

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

Vorspeisen

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

Seealm Special

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

Traditionell Heimisches

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

€ 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
mit Nudeln oder Frittaten oder Backerbsen (A,C,F,G,L,O,P)

Groß € 8,00
Klein € 5,60

Fisser Gerstelsuppe
mit geräuchertem Selchschopf und Schwarzbrot (A,F,L,N,O,P)
Auch vegan möglich -€ 1,50 (A,F,L,N,O)

Groß € 10,50
Klein € 8,10

Tomatencremesuppe 
mit Weißbrot-Croûtons (A,F,H,L,N,O,P)

Groß € 10,30
Klein € 7,50

Tom Kha Gai Suppe
mit Hähnchen, Gemüse, Pilzen und Glasnudeln (F,N)
Auch vegan möglich -€ 1,50 (F,N)

Groß € 12,00
Klein € 9,50

Fischgerichte

Fish'n Chips "Seetalm 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  (A,C,G,O)

€ 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 Apfelskren und Sauerrahmsauce (F,G,L,O)	€ 29,30
Halbes gebratenes Bauernhähnchen 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
Auch vegan möglich (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

Kindgerichte

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 (0,2l) 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
Kaffeinfreier 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
Schümlì-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
Oachkatzlschwoaf mit Schlagsahne *(C,G,O)	4 cl	€ 4,70
Hausgemachter Zirbenschnaps *(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