

Willkommen liebe Gäste,

mit dem Sillberghaus möchten wir naturverbundene, sportliche Menschen ansprechen, deren Anliegen es ist, hier im Ursprungtal dem Alltag zu entfliehen. Als wahren Luxus verstehen diese Gäste - wie wir selbst - Zeit. Zeit für die Familie, Zeit für den Partner oder einfach nur Zeit, um zu sich selbst zu finden. „Entschleunigung“ eben.

Als ausgemachte Genießer bemühen wir uns um möglich viele hausgemachte Marmeladen, Kuchen, natürliche frisch zubereitete Brot-, Milch- und Fleischprodukte, um regionale Produkte mehr als um Massenprodukte, deren Herkunft schwer nachvollziehbar ist.

Das gewohnte Angebot wie Currywurst, Spaghetti Bolognese etc. finden Sie bei uns daher nicht. Auch Cola, Limonaden und die üblichen Schokoriegel sind nicht im Angebot. Dafür gibt es deftige Brotzeiten und saisonale frisch zubereitete Tagesgerichte, Suppen und Brotaufstriche. Unbedingt probieren: Unsere erfrischende Rhabarber- oder Pflaumenschorle.

Wir freuen uns über Ihre Anregungen und Vorschläge:

Das Sillberghaus

Unsere 12 urig renovierten und liebevoll gestalteten Zimmer, mit insgesamt maximal 28 Betten, sind alle mit Warmwasser und Heizung ausgestattet. Etagendusche und WC.

Wer ursprüngliche Natur, Abgeschiedenheit und Hüttenromantik mit dem heutigen Grundkomfort sucht und dabei auf TV, Zimmerservice, Minibar und die Kunstmarmorbäder der großen Hotels verzichten möchte, ist hier oben genau richtig.

Das Schwimmbad:

Seit Sommer 2010 haben wir das original Schwimmbad von 1936 als Freibad nach dem Schwimmteich-Prinzip wieder in Betrieb genommen. So schwimmen unsere Gäste in klarem Berg-Quellwasser das durch Sand, Kies, Pflanzen und Bakterien – völlig ohne Chlor und chemische Zusätze - natürlich gereinigt wird.

Sauna & Wannenbäder

Die Lage im Naturschutzgebiet und umringt von bewirtschafteten Almen erschwert leider den schon lange geplanten Bau der Bad, einer rustikalen finnischen Holzsauna. Im Frühjahr 2014 werden wir eine kleine Fass-Sauna für bis zu sechs Personen haben. Zudem planen wir noch verschiedene Tauch- und Wannenbäder. Wir bleiben dran! Versprochen.

Sehr gerne richten wir Weihnachtsfeiern, Geburtstage, Jubiläen, Hochzeiten, Seminare, Tagungen und Workshops für Sie aus.

Peter & das Sillberghaus Team

Suppen nach Saison

Frisch gemacht, daher nicht immer verfügbar 4,80 €

Brotzeiten / Brettljause

Brettljause mit allem / Käse¹ / Wurst^{1,2} & Speck² 9,80 €
und drei Scheiben von unserem Krustenbrot

Wurstbrot / Käsebrot / Schmalzbrot

Zwei Scheiben Krustenbrot, wahlweise mit:
Speck² / Frischkäse / Käse¹ / Griebenschmalz³ 5,80 €

Brotkorb

Drei Scheiben von unserem Krustenbrot mit Butter 3,00 €

Kuchen & Nachspeisen

Kuchen¹ und Süßspeisen der Saison 3,30 € bis 4,60 €
Frisch gemacht, daher nicht immer verfügbar

Tagesgerichte

Unsere kleine Auswahl an frischen Kuchen und ausgewählten Tagesgerichten finden Sie an den Tafeln vor der Terrasse neben dem Eingang und neben der Bar/Ausgabe.

Wir kochen komplett ohne Mikrowelle und ohne Fritteuse, wie zu Omas Zeiten, daher haben wir unsere Gerichte nur, solange Der Vorrat reicht. Über Vorbestellungen freuen wir uns!

