

## *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
Vitello Tonnato vom Kalbstafelspitz mit hausgemachtem Thunfisch-Eis (C,D,G,M)	€ 24,00

## *Vorspeisen*

Burrata  auf konfierten Cherrytomaten mit Wurzelbaguette (A,G)	€ 21,20
Hausgemachtes Pastrami-Carpaccio mit Trüffel-Mayonnaise und Kaviar (A,C,G,M)	€ 21,20

## *Seealm Special*

Hausgeräucherte Ötztaler 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)	Groß € 7,70 Klein € 5,40
Karotten-Curcuma-Ingwer Suppe mit gebratenen Jakobsmuscheln (G,L,R) Auch vegetarisch möglich -€ 3,00 (G,L)	Groß € 11,80 Klein € 9,40
Tomatencremesuppe  mit Weißbrot-Croûtons (A,E,L,O)	Groß € 9,90 Klein € 7,20
Tom Kha Gai Suppe mit Hühnchen, Gemüse, Pilzen und Glasnudeln (E,N) Auch vegan möglich -€ 1,50 (E,N)	Groß € 11,50 Klein € 9,10

## *Fischgerichte*

Fish'n Chips "Seealm Style" Schollenfilet mit Süßkartoffel-Pommes, Sauce Remoulade und Tomatenrelish (A,C,D,E,G,M)	€ 25,80
Zanderfilet auf Melanzane-Sesam Creme mit Röstkartoffeln und Granatapfel (D,N)	€ 29,00
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
Serfauser Steinpilz-Risotto  mit gebratenem Gemüse (G,L,O)	€ 21,20
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 (F,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 Laugenknödeln und Sauerrahm (A,C,D,G,L,M,O)	€ 24,00
Rotes Curry vom heimischen Rind mit Gemüse und Jasminreis (N)	€ 24,50
<b>Auch vegan möglich</b> (N)	€ 20,30
„Wilde“ Currywurst mit Pommes frites (O)	€ 18,90
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites (A,C,G)	€ 19,90
Spaghetti Bolognese (A,L,O)	€ 15,40

## *Kindergerichte*

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites (A,C,G)	€ 11,20
Chicken Nuggets mit Pommes frites (A)	€ 9,80
Gekochtes Frankfurter Würstel mit Pommes frites	€ 9,80
Fischstäbchen mit Pommes frites (A,D)	€ 9,80
Spaghetti Bolognese (A,L,O)	€ 9,80
Spaghetti mit Tomatensauce  (A,L,O)	€ 8,10
Portion Pommes frites  (C)	€ 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
Karotten-Kürbiskerne Tarte  mit Jackfruit-Sorbet	€ 11,80
Cheesecake  mit Erdbeeren-Ragout und Sahne (H)	€ 10,50

## *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