

Biere

Franziskaner Kellerbier oder Löwenbräu Alkoholfrei 0,5l	4,60 €
Franziskaner Hefeweißbier/Dunkel/Alkoholfrei/Leicht 0,5l	4,60 €
Radler & Russe 0,5l	4,60 €
BIO Helles Dachauer Schlossberg 0,5l Bügelverschluss	5,20 €

Säfte, Wasser & Schorlen

Rhabarber Nektar / Pflaumen Nektar 0,3l/0,5l	3,30/5,40 €
Apfel-/Johannisbeer-/ Rhabarber-/ Pflaumen- Schorle 0,5l	4,20 €
BIO-Hollerschorle 0,5l	4,20 €
Natürliches Quellwasser von der Sillbergalm 0,3l/0,5l	2,10€ / 3,10 €
Almdudler Kräuterlimonade ⁴ 0,33l	3,90 €
1,0 l Karaffe Bergquellwasser von der Sillbergalm	6,20 €

- Unser Sillberg-Quellwasser-

Wir sind stolz auf unsere eigene Berg-Quelle, deren lebendiges und kraftpendendes Wasser doppelt gefiltert und jährlich geprüft wird. Still oder mit Kohlensäure - besser, direkter und natürlicher geht's nicht!

Heiße Getränke, mit BIO-Kaffee und BIO-Milch

Tasse Kaffee, einfacher Espresso oder Tasse Schokolade	2,80 €
Doppelter Espresso	4,90 €
Espresso Macchiato	3,10 €
Tasse Cappuccino	3,20 €
Große Schale Milchkaffee/Kaffee/Cappuccino	4,40 €
Latte Macchiato	4,40 €
Große Schale heiße Schokolade	4,40 €
Große Schale Tee	4,20 €

Saisonal

Glühwein BIO „Heißer Hirsch“	6,90 €
Sprizz (Prosecco Aperol ¹)	6,90 €
Hugo (Prosecco, Holunderblütensirup)	6,90 €

Wein (Hauswein- rot/weiß)

	0,25l	0,5l
Nero d´Avola	BIO 9,40 €	18,80 €
Wittmann Riesling	BIO 9,40 €	18,80 €
Weinschorle	6,90 €	13,80 €

Flaschenweine - rot

	0,75l
Nero d´Avola BIO	27,80 €
Anne de Joyeuse Malbec BVQI	32,80 €
Muri-Gries Südtiroler Lagrein	37,80 €

Flaschenweine- weiß / Prosecco / Champagner

Wittmann Riesling trocken Fass 68 BIO	27,80 €
Edelbauer Chardonnay BIO	32,80 €
Weisshaus Weissburgunder Pinot Bianco	37,80 €
Prosecco Bertoldi	27,80 €
Champagner Beaumont	47,80 €

Edle Lantenhammer Brände & Longdrinks

	2cl
Williams & Marillenbrand ,Haselnussspirituose und Enzianbrand	6,90 €
Slyrs Whiskey	6,90 €
Gin Tonic mit Josef Gin und Thomas Henry Tonic	12,80 €

Probieren unsere naturtrübe Rhabarber- & Pflaumenschorle

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

Suppen nach Saison, mit 1 Scheibe Krustenbrot

Frisch gemacht, daher nicht immer verfügbar

ab 5,80 €

Kuchen & Nachspeisen

Kuchen¹ und Süßspeisen der Saison

Frisch gemacht, daher nicht immer verfügbar

3,80 € bis 9,80 €

- Tipp -

Frag nach unseren frischen Auszogen und komm zu unseren
Schmarrnsonntagen vorbei: von süß bis deftig, einfach durchprobieren.

Unsere Tagesgerichte

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

Bei uns gibt's feine Almschmankerl: Von Kaspressknödel, Almgröstl,
Bio-Rindsgulasch, Saisonalen Salaten, ... bis zünftigem Brotzeitbrettl.

- Wir sind BIO-zertifiziert -

Wir legen viel Wert auf Nachhaltigkeit – sowohl im Umgang mit unserer
umliegenden Natur und den darin lebenden Tieren – als auch im Einkauf
unserer Waren, die wir euch anbieten.

**Daher sind wir seit 2015 BIO-zertifiziert
nach Produktgruppen DE-ÖKO-037 laut EU Recht!**

- Unsere Küche -

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!