Biere

	0,5 L
Löwenbräu „Urtyp“ oder Alkoholfrei	3,70 €
Franziskaner Hefeweißbier/Dunkel/Alkoholfrei/Leicht	3,70 €
Radler & Russe	3,70 €

Säfte, Wasser & Schorlen

	0,3 L	0,5 L
Rhabarber Nektar / Pflaumen Nektar	3,30 €	5,40 €
Apfel-/Johannisbeer-/ Rhabarber-/ Pflaumen- Schorle		3,60 €
Natürliches Quellwasser von der SillbergAlm	1,90 €	2,90 €
Almdudler Kräuterlimonade ⁴	3,30 €	
1,0 L Karaffe Wasser von der Sillberg Alm		4,80 €

Heiße Getränke

Espresso / kleine Tasse Kaffee oder Schokolade	2,40 €
Doppelter Espresso	3,90 €
Espresso Macchiato	2,80 €
Kleiner Cappuccino	2,80 €
Große Schale Milchkaffee / Kaffee / Cappuccino	4,20 €
Latté Macchiato	4,20 €
Große Schale heiße Schokolade	4,20 €
Große Schale Tee	3,90 €

Hauswein / rot/weiß	0,25 L	0,5 L
Farnese Montepulciano	5,90 €	11,80 €
Wittmann Riesling trocken Fass 68	5,90 €	11,80 €
Weinschorle	3,40 €	6,80 €
Flaschenweine / rot		
Farnese Montepulciano		17,80 €
SEPP Zweigelt BIO Wein		23,80 €
Muri-Gries Südtiroler Lagrein		29,80 €
Flaschenweine / weiss / Prosecco		
Wittmann Riesling trocken		17,80 €
SEPP Grüner Veltliner BIO Wein		23,80 €
Weisshaus Weissburgunder Pinot Bianco		29,80 €
Prosecco Bertoldi		24,80 €
Saisonal		
Glühwein		3,90 €
Sprizz (Prosecco Aperol ¹)		5,90 €

1 = mit Farbstoff
3 = mit Geschmacksverstärker

2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Antioxidationsmittel

Liebe Eltern: Wir lieben Kinder! . . . daher die Bitte:

Der umliegende Bergwald mit seinen Wiesen und Bächen ist der natürlichste und schönste Abenteuerspielplatz und ideal zum toben, schreien und rennen. Nutzen Sie diese Chance. Das Sillberghaus gilt zwar als geselliger- aber auch - ruhiger Platz zur Entspannung und Entschleunigung.

Bitte nehmen Sie Rücksicht und achten Sie auf eine angepasste Lautstärke Ihrer Kinder!

Natürlich lauern hier nicht die Gefahren der Großstadt und des Straßenverkehrs. Dennoch ist das Sillberghaus sowie das umliegende befestigte Grundstück, alters- und konstruktionsbedingt nicht für unbeaufsichtigt spielende Kinder geeignet. Sie befinden sich auf alpinen Gelände. Sämtliche Geländer, Mauern, Holz- und Brennholz-Stapel, Zäune sowie Treppen und Fensterbänke bergen eine erhebliche Unfallgefahr. Auch unsere Leder-Couchgarnituren, Betten und Sonnenliegen sind keine Schaukeln und Trampoline. Im Winter wird nicht geräumt und gestreut. Vorsicht vor Glätte und Dachlawinen!

Sie als Eltern haften für Ihre Kinder!

Bitte achten Sie dringend auf die Sicherheit Ihrer Kinder!

Liebe Hundebesitzer: Wir lieben auch Hunde!

Eine Bitte dennoch:

Hunde (eigene, unsere und falsche) bleiben unter dem Tisch und werden aus Rücksicht auf andere Gäste nicht gefüttert!

Wir bitten um Ihr Verständnis!

*„Die Erinnerung an schlechte Qualität
währt weit länger als die Freude
An einem niedrigen Preis“*

Nach diesem Grundsatz suchen wir alle unsere Produkte aus und bemühen uns - trotz des enormen logistischen Aufwandes einer Berghütte - um ein gesundes Preis-Leistungsverhältnis. Je nach Produktgattung beziehen wir vorzugsweise lokale bzw. regionale Produkte. Unsere Messlatte sind dabei immer die hohen Ansprüche unserer Gäste.

Wir bieten auch ausgesuchte Produkte zum Verkauf an bzw. vermitteln sie gerne weiter.

