

É meglio fare e pentirsi, che rimpiangere di non aver fatto.
(Giovanni Boccaccio)

Gentili Ospiti,
vi diamo il benvenuto al
Seealm Hög.

Un luogo speciale richiede qualcosa di speciale.

Vi delizieremo non solo con i nostri comprovati
piatti regionali, ma anche con specialità di pesce,
vegetariane e vegane.





Molti dei nostri prodotti ci vengono forniti
direttamente dai contadini di
Serfaus-Fiss-Ladis.

La qualità di ciò che vi proponiamo
è di fondamentale importanza
quindi le portate vengono sempre preparate al momento.


Vi auguriamo buon appetito
e di poter vivere una favolosa esperienza culinaria
qui al Seealm Hög.



Insalate

Insalata verde grande		(G,M) possibile anche in versione vegana	gr. grüner Salat	€ 10,00
Insalata verde piccola		(G,M) possibile anche in versione vegana	kl. grüner Salat	€ 7,20
Insalata mista grande		(G,M) possibile anche in versione vegana	gr. gem. Salat	€ 10,00
Insalata mista piccola		(G,M) possibile anche in versione vegana	kl. gem. Salat	€ 7,20
Caesar Salad con Gamberoni		(B,C,D,G,M)		€ 25,50

Antipasti

Burrata		su pomodorini confit con baguette	(A,G)	€ 19,80
Pastrami		con Coleslaw di mele, pane alle noci, rosmarino e panna acida alla senape (tutto fatto in casa)	(A,G,L,M)	€ 19,80

Seealm Special

Trota dell'Ötztal affumicata in casa su lattughella con pane integrale intrecciato e rafano		(A,D,G,M)	Ötzt. Forelle	€ 25,40
---	--	-----------	---------------	---------


Tradizionale e locale

Merenda Variazione di delizie locali		(A,C,G,M)	Brettljause	€ 16,80
Selezione di formaggi tirolesi		con burro e mostarda ai fichi	Käseauswahl	€ 18,90

Allergeni:

A- Glutine, B- Crostacei, C- Uova, D- Pesce, E- Arachidi, F- Soia, G- Latte-Lattosio, H- Frutti a guscio, L- Sedano, M- Mostarda, N- Sesamo, O-Solfiti, P- Lupini, R- Molluschi





Zuppe

Zuppa di manzo con pasta oppure frittatina a striscioline oppure pasta reale da brodo (A,C,E,G,L,O)	<i>Nudeln/Frittaten/Backerbsen</i>	grande € 7,00 piccola € 4,70
Minestrone  (A,E,L)		grande € 10,00 piccola € 7,70
Vellutata di patate con bacon (E,L,O) Possibile anche in versione vegana -€ 1,00 (E,L)	<i>Kartoffelsuppe</i>	grande € 9,50 piccola € 6,90
Zuppa Tom Kha Gai con pollo, verdure, funghi e spaghetti di riso (E,N) Possibile anche in versione vegana -€ 1,50 (E,N)		grande € 10,80 piccola € 8,50

Pietanze di pesce

Fish'n Chips "Seealm Style" Filetto di platessa con patate dolci fritte, salsa remoulade e salsa di pomodoro speziata (A,C,D,E,G,M)		€ 24,00
Brasato di lucioperca alle cipolle su crema di fagioli verdi e patate in padella (A,D,G,L,O)	<i>Zander</i>	€ 26,90
Filetto di trota di fiume tirolese in padella su purea di verdure grigliate servita con funghi di Serfaus di stagione (D,G)	<i>Bachsaibling</i>	€ 28,00
Spaghetti con panna alle erbe selvatiche con cubetti di salmone fritti, rucola e parmigiano (A,D,G,O)	<i>Spagh. Wildkrätersauce</i>	€ 24,00

Piatti vegani e vegetariani

Mac'n Cheese "Seealm Style"  maccheroni al formaggio gratinati (A,C,G,O)		€ 18,50
Penne con bolognese vegana e rucola  (A,L)		€ 16,50
Masala di carote e ceci con riso basmati e sesamo  (L,N)		€ 17,90
Risotto all'orzo di Fiss  con verdure e funghi (A,O)		€ 18,50
Ragù di funghi di bosco  con canederli di pane (A,C,G,O)	<i>Waldpilzragout</i>	€ 17,20

