



Ein herzliches Grüß`Gott im Bräukeller!

*Hier finden die Gäste typische Tiroler Gastlichkeit und traditionelle Gepflogenheiten die von Generationen bereits vor Andreas Hofer an die jüngsten Tiroler weiter gegeben wurden. Der Bräukeller ist ein Stück Kultur. Bereits seit 500 Jahren werden hier Gäste bewirtet, einst Pilger und nun welthungrige Touristen die zum Wohle auf einander anstoßen! Genießen auch Sie die Gepflogenheiten unseres Landes und lassen Sie sich be-wirten mit Charme und Tiroler Gastlichkeit! Ihre Familie Seyrling - Gastgeber mit Herz und Seele seit über 200 Jahren!*

Dem Land Tirol die Treue!

Der Text der Tiroler Landeshymne ist ein 1831 verfasstes Gedicht von Julius Mosen. Die dazugehörige Melodie schrieb Leopold Knebelsberger im Jahr 1844. Zur offiziellen Hymne des Landes erklärt wurde das Lied 1948. Es besingt das Sterben von Andreas Hofer.



(Hymne Tiroler Land, zum Mitsingen! – dabei die rechte Hand aufs Herz)

1. Ein Kranz von Bergen stolz und hoch erhoben  
umringt die Heimat mein Tiroler Land.  
Die Gipfel strahlen hell in ihrem Glanze  
und leuchten weit von steiler Felsenwand.  
|: Du bist das Land dem ich die Treue halte,  
weil du so schön bist mein Tiroler Land :|
2. Ein harter Kampf hat dich entzwei geschlagen,  
von dir gerissen wurde Südtirol.  
Die Dolomiten grüßen uns von ferne  
in roter Glut zum letzten Lebewohl.  
|: Du bist das Land dem ich die Treue halte,  
weil du so schön bist mein Tiroler Land :|



HOTEL  
**KLOSTERBRÄU**  
SEEFELD TIROL AUSTRIA  
\*\*\*\*\*

Suppn' - Soups - Minestre

|  |        |
|--|--------|
| <b>Gschmackige Tiroler Rindsuppe mit hausgemachtem Speckknödel oder Fritatten und frischem Schnittlauch</b>      | € 5,50 |
| Beef consommé with homemade dumpling or sliced pankaces<br>Consommé con canederli di speck o frittatine          |        |
| <b>Bräukeller Käsesuppe im Bauernbrotlaib serviert</b>   | € 6,80 |
| Cream of cheese soup served in a bowl, made of whole wheat bread<br>Crema di formaggio servita in crosta di pane |        |
| <b>Tiroler Rollgerstl-Bier-Suppe</b>   | € 5,50 |
| Tirolean soup of pearl barley and beer<br>Zuppa tirolese con orzo e birra  |        |
| <b>Kräftige hausgemachte Gulaschsuppe mit Hausbrot</b>   | € 6,00 |
| Homemade goulash soup with whole wheat bread<br>Zuppa di Gulasch fatta in casa con pane alla contadina           |        |
| <b>Suppentopf mit Rindfleisch, Nudeln und Gemüse im Topf serviert</b>  | € 6,40 |
| Stock pot with beef, noodles and vegetables served in a pan<br>Consommé in padella con manzo, pastina e verdure  |        |

Salate und Antipasti - Salads and Starters - Insalate e antipasti

**Saisonaler bunter Salatteller**

Mixed greens and vegetable salad

Insalata mista con variazione di verdure crude

- |  |        |
|--|--------|
| - mit gebratenen Putenbruststreifen                      | € 9,50 |
| - with sauted turkey strips<br>con tacchino alla griglia |        |
| - mit Klosterschinken und Ei                             | € 9,50 |
| - with ham and egg<br>- con prosciutto e uovo            |        |



HOTEL  
**KLOSTERBRÄU**  
SEEFELD TIROL AUSTRIA  
\*\*\*\*\*

- mit frischen Pfifferlingen und Kräutern € 9,00
- with chanterelle and herbs
- con finferli alle erbe

**Knackiger Vogerlsalat mit Backhendl und steirischem Kernöl** € 9,80  
Corn salad with fried spring chicken and Styrian core oil  
Insalatina con cosce di pollo fritto

