



## SUPPEN & VORSPEISEN | SOUPS & STARTERS

---

**GEMISCHTER SALAT** € 6,90  
mit unserem Alm-Dressing und Croutons  
MIXED SALAD  
with our Alm dressing and croutons

**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

**BEEF TARTARE**  
mit geschlagener Butter, kapern, Zwiebelringen, Toastbrot  
BEEF TARTARE  
with whipped butter, capers, onion rings, toast

VORSPEISE | STARTER € 19,90  
HAUPTGANG | MAINCOURSE € 26,90

✓ | Vegetarisch 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)





## HAUPTSPEISEN | MAIN DISHES


---

**WIENER SCHNITZEL VOM BIO-MILCHKALB AUS DER OBERSCHALE** € 23,90  
mit Röstkartoffeln, Preiselbeeren, Zitronenspalte  
**ESCALOPE OF VEAL**  
with roast potatoes, Cranberries, lemon wedge

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

**GEKOCHTER TAFELSPITZ** € 24,90  
im Haus Topf serviert dazu Röstkartoffeln, eigener Sud, Schnittlauch Sauce,  
Wurzelgemüse, Apfelkren  
**BOILED BEEF**  
served with roasted potatoes, own stock, chive sauce, root vegetables,  
apple-horseradish

**BELLEVUE ALM DUO PFANDL** € 26,90  
Rinderfilet vom österreichischen Kalb und Schweinefilet  
mit Champignonrahmsauce, hausgemachten Spätzle  
**BELLEVUE ALP PAN**  
beef filet and pork filet with creamed mushrooms, homemade spaetzle

**FILETSPITZEN VOM ÖSTERREICHISCHEN KALBIN**  € 26,90  
Filet, dazu frische Tagliatelle in Trüffelrahmsauce, Grillgemüse und Kräutersaitlinge  
**FILLETS OF KALBIN BEEF**  
Filet with fresh tagliatelle in truffle cream sauce and herb bites

 | Vegetarisch 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)





## HAUPTSPEISEN | MAIN DISHES

---

<b>KASNOCKEN NACH ART DES HAUSES</b> <span style="color: green;">✓</span> serviert mit Röstzwiebeln HOMEMADE CHEESE SPAETZLE with roasted onions	€ 16,90
<b>BBQ SPARE RIBS</b> mit einer Ofenkartoffel, gefüllt mit Sauerrahm BBQ SPARE RIBS with baked potato filled with sour cream	€ 21,90
<b>SAIBLING IM GANZEN GEBRATEN</b> mit Mandelbutter, Almgemüse und heurigen Dill-Erdäpfeln CHAR FRIED WHOLE with almond butter, alp vegetables and young dill potatoes	€ 23,90

✓ | Vegetarisch 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)





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-gyu) 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)  
**V** (Vegetarisch) | **P** (Vegetarisch) | **R** (Weichtiere - molluscs)





**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

---

<b>BELLEVUE ALM SCHOKOLADENTRAUM</b> 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
<b>KUGEL EIS NACH WAHL VOM "BRUNO GELATO"</b> SCOOP OF ICE CREAM OF YOUR CHOICE FROM "BRUNO GELATO"	€ 3,00
Schlagobers extra Whipped cream extra	€ 1,00
<b>HAUSGEMACHTER STRUDEL DES TAGES</b> mit Vanillesauce und Schlagobers STRUDEL OF THE DAY with vanilla sauce and whipped cream	€ 8,50
<b>DESSERTVARIATION A LA BELLEVUE ALM</b> Lassen Sie sich von unserer Küche überraschen DESSERT VARIATION A LA BELLEVUE ALM The kitchen will surprise you	€ 16,90

**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)

