler Urgestein" <i>unser regionales Wasser</i>	0,33l	€ 3,90
prickelnd oder still, Flasche	0,75l	€ 6,00
Coca-Cola / Fanta / Spezi / Sprite	0,2l	€ 3,70
	0,4l	€ 5,00
Almdudler / Almdudler Zero, Flasche	0,35l	€ 4,60
Coca-Cola Zero, Flasche *enthält Phenylalanin	0,33l	€ 4,60
Eistee Zitrone, Flasche	0,33l	€ 4,60
Eistee Pfirsich, Flasche	0,33l	€ 4,60
Schwasser mit Wasser oder Soda aufgespritzt	0,2l	€ 3,20
	0,4l	€ 4,40
Holundersaft mit Wasser oder Soda aufgespritzt	0,2l	€ 3,20
	0,4l	€ 4,40
Apfelsaft	0,2l	€ 3,70
	0,4l	€ 5,00
Apfelsaft mit Wasser oder Soda aufgespritzt	0,2l	€ 3,70
	0,4l	€ 5,00
Johannisbeersaft	0,2l	€ 3,70
	0,4l	€ 5,00
Johannisbeersaft mit Wasser oder Soda aufgespritzt	0,2l	€ 3,70
	0,4l	€ 5,00
Fruchtsaft Orange, Flasche	0,2l	€ 4,10
Tomatensaft, Flasche	0,2l	€ 4,10
Schweppes Tonic Water, Flasche	0,2l	€ 4,20
Schweppes Bitter Lemon, Flasche	0,2l	€ 4,20
Thomas Henry Tonic Water, Flasche	0,2l	€ 4,60
Red Bull, Flasche	0,25l	€ 5,40
Glas Milch *(G)	0,2l	€ 3,10
	0,4l	€ 4,30

**Leitungswasser ist bei uns selbstverständlich kostenlos.*

Wir verrechnen ausschließlich den Service und allg. Kosten zzgl. Steuern.

Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Zu Kaffee oder Wein ist Wasser weiterhin kostenlos.

Allergeninformation:

A- Gluten, B- Krebstiere, C- Eier, D- Fisch, E- Erdnuss, F- Soja, G- Milch-Laktose
H- Schalenfrüchte, L- Sellerie, M- Senf, N- Sesam, O- Sulfite, P- Lupinen, R- Weichtiere

Biere

Trumer "Pfiff" *(A)	0,2l	€ 3,90
Trumer klein *(A)	0,3l	€ 4,90
Trumer groß *(A)	0,5l	€ 5,90
Radler naturtrüb klein *(A)	0,3l	€ 4,90
Radler naturtrüb groß *(A)	0,5l	€ 5,90
Erdinger Urweizen klein *(A)	0,3l	€ 5,10
Erdinger Urweizen groß *(A)	0,5l	€ 6,10
Erdinger Alkoholfrei, Flasche *(A)	0,5l	€ 6,10
Erdinger Dunkel, Flasche *(A)	0,5l	€ 6,10
Stiegl "Freibier" alkoholfrei, Flasche *(A)	0,5l	€ 5,90
Hacker-Pschorr Radler alkoholfrei, Flasche *(A)	0,5l	€ 6,10
Tyroler (von der Fisser Imperialgerste), Flasche *(A)	0,3l	€ 4,90
Tyroler Radler *(A)	0,3l	€ 4,90
(Tyroler mit Sirup der Saison, Soda, Limette, Minze, Eis)		