**Frische Salatpfanne mit in Speck eingewickeltem Schafskäse, Gemüse** € 9,50  
Salat bowl with goat cheese wrapped in bacon with vegetables and leaf salad  
Insalata mista con formaggio di capra avvolto in speck e verdure

**Mediterraner Mozzarella-Tomaten-Salat  
mit Balsamico und Basilikum-Pesto** € 8,50  
Tomato - mozzarella salad with homemade basil-pesto  
Insalata Caprese con pesto

**Kalte Speisen - Cold appetizers - Piatti freddi**

**Ganze geräucherte Forelle aus der Leutascher Ache  
mit Preiselbeeren** € 12,50  
Smoked trout from the region with cranberry cream  
Trota affumicata di Leutasch con panna ai mirtilli rossi

**Variation von heimischen Tiroler Bergkäsen  
mit Zwiebeln und Hausbrot** € 9,50  
Variation of domestic alpine cheese with onions and whole wheat bread  
Variazione di formaggio di montagna con cipolle e pane

**Kloster-Brettl mit hauseigenem Speck, Käse, Kaminwurzn, Radi,  
Radieschen, Kren, Grammelschmalz, Butter und Brot** € 12,50  
Bacon, cheese, tyrolean smoked sausage, radish, horseradish, butter and bread  
Piatto tirolese con speck, formaggio, salsicce affumicate, ravanelli, barbaforte e pane

**Schweizer Wurstsalat mit roten Zwiebeln und Essig-Öl Marinade** € 8,00  
Swiss salad made of strips of sausage, onions, and gherkins  
Insalata di salame dolce con cipolla



HOTEL  
**KLOSTERBRÄU**  
SEEFELD TIROL AUSTRIA  
\*\*\*\*\*

Auf Vorbestellung - on preorder - con su prenotazione

**Würziges Schweizer Käsefondue  
mit Weißbrot und Beilage** (pro Person) € 22,00  
Swiss cheese fondue with white bread and mixed pickles  
Fonduta di formaggio con pane bianco e verdure sott'aceto

**Empfehlung unseres Küchenchefs: - All you can eat!**

**Fondue Chinnoise - Feines Fleischfondue mit Kalb, Schwein, Rind und  
Putenfleisch, dazu servieren wir: Knoblauchbrot, Pommes Frites,  
Ofenkartoffeln mit Sauerrahm und verschiedene Saucen  
(Cocktail-, Knoblauch-, Curry- und Barbecuesauce) (pro Person) € 27,00**  
Fondue chinnoise, meat fondue with veal, pork, beef and turkey, garlic bread,  
french fries, potatoes and 4 different sauces (cocktail, garlic, curry and BBQ sauce)  
Fonduta chinnoise, fonduta di carne di vitello, manzo, mailae e tachino  
servito con pane all'aglio, patate fritte, patate al forno e 4 salse  
(salsa cocktail, all'aglio, barbecue e curry)

**Knusprige Tiroler Kalbshaxn mit gschmackiger Kümmel-Biersoße  
dazu Knödel und Seefelder Sauerkraut** € 17,50  
Veal shank with cumin-beer sauce, bread dumpling and sauerkraut  
Stinco di vitello con salsa alla birra e cumino, canederli e crauti

**Knusprige Tiroler Schweinshaxn mit gschmackiger Kümmel-Biersoße  
dazu Knödel und Seefelder Sauerkraut** € 12,50  
Pork shank with cumin-beer sauce, bread dumpling and sauerkraut  
Stinco di mailale con salsa alla birra e cumino, canederli e crauti

Für den kleinen Appetit - for the little appetite in between- per la piccola fame

**Frankfurter Würstel mit pikantem Senf, Ketchup und Hausbrot** € 6,00  
„Frankfurter sausages“ with whole wheat bread, mustard and ketchup  
“Frankfurter Würstel“ con pane alla contadina, senape e ketchup

**KLOSTERBRÄU**

SEEFELD TIROL AUSTRIA

\*\*\*\*\*

- Bierwürst vom Grill mit Kartoffel-Gurkensalat** € 6,90  
Beer-sausage from the grill with potato-cucumber salad  
Würstel di birra con insalata di patate e cetrioli
- Käse-Grillwurst mit Speckmantel und Pommes Frites** € 7,20  
Cheese-sausage wrapped in bacon with french fries  
Würstel con formaggio avvolto in speck e patate fritte
- Tiroler Ofenkartoffel mit Sauerrahm, frischem Schnittlauch und gebratenen Speckscheiben oder Räucherlachs** € 7,30  
Baked potato with sour cream, fresh chives and bacon or smoked salmon  
Patate al forno con panna acida, cipollina e speck oppure con salmone affumicato