Allergeni:

A- Glutine, B- Crostacei, C- Uova, D- Pesce, E- Arachidi, F- Soia, G- Latte-Lattosio,
H- Frutti a guscio, L- Sedano, M- Mostarda, N- Sesamo, O-Solfiti, P- Lupini, R- Molluschi

Portate principali

Seealm Cordon Bleu (di maiale) ripieno con prosciutto e formaggio di montagna con patatine fritte oppure patate con buccia (A,C,G)		€ 23,30
Bollito di manzo (servito in brodo) con patate al forno, crema di spinaci, salsa di rafano e panna acida (F,G,L,O)	<i>Tafelspitz</i>	€ 26,30
Mezzo pollo arrosto con verdure grigliate servito con riso oppure patatine fritte (L,O)	<i>Halbes Hühnchen</i>	€ 20,70
Entrecôte (200) g su crosta di miele e mostarda con fagiolini, patatine fritte e salsa alla griglia (A,C,G,M,O)		€ 30,50
Petto di pollo arrosto allevato con mais su polenta cremosa alle erbe e ratatouille di zucchini e ceci (G)	<i>Maishendl</i>	€ 24,90
Interiora di vitello con panna con canederli di pane e panna acida (A,C,D,G,L,M,O)	<i>Beuscherl</i>	€ 21,40
Curry rosso di manzo locale con verdure e riso basmati (N)		€ 22,90
Possibile anche in versione vegana (N)		€ 18,90



Portate per bambini

Cotoletta di maiale alla viennese con patatine fritte (A,C,G)	<i>Kinderschnitzel</i>	€11,20
Nuggets di pollo con patatine fritte (A)		€ 9,80
Spaghetti alla bolognese (A,L,O)		€ 9,80
Spaghetti al pomodoro  (A,L,O)		€ 8,10
Würstel con patatine fritte		€ 9,80
Bastoncini di pesce con patatine fritte (A,D)	<i>Fischstäbchen</i>	€ 9,80
Porzione di patatine fritte 		€ 7,20
Porzione di stick di patate dolci  con salsa alla panna acida (G,M)	<i>Süßkartoffel</i>	€ 9,80
Frittata dolce di semolino con mousse alle mele  (A,C,G)		€ 9,80

Allergeni:

A- Glutine, B- Crostacei, C- Uova, D- Pesce, E- Arachidi, F- Soia, G- Latte-Lattosio,
H- Frutti a guscio, L- Sedano, M- Mostarda, N- Sesamo, O-Solfiti, P- Lupini, R- Molluschi

Dessert

Strudel di mele in pasta frolla con crema alla vaniglia oppure panna (A,C,G,H)	<i>Apfelstrudel</i>	€ 8,60
Frittata dolce di semolino a scelta con amarene oppure mousse di mele oppure marmellata di mirtili (A,C,G)	<i>Griesschmarren mit Sauerkirschen/Apfelmus Preiselbeeren</i>	€ 15,20
Canederli lievitati con salsa alla vaniglia oppure burro con zucchero aromatizzato al papavero (A,C,G)	<i>Germknödel</i>	€ 10,50
Frozen Yoghurt con frutta fresca e quinoa soffiata (G)		€ 9,40
Crostata di cocco e ciliegie  con sorbetto al pompelmo (H)	<i>Kokos-Kirschen-Tarte</i>	€ 11,80
Cheesecake  con ragù di mango e panna (H,O)		€ 9,50

Dolci del giorno

Torta di casa (A,C,G,H,P,O)	<i>Torte</i>	con panna	€ 6,80
		senza panna	€ 6,00
Dolce in teglia (A,C,G,H,P,O)	<i>Kuchen</i>	con panna	€ 6,60
		senza panna	€ 5,80

*Siamo lieti di offrirvi diversi piatti anche senza glutine,
chiedete il nostro menu senza glutine.*

Allergeni:

A- Glutine, B- Crostacei, C- Uova, D- Pesce, E- Arachidi, F- Soia, G- Latte-Lattosio,
H- Frutti a guscio, L- Sedano, M- Mostarda, N- Sesamo, O-Solfiti, P- Lupini, R- Molluschi

