



SUPPEN & VORSPEISEN | SOUPS & STARTERS

HAUSGEMACHTE HÜHNERKRAFTBRÜHE € 7,00
mit Kräuterfrittaten oder Kaspressknödel
HOMEMADE CHICKEN BROTH
with pancake stripes or cheese dumpling

ZWIEBELSUPPE VOM ALMDUDLER € 7,00
mit Käsecroutons
ONION SOUP MADE WITH ALMDUDLER
with cheese croutons

KARTOFFELCREME SUPPE € 7,00
mit Speck und Croutons
SWEET POTATO CREAM SOUP
with bacon and croutons

WARMES PESTO-PARMESAN-BAGUETTE € 9,50
WARM PESTO PARMESAN BAGUETTE

DREIERLEI VOM ÖSTERREICHISCHEM / KALBIN / RINDERFILET € 24,90
mit Tatar, Eigelb und Schmackes, Carpaccio mit Balsamico
Charlotten und Parmesan, gefüllte Filetrolle mit Trüffelcreme
und Rucola.
Dazu Servieren wir Baguette und geschlagene Butter
THREE KINDS OF AUSTRIAN / VEAL / BEEF FILLET
With tartar, egg yolk and taste, carpaccio with balsamic
charlottes and Parmesan
cheese and stuffed fillet roll with truffle cream and rocket.
We serve baguette and whipped butter

GERÄUCHERTE FISCHVARIATION € 24,90
in einer Senfsoße, Krenobers, Zwiebelringen, Rösti und Salatbouquet
SMOKED FISH VARIATION
with mustard sauce, horseradish, onion rings, hash browns
and salad bouquet

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)
V | Vegetarisch oder vegetarisch erhältlich





HAUPTSPEISEN | MAIN DISHES

WIENER SCHNITZEL VOM BIO-MILCHKALB AUS DER OBERSCHALE € 23,90
mit Röstkartoffeln
ESCALOPE OF VEAL
with roast potatoes

RINDER FILETSTEAK ÖSTERREICHISCH / KALBIN € 42,90
MIN. 23 TAGE GEREIFT (CA. 220 GRAMM)
mit hausgemachter Kräuterbutter oder Pfeffersauce,
Grillgemüse und würzigen Rosmarinkartoffeln
STEAK OF BEEF TENDERLOIN (ABOUT 230 GRAM)
with homemade herb butter or pepper sauce, grilled vegetables
and rosemary potatoes

IN ROTWEIN GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN € 28,90
im Haus Topf serviert, mit hausgemachten Spätzle und Alm Gemüse
VEAL CHEEKS BRAISED IN RED WINE
served in the house pot, with homemade spaetzle and alpine vegetables

CESAR SALAT  € 28,90
Parmesandressing, Cherry Tomaten, Pesto-Parmesan-Baguette
und 3 gegrillten Riesenscampi
CESAR SALAD
Parmesan dressing, cherry tomatoes, pesto parmesan-baguette
and 3 grilled scampi

BELLEVUE ALM DUO PFANDL € 24,90
Rinderfilet vom österreichischem Kalbin und Schweinefilet
mit Champignonrahmsauce, hausgemachten Spätzle
BELLEVUE ALP PAN
beef filet and pork filet with creamed mushrooms, homemade spaetzle
and small mixed salad

FILETSPITZEN VOM ÖSTERREICHISCHEN KALBIN € 26,90
Filet, dazu frische Tagliatelle, in Trüffelrahmsauce, Grill Gemüse und Kräutersaitlingen
FILLETS OF WAGYU BEEF
Filet with fresh tagliatelle in truffle cream sauce and herb bites

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)
V | Vegetarisch oder vegetarisch erhältlich





HAUPTSPEISEN | MAIN DISHES

KASNOCKEN NACH ART DES HAUSES ✓

€ 16,90

serviert mit Röstzwiebeln

HOMEMADE CHEESE SPAETZLE

with roasted onions

BBQ SPARE RIBS

€ 21,90

mit einer Ofenkartoffel, gefüllt mit Sauerrahm

BBQ SPARE RIBS

with baked potato filled with sour cream

AUF DER HAUT GEBRATENER ZANDERRÜCKEN

€ 23,90

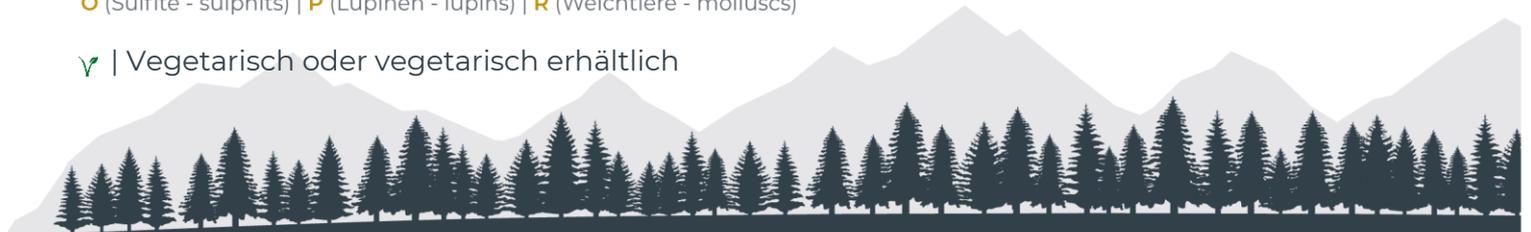
mit Mandelbutter, Almgemüse und Dill-Erdäpfeln

PIKEPERCH FRIED ON THE SKIN

with almond butter, alp vegetables and dill potatoes

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)

✓ | Vegetarisch oder vegetarisch erhältlich





200g ÖSTERREICHISCHES WAGYU BEEF
ALMBURGER SPEZIAL

€ 28,90

mit selbstentworfenem Burgerbrot von unserer Dorfbäckerei,
hausgemachter Trüffelremoulade, saftigem Bacon,
altem Cheddar-Käse, Tomatenscheiben, roten Zwiebelringen und Eisbergsalat.
Dazu servieren wir Alm Steakfrites

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 WAGYU BEEF
ALP BURGER SPECIAL

with special burger bread from our village bakery, homemade truffle
remoulade, juicy bacon, old cheddar cheese, tomato slices, red onion rings
iceberg salad. served with alm steak frites.

