



SUPPEN & VORSPEISEN | SOUPS & STARTERS

HAUSGEMACHTE HÜHNERKRAFTBRÜHE mit Kräuterfrittaten oder Kaspressknödel HOMEMADE CHICKEN BROTH with pancake stripes or cheese dumpling	€ 7,50
ZWIEBELSUPPE VOM ALMDUDLER  mit Käsecroutons ONION SOUP MADE WITH ALMDUDLER with cheese croutons	€ 7,50
KARFIOLCREMESUPPE  mit Croutons und Kernöl CAULIFLOWER CRÈME SOUP with croutons and pumpkin seed oil	€ 7,50
WARMES PESTO-PARMESAN-BAGUETTE WARM PESTO PARMESAN BAGUETTE	€ 10,00
ZWEIERLEI VOM RINDERFILET (CARPACCIO UND TATAR) Tatar mit Eigelb und Schmackes Carpaccio mit Balsamico Schalotten, Rucola und Parmesan – dazu servieren wir Baguette und geschlagene Butter FILLET OF VEAL SERVED IN TWO WAYS (CARPACCIO AND TATAR) Tatar made with egg yolk carpaccio served with balsamic vinegar, shalotts and parmesan – on the side butter and baguette	€ 24,90
CREMIGER BURRATA  auf Strauchtomaten, mit Grissini und Basilikum Pesto CREAMY BURRATA on risp tomatoes, with grissini and basil pesto	€ 15,00
GEMISCHTER SALAT mit unserem Alm-Dressing und Croutons MIXED SALAD with our Alm dressing and croutons	€ 8,00
FÜR UNSER GEDECK, BESTEHEND AUS HAUSGEMACHTEN AUFSTRICHEN UND FRISCHEM ALMBROT, BERECHNEN WIR	€ 2 P.P

FOR OUR COVER MEAL, CONSISTING OF HOMEMADE SPREADS AND FRESH ALPINE BREAD

 | | 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

WIENER SCHNITZEL VOM BIO-MILCHKALB AUS DER OBERSCHALE € 27,00
mit Röstkartoffeln
ESCALOPE OF VEAL
with roasted potatoes

ÖSTERREICHISCHES RINDERFILETSTEAK | KALBIN € 40,00
MIN. 23 TAGE GEREIFT (CA. 220 GRAMM)
mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln
dazu servieren wir Kräuterbutter oder Pfeffersauce
BEEF FILLET STEAK (ABOUT 220 GRAMM)
with grilled vegetables and rosemary potatoes
served with herb butter or pepper sauce

CESAR SALAT  € 29,00
mit Parmesandressing, Cherry Tomaten und 3 gegrillten Riesenscampi
dazu servieren wir Pesto-Parmesan-Baguette
CESAR SALAD
with parmesan dressing, cherry tomatoes and 3 grilled scampi
served with pesto parmesan-baguette

BELLEVUE ALM DUO PFANDL € 27,00
Rinderfilet vom österreichischen Kalbin und Schweinefilet
mit Champignonrahmsauce und hausgemachten Spätzle
BELLEVUE ALM PAN
Fillet of beef and fillet of pork with a mushroom cream sauce
and homemade spaetzle

BBQ SPARE RIBS € 22,00
mit einer Ofenkartoffel gefüllt mit Sauerrahm
BBQ SPARE RIBS
with baked potato filled with sour cream

FÜR UNSER GEDECK, BESTEHEND AUS HAUSGEMACHTEN AUFSTRICHEN UND
FRISCHEM ALMBROT, BERECHNEN WIR € 2 P.P

FOR OUR COVER MEAL, CONSISTING OF HOMEMADE SPREADS AND FRESH ALPINE BREAD

 | 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

KASNOCKEN NACH ART DES HAUSES  € 18,00

serviert mit Röstzwiebeln
HOMEMADE CHEESE SPAETZLE
with roasted onions

FILETSPITZEN VOM ÖSTERREICHISCHEN KALBIN  € 27,00

Rinderfilet, dazu frische Tagliatelle in Trüffelrahmsauce
mit Grillgemüse und Kräutersaitlingen
FILLETS OF KALBIN BEEF
with fresh tagliatelle in truffle cream sauce,
grilled vegetables and herb bites

HAUSGERÄUCHERTE FORELLE IM GANZEN € 22,00

mit Heurigen-Kartoffeln und Kren
HOUSE SMOKED TROUT WHOLE
with this year's potatoes and horseradish

KNOBLAUCH FORELLE IM GANZEN GEBRATEN € 22,00

mit Knoblauch-Mandel-Butter, Almgemüse und Dill-Erdäpfeln
ROASTED GARLIC TROUT
with garlic almond butter, Alm vegetables and dill potatoes

