



SUPPEN & VORSPEISEN | SOUPS & STARTERS

HAUSGEMACHTE HÜHNERKRAFTBRÜHE € 7,50
mit Kräuterfrittaten
HOMEMADE CHICKEN BROTH
with pancake stripes

ZWIEBELSUPPE VOM ALMDUDLER € 7,50
mit Käsecroutons
ONION SOUP MADE WITH ALMDUDLER
with cheese croutons

HÜTTEN-GULASCHSUPPE € 9,00
mit Gebäck
GOULASH SOUP
served with bread

GEMISCHTER SALAT € 8,00
mit unserem Alm-Dressing und Croutons
MIXED SALAD
with our Alm dressing and croutons

V | vegetarisches Gericht oder vegetarisch erhältlich | vegetarian dish or vegetarian available


A (Glutenhaltiges Getreide – cereals) | **B** (Krebstiere - crustaceans) | **C** (Eier - eggs) | **D** (Fisch - fish) | **E** (Erdnuss - peanuts)
F (Soja - soybeans) | **G** (Milch - milk) | **H** (Schalenfrüchte - nuts) | **L** (Sellerie - celery) | **M** (Senf - mustard) | **N** (Sesam - sesame seeds)
O (Sulfite - sulphites) | **P** (Lupinen - lupins) | **R** (Weichtiere - molluscs)





HAUPTSPEISEN | MAIN DISHES

WIENER SCHNITZEL VOM BIO-MILCHKALB AUS DER OBERSCHALE € 27,00
mit Alm Steak-Fries
ESCALOPE OF VEAL
with Alm steak fries

ALM THUNFISCH-SALAT SPEZIAL  € 20,00
mit gemischtem Salat, Feta, Thunfisch, Oliven,
Alm Dressing, Croutons und Zwiebelringen
ALM TUNA SALAD SPECIAL
with mixed salad, feta, tuna, olives,
Alm dressing, croutons, and onion rings

CHILI CON CARNE € 16,00
mit Kidneybohnen, Mais, Nachos und Sauerrahm – im Brotlaib serviert
CHILI CON CARNE
with kidney beans, corn, nachos and sour cream
served in a loaf of bread

KASNOCKEN NACH ART DES HAUSES  € 18,00
serviert mit Röstzwiebeln
HOMEMADE CHEESE SPAETZLE
with roasted onions

ALMBURGER „1265“ € 17,00
aus 100 % Rindfleisch, mit saftigem Bacon, Cheddar Käse,
hausgemachter Burgersauce, Tomaten, Gurkerl, roten Zwiebeln
und Salatblättern – dazu servieren wir Alm Steak-Fries
ALP BURGER „1265“
100 % beef, bacon, cheddar cheese, homemade burger sauce,
tomatoes, pickles, red onions, salad – served with Alm steak fries

SPAGHETTI BOLOGNESE € 15,00
mit Gouda, Schlagobers und frisch geriebenem Parmesan
SPAGHETTI BOLOGNESE
with Gouda cheese, whipped cream and freshly grated Parmesan

 | vegetarisches Gericht oder vegetarisch erhältlich | vegetarian dish or vegetarian available

A (Glutenhaltiges Getreide – cereals) | **B** (Krebstiere - crustaceans) | **C** (Eier - eggs) | **D** (Fisch - fish) | **E** (Erdnuss - peanuts)
F (Soja - soybeans) | **G** (Milch - milk) | **H** (Schalenfrüchte - nuts) | **L** (Sellerie - celery) | **M** (Senf - mustard) | **N** (Sesam - sesame seeds)
O (Sulfite - sulphits) | **P** (Lupinen - lupins) | **R** (Weichtiere - molluscs)





HAUPTSPEISEN | MAIN DISHES

- ZÜNFTIGE ALM JAUSE** € 19,00
Radi, geräucherte Spezialitäten vom hauseigenen Räucherofen,
Hirschsalami, Pinzgauer Bierkäse, Streichwurst, Sülze, Kren,
geräucherte Hauswurst, was Gesundes und Salatbouquet
COLD ALM PLATTER
radish, smoked specialties from regional butchers from Gastein,
venison salami, Pinzgauer beer cheese, pate, brawn, horseradish,
smoked homemade sausage, something healthy and salad
- HAUSGEMACHTE SCHWEINESÜLZE** € 15,00
mit Salatbouquet, roten Zwiebelringen, Kernölvinaigrette und Brot
HOMEMADE JELLIED PORK OF SUCKLING PIG
with salad bouquet, red onion rings, seed oil vinaigrette and bread
- EIN KÄSEKRAINER ODER EIN PAAR FRANKFURTER WÜRSTL** € 10,00
mit Senf, Kren und Brot
ONE CHEESE SAUSAGE OR A PAIR OF FRANKFURTER SAUSAGES
with mustard, horseradish and bread
- CURRYWURST MIT „TOBIS“ SPEZIALSAUCE** € 15,00
dazu servieren wir Alm Steak-Fries
CURRY SAUSAGE
with „Tobis“ special sauce and Alm steak fries