**Unsere Pfandln - served in a pan - portate servite in padella**

- Jägerpfandl mit geschnetzeltem Schweinefilet in Pilzrahmsauce und Spätzle** € 14,50  
„Jägerpfandl“ sliced filet of pork in a creamy mushroom sauce and Spätzle  
Padella alla cacciatore con spezzatino di filetto di maiale, crema ai funghi e gnocchetti tirolesi di patate

- |  |
|--|
| <b>Bräukeller-Pfandl - Gourmet Tipp unseres Küchenchefs mit Rinderfiletstreifen, gebratenem Speck, Spätzle und Pfeffersauce</b> € 15,50<br>Sliced fillets of beef with grilled bacon, Spätzle and pepper-sauce<br>Bandas di manzo con speck, gnocchetti tirolesi di patate e salsa di pepe |
|--|

- Tiroler Kasspatzln mit Röstzwiebeln und frischem Schnittlauch** € 9,50  
Tyrolean cheese spätzle with roasted onions and chives  
Spätzle con formaggio con cipolle saltate ed erba cipollina

- Seefelder Bauerngröst'l mit Röstkartoffeln, Spiegelei und frischen Bergwiesenkräutern** € 13,50  
„Seefeld farmers gröst'l“ with potatoes, fried egg and fresh herbs  
“Gröst'l” alla tirolese con uova al tegame ed erbe di montagna

- Gebratene Garnelenpfanne mit Knoblauchbaguette, Kirschtomaten, mediterranen Kräutern und Olivenöl** € 14,00  
Shrimp scampi with garlic baguette, tomatoes, herbs and olive oil  
Piatto di gamberi alla griglia con baguette all'aglio erbe, pomodori e olio d'oliva



HOTEL  
**KLOSTERBRÄU**  
SEEFELD TIROL AUSTRIA  
\*\*\*\*\*

**Tiroler Spezialitäten – tyrolean specialties – specialità tirolesi**

|  |                |
|--|----------------|
| <b>Klosterschnitzel Wiener Art XXL (350g) vom Schwein</b>  | <b>€ 15,00</b> |
| Extra Extra Large „Schnitzel“ (350g) from pork<br>Cottoletta alla viennese (350g) del maiale   |                |
| <b>Ordensschnitzel Wiener Art XL (230g) vom Schwein</b>  | <b>€ 11,50</b> |
| Extra Large „Schnitzel“ (230g) from pork<br>Cottoletta alla viennese (230g) del maiale   |                |
| <b>Stiftsschnitzel Wiener Art (150g) vom Schwein</b>   | <b>€ 9,80</b>  |
| Large „Schnitzel“ (150g) from pork<br>Cottoletta alla viennese (150g) del maiale   |                |
| <b>mit Beilagen nach Wahl: Pommes Frites, Kartoffel-Gurkensalat,<br/>Reis, Petersilien-Kartoffeln)</b>   | <b>€ 3,50</b>  |
| with your choice of side dishes: french fries, potato-cucumber salad, rice,<br>Contorni a scelta: patate fritte, insalata di patate e cetrioli, riso, patate |                |
| <b>Würzige Fleischleibchen mit Kartoffelpüree, brauner Sauce und<br/>gemischtem Gemüse der Saison</b>  | <b>€ 8,50</b>  |
| Hamburger with mashed potatoes, sauce and mixed vegetables<br>Polpetta con purè di patate, salsa e verdure mista stagionali                                  |                |
| <b>Gebratener Leberkäse mit Röstkartoffeln und Spiegelei</b>   | <b>€ 9,80</b>  |
| Baked meat loaf with roasted potatoes and fried egg<br>Formaggio di fegato con patate arrosto e uova al tegame   |                |
| <b>Hausgemachte Schlutzkrapfen<br/>mit brauner Butter und frischem Parmesan</b>  | <b>€ 8,00</b>  |
| Homemade stuffed ravioli in brown butter<br>Ravioli tirolesi fatti in casa con burro e parmiggiano   |                |
| <b>½ ofenfrisches Grillhendl mit Pommes Frites, Reis oder Salat</b>  | <b>€ 8,50</b>  |
| ½ grilled chicken with french fries, rice or salad<br>½ pollo alla griglia con patatine fritte, riso o insalata  |                |