Aperitivi

Bicchiere di Prosecco *(O)	0,11	€ 4,90
Campari Soda *(O)	4 cl	€ 6,00
Campari Orange *(O)	4 cl	€ 8,00
Aperol Spritz *(O)	0,21	€ 7,10
Hugo *(O)	0,21	€ 7,10
Summer Secco *(O)	0,21	€ 7,10
Lillet Rosé Spritz *(O)	0,21	€ 7,10

Bevande analcoliche

Bicchiere d'acqua di sorgente di Serfaus*	0,21	€ 0,80
	0,41	€ 1,10
Caraffa d'acqua di sorgente di Serfaus*	0,51	€ 1,20
	1,01	€ 2,20
Römerquelle Minerale frizzante o naturale, bottiglia	0,331	€ 3,90
	0,751	€ 6,00
Coca-Cola / Fanta / Spezi / Sprite	0,21	€ 3,70
	0,41	€ 5,00
Almdudler, bottiglia	0,351	€ 4,60
Coca-Cola Zero, bottiglia * contiene fenilalanina	0,331	€ 4,60
Tè freddo al limone, bottiglia	Zitronn-Eistee	0,331
		€ 4,60
Tè freddo alla pesca, bottiglia	Pfirsich-Eistee	0,331
		€ 4,60
Sciroppo di lamponi spruzzato con acqua o soda	0,21	€ 3,20
	Schwässer	0,41
		€ 4,40
Sciroppo di sambuco spruzzato con acqua o soda	0,21	€ 3,20
	Hollunder	0,41
		€ 4,40
Succo di mele	Apfel	0,21
		€ 3,70
		0,41
		€ 5,00
Succo di mela spruzzato con acqua o soda	0,21	€ 3,70
		0,41
		€ 5,00
Succo di ribes	Johannis	0,21
		€ 3,70
		0,41
		€ 5,00
Succo di ribes spruzzato con acqua o soda	0,21	€ 3,70
		0,41
		€ 5,00
Succo d'arancia, bottiglia	Orange	0,21
		€ 4,10
Succo di pomodoro, bottiglia	Tomate	0,21
		€ 4,10
Schweppes Tonic, bottiglia	0,21	€ 4,20
Schweppes Bitter Limone amaro, bottiglia	0,21	€ 4,20
Thomas Henry Tonic bottiglia	0,21	€ 4,60
Red Bull, bottiglia	0,251	€ 5,40
Bicchiere di latte *(G)	Milch	0,21
		€ 3,10
		0,41
		€ 4,30
Bicchiere di latticello *(G)	Buttermilch	0,21
con mirtillo più € 0,50		€ 3,10
		0,41
		€ 4,30

**L'acqua del rubinetto è ovviamente gratuita.*

Addebitiamo solo il servizio e i costi generali, più le tasse.

Grazie per la vostra comprensione.

L'acqua è inoltre gratuita con caffè o vino.

Allergeni:

A- Glutine, B- Crostacei, C- Uova, D- Pesce, E- Arachidi, F- Soia, G- Latte-Lattosio,
H- Frutti a guscio, L- Sedano, M- Mostarda, N- Sesamo, O-Solfiti, P- Lupini, R- Molluschi

Birre

Trumer "Pfiff" *(A)	0,2l	€ 3,80
Trumer piccola *(A)	0,3l	€ 4,80
Trumer grande *(A)	0,5l	€ 5,80
Radler naturalmente torbida piccola *(A)	0,3l	€ 4,80
Radler naturalmente torbida grande *(A)	0,5l	€ 5,80
Erdinger birra di grano piccola *(A)	0,3l	€ 5,00
Erdinger birra di grano grande *(A)	0,5l	€ 6,00
Erdinger analcolica, bottiglia *(A)	0,5l	€ 6,00
Erdinger "Dunkel", bottiglia *(A)	0,5l	€ 6,00
Stiegl "Freibier" analcolica, bottiglia *(A)	0,5l	€ 5,80
Hacker-Pschorr radler analcolica, bottiglia *(A)	0,5l	€ 6,00
Tyroler (con orzo imperiale di Fiss), bottiglia *(A)	0,3l	€ 4,80
Tyroler Radler *(A)	0,3l	€ 4,80
(Tyroler con sciroppo di stagione, soda, lime, menta e ghiaccio)		