Heiße Getränke

Tasse Kaffee *(A,C,G,H)		€ 3,70
Espresso *(A,C,G,H)		€ 3,30
Doppelter Espresso *(A,C,G,H)		€ 5,20
Espresso Macchiato *(A,C,G,H)		€ 3,80
Cappuccino		
mit Milchschaum oder Sahne *(A,C,G,H)		€ 4,20
Latte Macchiato *(A,C,G,H)		€ 4,40
Koffeinfreier Kaffee *(A,C,G,H)		€ 3,70
Kaffee Baileys *(A,C,G,H,O)		€ 8,00
Kaffee Amaretto *(A,C,G,H,O)		€ 8,00
Schümli-Pflümli		
Kaffee, Zwetschkenschnaps, Sahne *(A,C,G,H,O)		€ 8,10
Heiße Schokolade *(A,C,G,H)	mit Sahne	€ 4,70
	ohne Sahne	€ 4,50
Heiße Schokolade mit Rum *(A,C,G,H,O)	mit Sahne	€ 7,90
	ohne Sahne	€ 7,70
Verschiedene Teesorten *(A,C,G,H)		€ 3,60
Heiße Zitrone *(A,C,G,H)		€ 3,60
Tee mit Rum *(A,C,G,H,O)		€ 6,80
Glühwein *(A,C,G,H)	1/4l	€ 5,70
Jägertee *(A,C,G,H)	1/4l	€ 5,70

Longdrinks

Cuba Libre mit Havana 7 años	4 cl	€ 11,80
Hendricks Gin Tonic	4 cl	€ 11,80
Monkey 47 Tonic mit Thomas Henry Tonic	4 cl	€ 11,90
Wodka Red Bull	4 cl	€ 9,80
Wodka Lemon	4 cl	€ 9,60

Allergeninformation:

A- Gluten, B- Krebstiere, C- Eier, D- Fisch, E- Erdnuss, F- Soja, G- Milch-Laktose
H- Schalenfrüchte, L- Sellerie, M- Senf, N- Sesam, O- Sulfite, P- Lupinen, R- Weichtiere

Offene Weine

Grüner Veltliner "Baumgartner" *(O)	1/8l	€ 3,80
	1/4l	€ 7,10
Blauer Zweigelt "Rothügel" *(O)	1/8l	€ 3,80
	1/4l	€ 7,10
Rot- oder Weißgespritzter *(O)	1/4l	€ 4,80

Spirituosen

Obstler, Marille, Williams *(O)	2 cl	€ 3,80
Williams Birne *(O)	2 cl	€ 4,20
Marille mit Frucht *(O)	2 cl	€ 4,20
Wodka Feige *(A,O)	2 cl	€ 4,20
Wodka weiß *(A,O)	2 cl	€ 3,80
Wodka rot *(A,O)	2 cl	€ 3,80
Flügerl *(A,O)	4 cl	€ 4,60
Jägermeister *(O)	2 cl	€ 4,00
Appenzeller *(O)	2 cl	€ 4,00
Ramazzotti *(O)	2 cl	€ 4,00
Baileys *(A,G,H,O)	2 cl	€ 4,00
Amaretto *(H,O)	2 cl	€ 4,00
Eierlikör *(C,G,O)	2 cl	€ 4,00
Haselnusslikör *(A,H,O)	2 cl	€ 4,60
Heiße Witwe *(G,O)	4 cl	€ 4,60
Oachkatzlschwoaf *(C,G,O)	4 cl	€ 4,60
Hausgemachter Zirbenschnapss *(A,O)	2 cl	€ 4,60
Inländer Rum *(O)	2 cl	€ 3,10

Hämmerle Edelbrände

Hämmerle "Kriecherl" Pflaume *(O)	2 cl	€ 7,60
Hämmerle "Subirer" Birne *(O)	2 cl	€ 7,60
Hämmerle "Grafensteiner" Apfel *(O)	2 cl	€ 7,60
Hämmerle Kirsch *(O)	2 cl	€ 7,60
Hämmerle Vogelbeer *(O)	2 cl	€ 8,10
Hämmerle "Herzstück" Mispel *(O)	2 cl	€ 11,90
Hämmerle "Private Reserve" *(O)	2 cl	€ 11,90

Allergeninformation:

A- Gluten, B- Krebstiere, C- Eier, D- Fisch, E- Erdnuss, F- Soja, G- Milch-Laktose
H- Schalenfrüchte, L- Sellerie, M- Senf, N- Sesam, O- Sulfite, P- Lupinen, R- Weichtiere