

*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.

Darum verwöhnen wir Sie mit bewährten regionalen Speisen,  
frischen Fischgerichten sowie vegetarischen und veganen  
Köstlichkeiten.

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

Höchste Qualität ist uns wichtig,  
deshalb bereiten wir alle Gerichte täglich frisch zu.

Wir wünschen Ihnen Guten Appetit  
und eine genussvolle Zeit bei uns.


Ihr Seealm Hög Team



## ***Salate***

Kleiner grüner Salat 	(G,M,O) auch vegan möglich	€ 8,00
Großer grüner Salat 	(G,M,O) auch vegan möglich	€ 11,10
Kleiner gemischter Salat 	(G,M,O) auch vegan möglich	€ 8,00
Großer gemischter Salat 	(G,M,O) auch vegan möglich	€ 11,10
Caesar Salad mit marinierten Hühnerbrustfilet-Streifen	(C,D,G,M,O)	€ 22,20
Riesengarnelen mit Chili-Trüffel Mayonnaise und Gurken- Rucola Salat dazu Wurzelbrot	(A,B,C,E,F,G,M,N,O,P)	€ 22,70

## ***Vorspeisen***

Burrata 	auf konfierten Cherrytomaten mit Wurzelbrot	(A,E,G,N,O,P)	€ 22,00
Hausgemachtes Pastrami-Carpaccio mit Trüffel Mayonnaise, und Kaviar, dazu Wurzelbrot	(A,C,E,G,M,N,O,P)		€ 22,00

## ***Seealm Special***

Hausgeräucherte Ötztaler Forelle auf Vogerlsalat dazu Wurzelbrot und Kren	(A,D,E,G,M,N,O,P)	€ 28,30
--	-------------------	---------

## ***Traditionell Heimisches***


<b>Brettljause</b> Variation von heimischen Schmankerln <i>(A,C,E,G,H,L,M,N,O,P)</i>	€ 18,70
<b>Tiroler Käseauswahl</b> mit Butter und Feigensenf <i>(A,E,G,H,L,M,N,O,P)</i>	€ 21,10

***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






## ***Suppen***

Rinderkraftsuppe	<i>Groß € 8,00</i>
mit Nudeln oder Frittaten oder Backerbsen (A,C,F,G,L,O,P)	<i>Klein € 5,60</i>
Fisser Gerstelsuppe	<i>Groß € 10,50</i>
mit geräuchertem Selchschof und Schwarzbrot (A,F,L,N,O,P)	<i>Klein € 8,10</i>
<b>Auch vegan möglich -€ 1,50</b> (A,F,L,N,O)	
Tomatencremesuppe 	<i>Groß € 10,30</i>
mit Weißbrot-Croûtons (A,F,H,L,N,O,P)	<i>Klein € 7,50</i>
Tom Kha Gai Suppe	<i>Groß € 12,00</i>
mit Hühnchen, Gemüse, Pilzen und Glasnudeln (F,N)	<i>Klein € 9,50</i>
<b>Auch vegan möglich -€ 1,50</b> (F,N)	

## ***Fischgerichte***

Fish'n Chips "Seealm Style"	
Schollenfilet mit Süßkartoffel-Pommes, Sauce Remoulade und Tomatenrelish (A,C,D,F,G,M)	€ 26,80
Zanderfilet unter einer Dill-Senf Kruste	
mit Röstkartoffeln und Zucchini (C,D,G,M,O)	€ 28,80
Gebratenes Welsfilet	
auf pikanter Paprikasauce und Grüne Erbsen-Teigreis(A,C,D,O)	€ 29,80
Spaghetti in Wildkräuter-Sahnesauce	
mit geräuchertem Lachsfilet, Rucola und Parmesan (A,D,G,O)	€ 26,80

## ***Vegane / Vegetarische Gerichte***

Spinatspätzle mit Gorgonzolasauce und Tomaten 	€ 19,80
Penne mit veganer Bolognese und Rucola  (A,L)	€ 18,40
Kichererbsen-Karotten Masala 	
mit Jasminreis und Sesam (L,N)	€ 20,00
Linseneintopf 	
mit buntem Gemüse und Rucola	€ 19,10
Waldpilzragout mit Laugenknödeln  (A,C,E,G,N,O,P)	€ 19,10