Unseren Werten für Nachhaltigkeit, Umweltschutz und sozialer Verantwortung
folgend wollen wir außerdem unsere regionalen Anbieter stärken und beziehen
unsere Lebensmittel überwiegend regional und nach saisonaler Verfügbarkeit.
Der Grundgedanke dabei ist, zwischen Erzeugung und Verbrauch möglichst
kurze Wege zurückzulegen, um dadurch die Qualität hoch und die
Auswirkungen für die Umwelt gering zu halten. Ein Auszug unserer Zutaten:

Frühling

Bärlauch, Spargel, Feldsalat, Rhabarber, Brennessel, Radicchio, Sauerampfer,
Brunnenkresse, Mairübchen, Fichtensprossen, Lamm und Zicklein

Sommer

Erdbeeren, Gurken, frische knackige Sommersalate, Brokkoli, Blumenkohl,
Zucchini, Stachelbeeren, Preiselbeeren, Himbeeren, Blaubeeren, Kirschen,
Zwetschgen, Ziegenkäse, Forelle und Saibling, Buttermilch, Reherl
(Pfifferlinge), Steinpilze, Radi und Radieserl

Herbst

Äpfel, Birnen, Rotkohl, Kohlrabi, Gelbe Rüben, Wild, Fenchel, Schwammerl,
Trauben, Kürbis, Rana (Rote Beete), Weißkohl, Kartoffeln

Winter

Ente, Gans, Wild, Rana (Rote Beete), Steckrüben, Kraut, Maronen, Wirsing,
Blaukraut, Knollensellerie, Nüsse, Marmeladen und Eingezeichnetes

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.

Für uns ist BIO mehr als nur ein Siegel oder ein Verkaufsschlager - BIO ist für uns ein Lebensmotto und eine Herzensangelegenheit, für die wir uns täglich einsetzen! Denn unsere Almwiesen und Bergwälder bleiben nur dann ein so frischer, kraftspendender Ort, wenn wir der Natur auch mit Respekt begegnen. Diesen Respekt leben wir bei der Auswahl unserer Lieferanten, aber auch beim sparsamen Umgang mit Berg-Quellwasser oder der effizienten Planung der Fahrten durch das Naturschutzgebiet.

Übrigens: um unsere hochwertigen Vorräte zu schützen, ist unsere BIO-Mäusepolizei – unsere Hüttenkatzen «Blume» & «Bene» – unermüdlich im Einsatz und kommt dabei selbst ganz ohne Chemie aus. In der Saison unterstützen uns auch diverse Fische in der chlorfreien Naturpool-Reinigung.

Seit 2018 haben wir Bienenvölker als „Saisonmitarbeiter“ am Sillberg angesiedelt, mit denen wir gemeinsam für die Blüte, den Natur- und Artenschutz unserer umliegenden Almwiesen sorgen. Die Zusammenarbeit soll sogar weiter ausgebaut werden – bald gibt's den nachhaltigen Sillberg-Honig exklusiv bei uns!

Das gewohnte Hütten-Angebot wie Currywurst, Spaghetti Bolognese etc. findet ihr bei uns 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 eure Anregungen und Vorschläge.

Das Almbad Sillberghaus

Unsere 13 urig renovierten und liebevoll gestalteten Zimmer mit insgesamt 30 Betten sind alle mit Warmwasser und Heizung ausgestattet. Es gibt Etagedusche und WC. Charakteristisch sind die himmelblauen Fensterläden, die im Sommer von prächtig blühenden Petunien geziert werden.

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.

Unser Schwimmbad:

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

Sauna & Wannenbäder:

Seit 2014 haben wir eine kleine finnische Fass-Sauna für bis zu sechs Personen. Zudem planen wir noch verschiedene Tauch- und Wannenbäder. Wir bleiben dran! Versprochen.

Sehr gerne richten wir Weihnachtsfeiern, Geburtstage, Hochzeiten, Seminare, Tagungen & Workshops für euch aus.

Sprecht uns einfach an:

feiern@almbad.de oder tagungen@almbad.de

Peter, Ludwig & das Almbad Team

Herzlich Willkommen

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

Nach diesem Grundsatz suchen wir alle unsere Produkte und Partner 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 ist dabei immer der hohe Anspruch unserer Gäste.

Das beste Fleisch kommt vom glücklichen Tier

Daher arbeiten wir von Beginn an mit der Metzgerei Juffinger aus Thiersee zusammen: eine Bergbauernmetzgerei, die unter den ersten BIO-Bauern Tirols den BIO-Gedanken bis heute mit Leib und Seele lebt. Da wissen wir, wo´s herkommt – von kleinstrukturierten BIO-Bauern aus den umliegenden Regionen.

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“.

„Direkt vom Bäcker auf den Tisch...“

Duftig, knusprig, herrlich frisch“ - immer mit regionalen Zutaten und BIO-zertifiziert kommen die Backwaren von unserem BIO-Bäcker Butz aus Bayrischzell.

Moi was anders: unsere naturtrüben Saftschorlen

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 mit kohlesäurehaltigem Tafelwasser zur erfrischenden Schorle gemischt. Wir finden, das ist die bessere Alternative zu Cola, Fanta & Co.