Bevande calde

Tazza caffè *(A,C,G,H)		€ 3,60
Espresso *(A,C,G,H)		€ 3,20
Espresso doppio *(A,C,G,H)		€ 5,10
Espresso Macchiato *(A,C,G,H)		€ 3,70
Cappuccino		€ 4,00
con schiuma di latte oppure panna *(G)		
Latte Macchiato *(A,C,G,H)		€ 4,30
Caffè decaffeinato *(A,C,G,H)		€ 3,60
Caffè Baileys *(A,C,G,H)		€ 7,60
Caffè Amaretto *(A,C,G,H)		€ 7,60
"Schümli-Pflümli"		€ 7,70
caffè, schnaps di prugne e panna *(A,C,G,H)		
Cioccolata calda *(A,C,G,H)	con panna	€ 4,60
	senza panna	€ 4,40
Cioccolata calda con rum *(A,C,G,H)	con panna	€ 7,70
	senza panna	€ 7,50
Tè a scelta *(A,C,G,H)		€ 3,50
Limonata calda *(A,C,G,H)		€ 3,50
Tè con Rum *(A,C,G,H)		€ 6,60
Glühwein (Vin brulé) *(A,C,G,H)	1/4l	€ 5,60
Jägertee *(A,C,G,H)	1/4l	€ 5,60

Longdrinks

Cuba Libre con Havana 7 años	4 cl	€ 11,60
Hendricks Gin Tonic	4 cl	€ 11,60
Monkey 47 Tonic con Thomas Henry Tonic	4 cl	€ 11,70
Vodka Red Bull	4 cl	€ 9,60
Vodka Lemon	4 cl	€ 9,40

Allergeni:

A- Glutine, B- Crostacei, C- Uova, D- Pesce, E- Arachidi, F- Soia, G- Latte-Lattosio, H- Frutti a guscio, L- Sedano, M- Mostarda, N- Sesamo, O-Solfiti, P- Lupini, R- Molluschi

Vini a bicchiere

Grüner Veltliner "Baumgartner" *(O)	1/8l	€ 3,70
	1/4l	€ 7,00
Blauer Zweigelt "Rothügel" *(O)	1/8l	€ 3,70
	1/4l	€ 7,00
Vino bianco o rosso spruzzato con soda *(O)	1/4l	€ 4,70

Schnaps e Distillati

Schnaps alla frutta oppure all'albicocca oppure pera Williams *(O)	2 cl	€ 3,70
Schnaps con Pera Williams *(O)	2 cl	€ 4,10
Schnaps con Albicocca *(O)	2 cl	€ 4,10
Vodka con fico *(A,O)	2 cl	€ 4,10
Vodka bianca *(A,O)	2 cl	€ 3,70
Vodka rossa *(A,O)	2 cl	€ 3,70
Flügerl *(A,O)	4 cl	€ 4,50
Jägermeister *(O)	2 cl	€ 3,90
Appenzeller *(O)	2 cl	€ 3,90
Ramazotti *(O)	2 cl	€ 3,90
Baileys *(A,G,H,O)	2 cl	€ 3,90
Amaretto *(H,O)	2 cl	€ 3,90
Liquore all'uovo *(C,G,O)	2 cl	€ 3,90
Liquore alle nocciole *(A,H,O)	2 cl	€ 4,50
"Heiße Witwe" *(G,O)	4 cl	€ 4,50
"Oachkatzlschwoaf" *(C,G,O)	4 cl	€ 4,50
Zirberl *(A,O)	2 cl	€ 4,50
Inländer Rum *(O)	2 cl	€ 3,00

Distillati Hämmerle

Hämmerle "Kriecherl" Prugna *(O)	2 cl	€ 7,50
Hämmerle "Subirer" Pera *(O)	2 cl	€ 7,50
Hämmerle "Grafensteiner" Mela *(O)	2 cl	€ 7,50
Hämmerle Ciliegia *(O)	2 cl	€ 7,50
Hämmerle Bacche di sorbo *(O)	2 cl	€ 8,00
Hämmerle "Herzstück" Nespolo *(O)	2 cl	€ 11,80
Hämmerle "Private Reserve" *(O)	2 cl	€ 11,80

Allergeni:

A- Glutine, B- Crostacei, C- Uova, D- Pesce, E- Arachidi, F- Soia, G- Latte-Lattosio,
H- Frutti a guscio, L- Sedano, M- Mostarda, N- Sesamo, O-Solfiti, P- Lupini, R- Molluschi