### **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,E,F,G,H,N,O,P)	€ 25,90
Rindertafelspitz im Sud mit Röstkartoffeln und Cremespinat sowie Apfelkren und Sauerrahmsauce (F,G,L,O)	€ 29,30
Halbes gebratenes Bauernhühnchen auf Grillgemüse wahlweise mit Reis oder Pommes frites (L,O)	€ 23,00
Entrecôte (200 g) mit Kräuterbutter dazu Speckbohnen, Pommes frites und Grillsauce (A,C,G,M,O)	€ 34,00
Gebratene Maishendlbrust auf cremiger Kräuterpolenta und Zucchini-Kichererbsen-Ratatouille (G)	€ 27,80
Kalbsrahmbeuscherl (Herz, Lunge und Zunge) mit Laugenknödeln und Sauerrahm (A,C,D,F,G,L,M,N,O,P)	€ 25,00
Rotes Curry vom heimischen Rind mit Gemüse und Jasminreis (L,N)	€ 25,50
<b>Auch vegan möglich</b> (L,N)	€ 21,10
"Wilde" Currywurst mit Pommes frites (L,O)	€ 19,70
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites (A,C,E,F,G,H,N,O,P)	€ 20,60
Spaghetti Bolognese (A,C,G,L,O)	€ 15,90


## ***Kindergерichte***

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites (A,C,E,F,G,H,N,O,P)	€ 11,20
Chicken Nuggets mit Pommes frites (A,C,F,H,L,M,N,O)	€ 9,80
Spaghetti Bolognese (A,C,G,L,O)	€ 9,80
Spaghetti mit Tomatensauce  (A,C,G,L,O)	€ 8,10
Gekochtes Frankfurter Würstel mit Pommes frites (A,L,M,O)	€ 9,80
Fischstäbchen mit Pommes frites (A,C,D,F,H,L,M,N,O)	€ 9,80
Portion Pommes frites  (A,O)	€ 7,20
Portion Süßkartoffelsticks mit Sauerrahmdip  (A,G,M)	€ 9,80
Kinder Grießschmarren mit Apfelmus  (A,C,F,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,F,G,H)	€ 9,60
Serfauser Grießschmarren wahlweise mit Sauerkirschen oder Apfelmus oder Preiselbeeren (A,C,F,G)	€ 16,90
Germknödel mit Vanillesauce oder Butter und Mohnzucker (A,C,G,H)	€ 11,60
Frozen Yoghurt mit frischen Früchten und gepufftem Quinoa (G)	€ 10,50
Warmes Schokoküchlein mit Schlagsahne und Schokoladensauce (A,C,E,G)	€ 11,80
Cheesecake  mit Waldbeeren-Ragout und Schlagsahne (H,O)	€ 10,90

## ***Tageskuchen***

Haustorte (A,C,F,G,H,P,O)	mit Sahne	€ 7,00
	ohne Sahne	€ 6,20
Tageskuchen (A,C,F,G,H,P,O)	mit Sahne	€ 6,80
	ohne Sahne	€ 6,00

***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	€ 5,10
Campari Soda *(O)	4 cl	€ 6,30
Campari Orange *(O)	4 cl	€ 8,30
Aperol Spritz *(O)	0,2l	€ 7,90
Hugo *(O)	0,2l	€ 7,90
Lillet Rosé Spritz *(O)	0,2l	€ 7,90

## ***Alkoholfreie Getränke***

Glas Serfauser Bergquellwasser *	0,2l	€ 0,90
	0,4l	€ 1,20
Karaffe Serfauser Bergquellwasser *	0,5l	€ 1,30
	1,0l	€ 2,30
"Tiroler Urgestein" <i>unser regionales Wasser</i>	0,33l	€ 4,00
prickelnd oder still, Flasche	0,75l	€ 6,10
Coca-Cola / Fanta / Spezi / Sprite	0,2l	€ 3,80
	0,4l	€ 5,10
Almdudler	0,35l	€ 4,70
Almdudler Zuckerfrei *enthält Phenylalanin, Flasche	0,35l	€ 4,70
Coca-Cola Zero *enthält Phenylalanin, Flasche	0,33l	€ 4,70
Eistee Zitrone, Flasche	0,33l	€ 4,70
Eistee Pfirsich, Flasche	0,33l	€ 4,70
Schiwasser mit Wasser oder Soda aufgespritzt	0,2l	€ 3,30
	0,4l	€ 4,50
Holundersaft mit Wasser oder Soda aufgespritzt	0,2l	€ 3,30
	0,4l	€ 4,50
Apfelsaft	0,2l	€ 3,80
	0,4l	€ 5,10
Apfelsaft mit Wasser oder Soda aufgespritzt	0,2l	€ 3,80
	0,4l	€ 5,10
Johannisbeersaft	0,2l	€ 3,80
	0,4l	€ 5,10
Johannisbeersaft mit Wasser oder Soda aufgespritzt	0,2l	€ 3,80
	0,4l	€ 5,10
Fruchtsaft Orange, Flasche	0,2l	€ 4,20
Tomatensaft, Flasche	0,2l	€ 4,20
Kinley Tonic Water, Flasche	0,2l	€ 4,30
Kinley Bitter Lemon, Flasche	0,2l	€ 4,30
Thomas Henry Tonic Water, Flasche	0,2l	€ 4,70
Red Bull, Flasche	0,25l	€ 5,50
Glas Milch *(G)	0,2l	€ 3,20
	0,4l	€ 4,40