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
(1 TAG AUF VORBESTELLUNG | 1 DAY PRE ORDER)

FLEISCHFONDUE € 42,90 p. P.

Rindfleisch, Putenbrust und Schweinefilet
dazu servieren wir 4 Saucen, Pesto-Parmesan-Baguette,
Steak Frites und kleinen gemischten Salat

MEAT FONDUE

Mixed plate with beef, turkey and pork, served with 3 different sauces,
pesto parmesan baguette, alp steak frites and small mixed salad

Kinder von 6 bis 12,99 Jahren € 21,50 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 | 300 g mixed extra € 21,00

KÄSEFONDUE  € 31,50 p. P.

Brotwürfel, warmen Drillingen, Champignons, saures Gemüse
und Salat, dazu servieren wir 1 cl Kirschnaps zum würzen oder trinken

CHEESE FONDUE

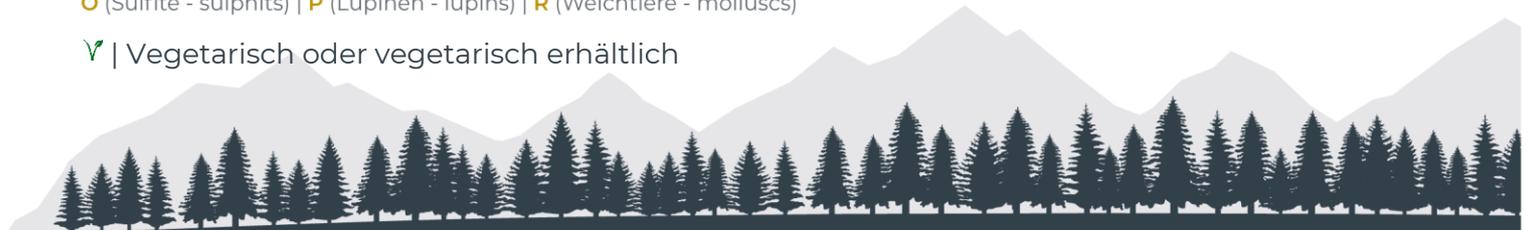
Bread cubes, champignons, pickles and salad from the buffet,
we serve cherry schnappst o season or drink

Kinder von 6 bis 12,99 Jahren € 15,80 p. K.

Children from 6 up to 12,99 years

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)

 | Vegetarisch oder vegetarisch erhältlich





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

BELLEVUE ALM HUT

€ 53,00 p.P.

mit Riesenscampi, Rinderfilet, mariniertes Putenbrust und Schweinefilet, 4 verschiedenen Dips, Tagesgemüse, Gemüsestreifen, Boullion, Pesto-Parmesan-Baguette, Steak Frites, Salat und Ofenkartoffeln mit Sauerrahm dazu

BELLEVUE ALM HUT

with scampi, beef fillet, marinated turkey breast and pork fillet, 4 different dips, vegetable of the day, vegetable strips, Boullion, pesto parmesan baguette, steak fries, salad and baked potatoes with sour cream

Kinder von 6 bis 12,99 Jahren

€ 26,50 p. K.

Children from 6 up to 12,99 years

CHATEAUBRIAND

€ 47,90 p. P.

am Tisch tranchiert, mit Grillgemüse, Röstkartoffeln, gefüllte Tomate, Steak Frites, Sauce Bernaise, Pfeffersauce, Kräuterbutter und Salat

CHATEAUBRIAND

Carved at the table, with grilled vegetables, roasted potatoes, Stuffed tomato, steak fires, bernaise sauce, pepper sauce Herb butter and salad

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 Schokosouffle, 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	€ 9,50
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	€ 8,50
KÄSEVARIATION A LA BELLEVUE ALM mit Chutneys, Trauben und Nüsse CHEESE VARIATION A LA BELLEVUE ALM with chutneys, grapes and nuts	€ 14,50
DESSERTVARIATION A LA BELLEVUE ALM Lassen Sie sich von unserer Küche überraschen DESSERT VARIATION A LA BELLEVUE ALM The kitchen will surprise you	€ 9,50

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 € 16,90

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 Vergangenheit geraten.

Jetzt tauchte im Nachlass der Familie Wührer, den ehemaligen Eigentümer des Hotels Bellevue und der Alm, das Rezept wieder auf.

Wir servieren Ihnen den Bellevue Alm Kaiserschmarrn mit Schlagobers und hausgemachten Zwetschgenröster genau wie ihn der 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 Zwetschgenröster herangewagt. Die Kaiserin war davon aber nicht angetan. Da sprang der Kaiser in die Bresche und aß die Portion der Kaiserin mit den Worten auf „Na gib halt den Schmarrn her, den unser Leopold da wieder zusammengekocht hat“.

Dem Kaiser schmeckte es und es wurde schon bald als „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, he'll 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 - sulphites) | **P** (Lupinen - lupins) | **R** (Weichtiere - molluscs)