ZUCCHINISCHIFFCHEN  € 22,00

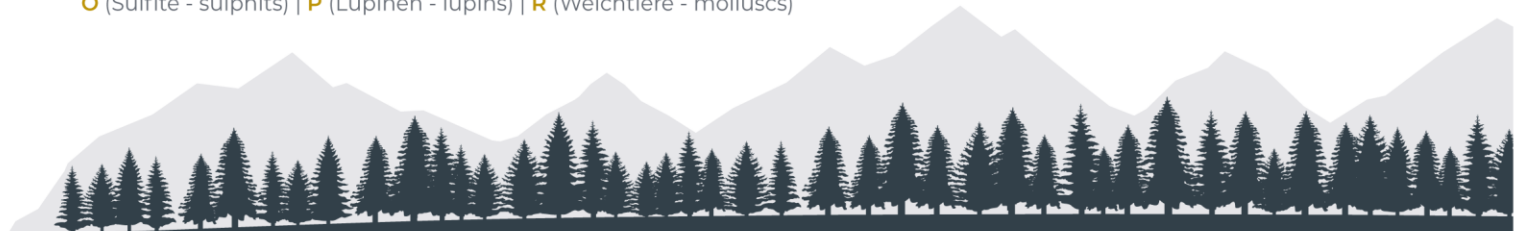
gefüllt mit Gemüse – dazu servieren wir Heurigen-Kartoffeln
und Tomatenragout
STUFFED COURGETTE
stuffed with vegetables – served with potatoes
and tomato ragout

FÜR UNSER GEDECK, BESTEHEND AUS HAUSGEMACHTEN AUFSTRICHEN UND
FRISCHEM ALMBROT, BERECHNEN WIR € 2 P.P

FOR OUR COVER MEAL, CONSISTING OF HOMEMADE SPREADS AND FRESH ALPINE BREAD

 | | 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)





200g ÖSTERREICHISCHES WAGYU BEEF ALMBURGER SPECIAL

€ 31,00

Laugen-Burgerbrot von unserer Dorfbäckerei
mit hausgemachter Specialsauce | saftigem Bacon | Spiegelei |
altem Cheddar-Käse | roten Zwiebelringen und grünem Salat
dazu servieren wir Alm Steak-Fries

Geschichte:

Das Wagyu-Rind ist eine Rinderrasse japanischen Ursprungs und das teuerste Hausrind der Welt.

Wagyu heißt übersetzt „japanisches Rind“. Die genaue Übersetzung ist Wa = Japan-/japanisch und Gyu = Rind. Die Rasse zählt zu den japanischen Rindern (和牛 Wa-gyū) und wird auf Japanisch Tajima-Ushi (japanisches Schwarzvieh; 但馬牛, wörtlich Tajima-Rind) genannt.

Eine Besonderheit dieser „indigenen“ Rinder ist, dass sie in ihrer langen Geschichte kaum Kreuzungen unterzogen wurden. Sie wurden über Jahrhunderte hinweg ausschließlich als Arbeitstiere eingesetzt. Der Verzehr war nach den Gesetzen des Buddhismus in Japan verboten. Nach der Öffnung Japans 1868 wurde die Rasse für die Nutzung als Fleischerinder in ihrem Fleischertrag durch Zucht optimiert. Es gibt heute drei häufig auftretende Wagyu-Rassen. Japanese Black (Kuroge Wagyu), Japanese Shorthorn (Tankaku Wagyu) und Japanese Brown (Akage Wagyu). Japanese Black dominiert jedoch den Markt.

200g AUSTRIAN WAGYU BEEF ALMBURGER SPECIAL

with special burger bread from our village bakery
homemade special sauce | juicy bacon | fried egg |
old cheddar cheese | red onion rings and green salad
served with Alm steak fries.

History:

Wagyu bulls (of the tajima variety) on a farm in northern hyogo prefecture.

High grade sliced matsusaka wagyu beef (rib section meat).

Because of japan's rugged terrain and isolated areas, different breeding and feeding techniques were used, such as massaging or adding beer or sake to their feeding regimen. It is suggested that the feeding of beer and sake was done to aid in digestion and induce hunger during humid seasons, and that massaging prevented muscle cramping on small farms in Japan, where the animals did not have sufficient room to use their muscles.

Neither of these techniques affect the meat's flavor, and they have both been discontinued. Wagyu cattle's genetic predisposition yields a beef that contains a higher percentage of omega-3 and omega-6 fatty acids than typical beef.

The increased marbling also increases the ratio of monounsaturated fats to saturated fats.