*\*Leitungswasser ist bei uns selbstverständlich kostenlos.*

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

*Vielen Dank für Ihr Verständnis.*

*Ein Glas Wasser (0,2 l) ist zu Kaffee oder Wein 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	€ 4,00
Trumer klein *(A)	0,3l	€ 5,00
Trumer groß *(A)	0,5l	€ 6,00
Radler naturtrüb klein *(A)	0,3l	€ 5,00
Radler naturtrüb groß *(A)	0,5l	€ 6,00
Erdinger Urweizen klein *(A)	0,3l	€ 5,20
Erdinger Urweizen groß *(A)	0,5l	€ 6,20
Erdinger Alkoholfrei, Flasche *(A)	0,5l	€ 6,20
Erdinger Dunkel, Flasche *(A)	0,5l	€ 6,20
Stiegl "Freibier" alkoholfrei, Flasche *(A)	0,5l	€ 6,00
Hacker-Pschorr Radler alkoholfrei, Flasche *(A)	0,5l	€ 6,20
Tyroler (von der Fisser Imperialgerste), Flasche *(A)	0,3l	€ 5,00
Tyroler Radler *(A)	0,3l	€ 5,00
(Tyroler mit Sirup der Saison, Soda, Limette, Minze, Eis)		

## ***Heiße Getränke***

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

\* Auf Wunsch servieren wir Cappuccino oder Latte Macchiato auch mit Hafermilch.  
Wir berechnen dafür einen Aufpreis von **€ 0,50**.

## ***Longdrinks***

Cuba Libre mit Havana 7 años *(A,O)	4 cl	€ 12,00
Hendricks Gin Tonic *(A,O)	4 cl	€ 12,00
Monkey 47 Tonic mit Thomas Henry Tonic*(A,O)	4 cl	€ 12,10
Wodka Red Bull*(A,O)	4 cl	€ 9,90
Wodka Lemon *(A,O)	4 cl	€ 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

## ***Offene Weine***

Grüner Veltliner "Baumgartner" *(O)	1/8l	€ 3,90
	1/4l	€ 7,20
Blauer Zweigelt "Rothügel" *(O)	1/8l	€ 3,90
	1/4l	€ 7,20
Rot- oder Weißgespritzter *(O)	1/4l	€ 4,90

## ***Spirituosen***

Obstler, Marille, Williams *(O)	2 cl	€ 3,90
Williams Birne *(O)	2 cl	€ 4,30
Marille mit Frucht *(O)	2 cl	€ 4,30
Wodka Feige *(A,O)	2 cl	€ 4,30
Wodka weiß *(A,O)	2 cl	€ 3,90
Wodka rot *(A,O)	2 cl	€ 3,90
Flügerl *(A,O)	4 cl	€ 4,70
Jägermeister *(O)	2 cl	€ 4,10
Appenzeller *(O)	2 cl	€ 4,10
Ramazzotti *(O)	2 cl	€ 4,10
Baileys *(A,G,H,O)	2 cl	€ 4,10
Amaretto *(H,O)	2 cl	€ 4,10
Eierlikör *(C,G,O)	2 cl	€ 4,10
Haselnusslikör *(A,H,O)	2 cl	€ 4,70
Heiße Witwe mit Schlagsahne *(G,O)	4 cl	€ 4,70
Oachkatzschwoaf mit Schlagsahne *(C,G,O)	4 cl	€ 4,70
Hausgemachter Zirbenschnapss *(A,O)	2 cl	€ 4,70
Inländer Rum *(O)	2 cl	€ 3,20

## ***Hämmerle Edelbrände***

Hämmerle "Kriecherl" Pflaume *(O)	2 cl	€ 7,70
Hämmerle "Subirer" Birne *(O)	2 cl	€ 7,70
Hämmerle "Grafensteiner" Apfel *(O)	2 cl	€ 7,70
Hämmerle Kirsch *(O)	2 cl	€ 7,70
Hämmerle Vogelbeer *(O)	2 cl	€ 8,20
Hämmerle "Herzstück" Mispel *(O)	2 cl	€ 12,00
Hämmerle "Private Reserve" *(O)	2 cl	€ 12,00

## **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