Es blüht - dank Monika aus Bayrischzell

Ihre Blumen blühen besonders schön, da ihre ganze Leidenschaft in verschiedenste Pflanzen aus der Region und saisonal abgestimmte Blumendekorationen fließt.

Ganz traditionell: naturtrübes „Helles“

Das Franziskaner Kellerbier mitten aus Bayern wird unfiltriert abgefüllt und daher naturtrüb nach traditionellem Brauverfahren hergestellt. Wir servieren es gerne auch mal im kühlen Steinkrug – wie anno dazumal eben.

BIO sind auch unsere Kaffee-Spezialitäten

Der aromatische Fairtrade BIO-Kaffee stammt von nachhaltig entwickelten Produzentengemeinschaften in Entwicklungsländern mit umweltfreundlichem Anbau der Rohstoffe – von Café Westhoff.

„Einzelbücher“ – Schnupperwochenenden

Nicht häufig – aber mit ein bisschen Glück – können wir euch zwischendurch einzelne Almsuiten anbieten, ohne Komplettbuchung der Hütte. Die Termine stehen meist mit kürzerem Vorlauf fest, für die spontane aber fast immer notwendige Entschleunigung. Für Abwechslung sorgen dabei stets unsere BIO-Überraschungsmenüs, aber auch Mottos wie „Body & Soul“ mit Wellness-Massagen oder das Abschalten in der Natur und bei netten Kamin-Gesprächen beim „Offline-Wochenende“.

Aktionstage

Schmarrnsonntag oder Dampf- und Rohrnudelsonntag

Besonders zur kalten Jahreszeit ein Genuss - wie zu Oma's Zeiten!

Yoga am Berg

Die Wandertour mit Yoga verbinden und die Natur mit Bergblick in neuer Intensität erleben!

Alm-Brunch

Meist zu Ostern, zum Muttertag und zu speziellen Anlässen: der zünftige Alm-Brunch für die ganze Familie mit regionalen Schmankerln und uriger Berg-Atmosphäre.

Aktuelle Termine findet ihr immer online unter:
www.almbad.de – SILLBERGHAUS - AKTUELL

Weihnachten, Pre-Silvester & Silvester

Ein ganz besonderes Erlebnis für die Familie, ganz romantisch nur mit den Liebsten oder zünftig mit den besten Freunden: um sich vom üblichen Weihnachtsstress zu erholen und sich auf das neue Jahr einzustimmen, bieten wir Specials für Weihnachten und Silvester an – ohne laute Böller, aber dafür mit viel Natur und entspannter Atmosphäre.

Für unsere Firmenkunden realisieren wir exklusive **Weihnachtsfeiern** – urig mit Fackelwanderung zur Hütte, Glühwein-Empfang am Feuerkorb und Weihnachtsmenü mit anschließender Übernachtung, ab 98€ p.P.

Wir sind für euch da:

Ihr wollt eine besondere **Berghochzeit** feiern? Der runde **Geburtstag** steht vor der Tür? Oder ihr wollt mal dem Büro-Alltag entfliehen und die nächste Tagung in frischer Bergluft abhalten?

Sprecht uns einfach an:

Für private Feiern: Bea feiern@almbad.de 0179 54 300 60
Für Firmen: Adrian & Christina tagungen@almbad.de 0177 360 83 70

Wir sind auch auf Facebook: Sillberghaus Almbad & Lodge

Immer als Erstes informiert sein?

Tragt euch in unserem Newsletter ein unter www.almbad.de

*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. Nutzt diese Chance! Das Sillberghaus gilt als geselliger – aber eben gleichzeitig auch als ruhiger Platz zur Entspannung und Entschleunigung.

Bitte nehmt Rücksicht und achtet auf eine angepasste Lautstärke eurer 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. Wir befinden uns auf alpinem 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!

*Ihr als Eltern haftet für eure Kinder.
Bitte achtet dringend auf die Sicherheit eurer Kinder!*

*Liebe Hundebesitzer: Wir lieben Hunde
auch! Eine Bitte dennoch:*

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

Bitte beachtet auch, dass dies der Arbeitsplatz (als BIO-Mäusepolizei) und zugleich das Zuhause für unsere Hüttenkatzen ist. Ein jagdfreudiger oder zu aufdringlich interessierter Hundegenosse wird von „Blume“ und „Bene“ auch mal in die Schranken gewiesen – wir übernehmen dafür keine Haftung.

Hunde sind auch als Übernachtungsgäste bei uns willkommen. Auch, wenn's am Berg manchmal kühler ist und der Hund das ideale Wärmflascherl wäre – aus Rücksicht auf unsere anderen Übernachtungsgäste schläft er trotzdem im eigens mitgebrachten Bettchen oder auf dem Boden.

Wir bitten um euer Verständnis!

Bei uns ist der Kunde nicht König – sondern zu Gast bei Freunden!