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)





SPEZIALITÄTEN | SPECIALS AB 2 PERSONEN | FROM 2 PERSONS

FLEISCHFONDUE € 44,00 p. P.

Rindfleisch, Putenbrust und Schweinefilet
dazu servieren wir 4 Saucen, Pesto-Parmesan-Baguette,
Alm Steak-Fries und Salat

MEAT FONDUE

Mixed plate with beef, turkey and pork
served with 3 different sauces, pesto parmesan baguette,
Alm steak fries and salad

Kinder von 6 bis 12,99 Jahren € 22,00 p. K.
Children from 6 up to 12,99 years

Fleischfondue mit Bouillon Aufpreis € 6,00 p. P.
Meat fondue with consommé extra charge

Liebe Gäste,
wir möchten Sie darauf hinweisen, dass wir Ihnen 300 g Fleisch pro Person servieren.
Sollten Sie danach trotzdem noch hungrig sein, servieren wir Ihnen gerne Fleisch
nach.

Dear guests,

We would like to inform you, that we serve 300 g meat
per person. If you are still hungry afterwards, we will gladly serve you more.

1 Portion gemischt 300 g € 22,00
300 g mixed extra

KÄSEFONDUE  € 34,00 p. P.

mit Brotwürfel, warmen Drillingen, Champignons, saurem Gemüse
und Salat – dazu servieren wir 1 cl Kirschschnaps zum Würzen oder Trinken

CHEESE FONDUE

with bread cubes, pickles, mushrooms and salad
served with cherry schnaps to flavor or drink

Kinder von 6 bis 12,99 Jahren € 17,00 p. K.
Children from 6 up to 12,99 years

**FÜR UNSER GEDECK, BESTEHEND AUS HAUSGEMACHTEN AUFSTRICHEN UND
FRISCHEM ALMBROT, BERECHNEN WIR € 2 P.P.**

FOR OUR COVER MEAL, CONSISTING OF HOMEMADE SPREADS AND FRESH ALPINE BREAD

 | | 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)





FLAMBIERTES CHATEAUBRIAND € 50,00 p.P.
(WARTEZEIT BIS ZU 45 MINUTEN, NUR NACH VERFÜGBARKEIT)

am Tisch tranchiert und flambiert – mit Grillgemüse, Röstkartoffeln, gefüllten Tomaten, Alm Steak-Fries, Sauce Bernaise, Pfeffersauce, Kräuterbutter und Salat

CHATEAUBRIAND
(WAITING TIME UP TO 45 MINUTES, ONLY IF AVAILABLE)

carved at the table – with grilled vegetables, roasted potatoes, stuffed tomatoes, Alm steak fries, sauce bernaise, pepper sauce, herb butter and salad

SPEZIALITÄTEN | SPECIALS
AB 2 PERSONEN | FROM 2 PERSONS
(1 TAG AUF VORBESTELLUNG | 1 DAY PRE ORDER)

BELLEVUE ALM HUT € 60,00 p.P.
mit Riesenscampi, Rinderfilet, mariniertes Putenbrust und Schweinefilet – 4 verschiedene Dips, Tagesgemüse, Gemüsestreifen, Bouillon, Pesto-Parmesan-Baguette, Alm Steak-Fries und Salat dazu servieren wir eine Ofenkartoffel mit Sauerrahm

BELLEVUE ALM HUT
with scampi, beef fillet, marinated turkey breast and pork fillet 4 different dips, vegetable of the day, vegetable stripes, bouillon, pesto parmesan baguette, Alm steak fries and salad served with baked potatoes with sour cream

Kinder von 6 bis 12,99 Jahren € 27,50 p. K.
Children from 6 up to 12,99 years

FÜR UNSER GEDECK, BESTEHEND AUS HAUSGEMACHTEN AUFSTRICHEN UND FRISCHEM ALMBROT, BERECHNEN WIR € 2 P.P.

FOR OUR COVER MEAL, CONSISTING OF HOMEMADE SPREADS AND FRESH ALPINE BREAD

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)





SÜSSES VON DER ALM | SWEETS

BELLEVUE ALM SCHOKOLADENTRAUM Schoko Soufflé, 1 Kugel Vanilleeis – dazu Waldbeerenragout, Mandelsplitter und Schlagobers BELLEVUE ALM CHOCOLATE DREAM chocolate souffle, 1 scoop of vanilla ice cream – with wild berry ragout, almonds and whipped cream	€ 10,00
KUGEL EIS NACH WAHL VOM "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
SCHOKOMOUSSE MIT BEEREN RAGOUT Chocolate mousse with berry ragout	€ 10,00

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)