**KLOSTERBRÄU**

SEEFELD TIROL AUSTRIA

\*\*\*\*\*

|  |         |
|--|---------|
| <b>2 Speckknödel mit Sauerkraut und Kalbssaft</b>                  | € 7,50  |
| 2 bacon dumplings with sauerkraut                                  |         |
| 2 canederli di speck con crauti cotti                              |         |
| <b>Blutwurst-Gröstl mit Röstkartoffeln und Sauerkraut</b>          | € 10,80 |
| Blood sausage stew with roasted potatoes and sauerkraut            |         |
| Sanguinaccio con patate arrosto e crauti                           |         |
| <b>6 Rostbratwürstl vom Grill mit Sauerkraut und Hausbrot</b>      | € 7,50  |
| Fried sausages with sauerkraut and whole wheat bread               |         |
| 6 piccole salsicce alla griglia con crauti e pane alla contadina   |         |
| <b>Heimisches Wildgoulasch mit Rotkraut und Kartoffelkroketten</b> | € 13,50 |
| Venison goulash with red cabbage and potato-croquettes             |         |
| Spezzatino di selvaggina con crauti rossi e patate                 |         |
| <b>Spaghetti mit Tomatensauce oder Bolognese</b>                   | € 7,50  |
| Spaghetti with tomato sauce or sauce Bolognese                     |         |
| Spaghetti con salsa al pomodoro o alle bolognese                   |         |

**Beilagen - side dishes - contorni**

|   |        |
|---|--------|
| <b>Portion lauwarmer Speck-Krautsalat</b>         | € 4,00 |
| Warm portion of bacon-cabbage salad               |        |
| insalata di speck e cavolo                        |        |
| <b>Hausbrot mit Bauernbutter</b>                  | € 1,00 |
| Whole wheat bread with butter                     |        |
| Pane con burro                                    |        |
| <b>Brezn</b>                                      | € 1,90 |
| Bavarian soft beer pretzel                        |        |
| Brezel bavarese alla birra                        |        |
| <b>Butterbreze oder Butter-Schnittlauch-Breze</b> | € 2,90 |
| Bavarian soft beer pretzel with butter and chives |        |
| Brezel bavarese alla birra con burro e cipollina  |        |



HOTEL  
**KLOSTERBRÄU**  
SEEFELD TIROL AUSTRIA  
\*\*\*\*\*

**Sauerkraut, Kartoffel-Gurkensalat, Petersilienkartoffeln, Röstkartoffeln, Reis, Pommes Frites,** € 3,50  
Sauerkraut, potato-cucumber salad, potatoes with herbs, baked potatoes, rice, french fries  
Crauti, insalata di patate e cetrioli, patate, riso, patate fritte

**Gemischter oder grüner Salat** € 3,90  
Mixed or green salad  
Insalata mista o verde

**Wos Siasses - Dessert - Dolci**

**Hausgemachter Apfelstrudel mit Schlagsahne oder Vanillesauce** € 4,80  
Homemade apple „strudel“ with cream or vanilla sauce  
Strudel di mela con panna montana o salsa alla vaniglia

**Frische Sachertorte mit Schlagsahne** € 3,10  
Chocolate cake with whipped cream  
Torta di cioccolata con panna

**Hausgemachte frische Erdbeertorte mit Schlagsahne** € 3,50  
Homemade fresh strawberry cake with whipped cream  
Torta di fragole con panna

**Hausgemachter frischer Marillen- oder Zwetschkuchen mit Schlagsahne** € 3,50  
Homemade fresh apricot or plum pie with whipped cream  
Torta di albicocca o prugna con panna

**Lauwarmer Mohr im Hemd mit Vanilleeis und Schlagsahne** € 4,00  
Warm chocolate cake with vanilla ice cream and whipped cream  
Tortina di cioccolata con gelato alla vaniglia e panna

**Tiroler Kaiserschmarrn mit Rosinen und Zwetschkenröster** € 7,50  
Tyrolean „Kaiserschmarrn“ with raisins and plum stew  
“Kaiserschmarrn” specialità austriaca con uvette e prugne