Unsere Sillberghaus Sonnen-Terrasse:

Auf unsere Sonnenterrasse, mit Tischen und Bänken aus heimischen Lärchen- und Fichtenholz sind wir besonders stolz. Die Lärchenholzdielen, Tische und Bänke wurden 2007 von einer lokalen Zimmerei gefertigt, vormontiert und fachmännisch vor Ort verlegt. So können problemlos Teile ausgetauscht und erneuert werden. Eine wundervolle Ergänzung - finden wir - sind die himmelblauen Echtholz-Sonnenschirme mit 3 Meter Durchmesser und lichtechten, waschbaren Bezügen.

Unser beliebtes Krustenbrot:

Wir werden auf kein Produkt so häufig angesprochen, wie auf unser Krustenbrot. Dieses Bauernbrot wird von der Brotmanufaktur Paul Schmid aus München-Haidhausen nach alter Tradition besonders knusprig gebacken. „Diam a weng batzig und auß'n sche resch“

Unser Südtiroler Speck

Der von uns angebotene Moser Speck wird aus besonders mageren, vollfleischigen Schweineschlegeln trocken gepökelt und kalt geräuchert. Am Ende der Herstellung wird eine Abtrocknung von ca.35% erreicht. Das macht diesen würzige Speck so einzigartig, wie wir finden.

Unsere Südtiroler Kaminwürzen

Die Moser Kaminwürzen sind aus leicht geräucherter Rohwurst aus reinem Schweinefleisch, im Naturdarm, mit einem Magerfleischanteil von über 50%. „Je länger's umandliegen, desto besser werdn's“ meint einer unserer Stammgäste.

Unser Bergkäse

„Der Wertacher Bergkäs kündd vo ois dahoim“, sagte uns ein Allgäuer Stammgast und erklärte weiter: „der reift mind. 3 Monate und wird während dieser Zeit vom Käsemeister sorgfältig von Hand gepflegt. Dadurch erhält er seinen sagenhaften herzhaft-würzigen Geschmack.“

Unser Obatzda und unser Kräuterquark

Verschiedene Hütten- und Weichkäsesorten werden mit Zwiebeln Gewürzen und frischen Kräutern unter Druck zu einem „Käseteig“ zusammengemengt. Die Bayrische Kurzform: „Obazda“ Beim unsrem Kräuterquark geht's ähnlich, nur ohne Weichkäse und Paprika.

Beides schmeckt ideal zu unserem Krustenbrot mit frischen Tomaten oder Schittlauch.

Unsere naturtrübe Apfelschorle und „Johanschorle“

kommen von den beiden Unternehmen Oro aus Rohrdorf und Stettner aus Kolbermoor (beides etwa 40 Minuten von Bayrischzell) Die Schorlen werden überwiegend aus erntefrischen Früchten von Streuobstwiesen heimischer Bauern gepresst. Die mindestens 55% Fruchtsaft werden dann kohlesäurehaltigen Tafelwasser gemischt. Wir finden das ist die beste Alternative zu Cola, Fanta & Co.

Unsere naturtrübe Rhabarber- und Pflaumenschorle

Diese beiden Frucht-Schorlen sind sozusagen der Renner auf dem Sillberghaus. Gar nicht süß aber sehr fruchtig im Geschmack. Der ideale Durstlöcher nach einer Bike-Tour oder Wanderung.

Unser Apfel-Griebenschmalz

Traditionell der „Arme-Leut-Brottaufstich“ für Bergbauern, Almerer und Holzknecchte. Gehaltvoll, haltbar, würzig und mit angerösteten Zwiebel- und Apfelstückchen verfeinert. Die ideale Ergänzung zu unserem Krustenbrot und extra produziert vom Toni Schütz aus Burghausen

Unsere Kaffee-Spezialitäten:

kommen in der Regel aus der kleinen Kaffeerösterei Martermühle in Aßling bei München. Unsere Gäste bestätigen uns immer wieder, wie überrascht sie über die Qualität unserer Kaffee-Spezialitäten sind.

2011 wurde die Rösterei Martermühle sogar mit Gold ausgezeichnet. Darauf sind wir ein wenig stolz :o)

Unser Berg-Quellwasser

kommt aus unserer eigener Quelle, wird doppelt gefiltert, jährlich geprüft und kommt natürlich oder mit Kohlesäure versetzt direkt aus unserer Zapfanlage. Besser, direkter und natürlicher geht's nicht!