V | vegetarisch Gericht oder vegetarisch erhältlich vegetarisch Gericht oder vegetarisch erhältlich

A (Glutenhaltiges Getreide – cereals) | **B** (Krebstiere - crustaceans) | **C** (Eier - eggs) | **D** (Fisch - fish) | **E** (Erdnuss - peanuts)
F (Soja - soybeans) | **G** (Milch - milk) | **H** (Schalenfrüchte - nuts) | **L** (Sellerie - celery) | **M** (Senf - mustard) | **N** (Sesam - sesame seeds)
O (Sulfite - sulphits) | **P** (Lupinen - lupins) | **R** (Weichtiere - molluscs)





SÜSSES VON DER ALM | SWEETS

GERMKNÖDEL GEFÜLLT MIT PFLAUMENMUS  dazu Vanillesauce, Mohnbutter und Puderzucker YEAST DUMPLING FILLED WITH PLUM JAM with vanilla sauce, poppy seed butter, powdered sugar	€ 10,00
KUGEL EIS NACH WAHL VON "BRUNO GELATO" SCOOP OF ICE CREAM OF YOUR CHOICE FROM "BRUNO GELATO"	€ 3,00
Schlagobers extra whipped cream extra	€ 1,00
HAUSGEMACHTER STRUDEL DES TAGES mit Vanillesauce und Schlagobers STRUDEL OF THE DAY with vanilla sauce and whipped cream	€ 9,00

 | vegetarisch Gericht oder vegetarisch erhältlich vegetarisch Gericht oder vegetarisch erhältlich

A (Glutenhaltiges Getreide – cereals) | **B** (Krebstiere - crustaceans) | **C** (Eier - eggs) | **D** (Fisch - fish) | **E** (Erdnuss - peanuts)
F (Soja - soybeans) | **G** (Milch - milk) | **H** (Schalenfrüchte - nuts) | **L** (Sellerie - celery) | **M** (Senf - mustard) | **N** (Sesam - sesame seeds)
O (Sulfite - sulphites) | **P** (Lupinen - lupins) | **R** (Weichtiere - molluscs)





BELLEVUE ALM KAISERSCHMARRN MIT RUM FLAMBIERT

€ 17,50

Schon immer war die Bellevue Alm für Ihre ausgezeichnete Küche bekannt. Etwas Besonderes war auch immer der weit über die Landesgrenzen hinaus bekannte „Bellevue Alm Kaiserschmarrn“.

Leider ist das Rezept hierzu in Vergessenheit geraten.

Im Nachlass der Familie Wührer, den ehemaligen Eigentümern des Hotels Bellevue und der Alm, tauchte das Rezept aber wieder auf.

Wir servieren Ihnen den Bellevue Alm Kaiserschmarrn mit Schlagobers und hausgemachten Zwetschkenröster, genau wie ihn Kaiser Franz Joseph auch schon genossen hat.

Dazu gibt es auch eine Geschichte - die Kaiserin Sisi war notorisch linienbewusst. Sie wollte deshalb besonders leichte Desserts. Der Hofküchen-Pâtissier, der von dieser Vorliebe wusste, hat sich an eine neue Komposition aus Omelett Teig und Zwetschkenröster herangewagt. Die Kaiserin war davon aber nicht angetan. Da sprang der Kaiser in die Bresche und aß die Portion der Kaiserin mit folgenden Worten auf: „Na gib halt den Schmarrn her, den unser Leopold da wieder zusammengekocht hat.“

Dem Kaiser schmeckte die Kreation und sie wurde schon bald „Kaiserschmarrn“ getauft.

LASSEN SIE ES SICH AUCH SCHMECKEN!

GUTEN APPETIT!

BELLEVUE ALM KAISERSCHMARRN FLAMBEÉD WITH RUM

with homemade plum roaster, whipped cream and Grand Marnier.

The Bellevue Alm has always been known for its excellent cuisine. Something special beyond national borders always was the well-known "Bellevue Alm Kaiserschmarrn".

Unfortunately, the recipe therefore is lost in the past.

Now, in the estate of the Wührer family, the former owners of the Hotel Bellevue and the Alm, the recipe reappeared.

There is also a story:

The empress Sisi was notoriously weight conscious and so she wanted only very light desserts. The court kitchens Pâtissier, who knew of this preference, has ventured on a new composition of omelette dough and plum roaster. The empress was not impressed. Then the emperor jumped into the breach and ate the portion of the empress with the words: "Well, just give me the "Schmarrn" that our Leopold cooked there again."

The emperor enjoyed it, and it was soon baptized as "Kaiserschmarrn".

Enjoy it too!

A (Glutenhaltiges Getreide – cereals) | **B** (Krebstiere - crustaceans) | **C** (Eier - eggs) | **D** (Fisch - fish) | **E** (Erdnuss - peanuts)
F (Soja - soybeans) | **G** (Milch - milk) | **H** (Schalenfrüchte - nuts) | **L** (Sellerie - celery) | **M** (Senf - mustard) | **N** (Sesam - sesame seeds)
O (Sulfite - sulphits) | **P** (Lupinen - lupins) | **R** (Weichtiere - molluscs)

