ZU BEGINN SERVIEREN WIR EIN GEDECK MIT BROT UND AUFSTRICH.
PREIS: 2,00 € PRO PERSON

AT THE BEGINNING WE WILL SERVE A COVER WITH BREAD AND SPREAD.
PRICE: 2,00 € PER PERSON

SUPPEN & VORSPEISEN | SOUPS & STARTERS

GEMISCHTER SALAT € 7,50
mit unserem Alm-Dressing und Croutons

MIXED SALAD
with our Alm dressing and croutons

HAUSGEMACHTE HÜHNERKRAFTBRÜHE € 7,50
mit Kaspressknödel

HOMEMADE CHICKEN BROTH
with cheese dumpling

ZWIEBELSUPPE VOM ALMDUDLER € 7,50
mit Käsecroutons

ONION SOUP MADE WITH ALMDUDLER
with cheese croutons

RINDERCARPACCIO € 19,90
Rotweinschalotte, Pinienkerne, Parmesanspäne und Rucola

BEEF CARPACCIO
with red wine shallot, pine nuts, parmesan and Rucola

CREMIGER BURRATA € 16,90
auf Strauchtomaten mit Grissini und Basilikum Pesto

CREAMY BURRATA
on risp tomatoes with grissini and basil pesto

| 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 - sulphits) | **P** (Lupinen - lupins) | **R** (Weichtiere - molluscs)

HAUPTSPEISEN | MAIN DISHES

WIENER SCHNITZEL VOM BIO-MILCHKALB AUS DER OBERSCHALE € 27,00
mit Röstkartoffeln, Preiselbeeren, Zitronenspalte

ESCALOPE OF VEAL
with roast potatoes, Cranberries, lemon wedge

BELLEVUE ALM DUO PFANDL € 27,00
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 € 27,90
Filet, dazu frische Tagliatelle in Trüffelrahmsauce,
Grillgemüse und Kräutersaitlinge

FILLETS OF KALBIN BEEF
Fillet with fresh tagliatelle in truffle cream sauce and herb bites

KASNOCKEN NACH ART DES HAUSES € 18,00
serviert mit Röstzwiebeln

HOMEMADE CHEESE SPAETZLE
with roasted onions

BBQ SPARE RIBS € 22,00
mit einer Ofenkartoffel, gefüllt mit Sauerrahm

BBQ SPARE RIBS
with baked potato filled with sour cream

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

| 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 - sulphits) | **P** (Lupinen - lupins) | **R** (Weichtiere - molluscs)

200g ÖSTERREICHISCHES WAGYU BEEF ALMBURGER SPEZIAL

€ 31,00

mit hausgemachter Preiselbeer-Mayonnaise, saftigem Bacon,
altem Cheddar-Käse, Rösti, roten Zwiebelringen und Eisbergsalat
dazu servieren wir Steak-Fries

Geschichte:
Das Wagyū-Rind ist eine Rinderrasse japanischen Ursprungs und das teuerste Hausrind der Welt.
Wagyū 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 Fleischrinder 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 lingonberry – mayonnaise, juicy bacon
old cheddar cheese, potatoe roesti, red onion rings and iceberg 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
(1 TAG AUF VORBESTELLUNG | 1 DAY PRE ORDER)

FLEISCHFONDUE € 44,00 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 € 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 | 300 g mixed extra € 22,00

KÄSEFONDUE € 34,00 p. P.
Brotwürfel, warmen Drillingen, Champignons, saures Gemüse
und Salat, dazu servieren wir 1 cl Kirschschnaps zum würzen oder trinken

CHEESE FONDUE
Bread cubes, champignons, pickles and salad,
we serve cherry schnapps to season or drink

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

| 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 - 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, Steak Frites, Sauce Bernaise, Pfeffersauce, und Kräuterbutter

CHATEAUBRIAND
(WAITING TIME TIL UP TO 45 MINUTES, ONLY IF AVAILABLE)
carved at the table, with grilled vegetables, roasted potatoes, stuffed tomatoes, 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, marinierter Putenbrust und Schweinefilet, 4 verschiedenen Dips, Tagesgemüse, Gemüsestreifen, Boullion, Pesto-Parmesan-Baguette, Steak Frites, Salat
dazu serviert Ofenkartoffel mit Sauerrahm

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 € 30,00 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)

SÜSSES VON DER ALM |SWEETS

BELLEVUE ALM SCHOKOLADENTRAUM € 10,00
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

KUGEL EIS NACH WAHL VOM "BRUNO GELATO" € 3,00
wahlweise auch mit 2cl Cream Caramel oder White Macadamia
von Berentzen oder 2cl Schokoeierlikör von Hellerschmid (+ € 2,90)

SCOOP OF ICE CREAM OF YOUR CHOICE FROM "BRUNO GELATO"
optionally also with 2cl Cream Caramel or White Macadamia
from Berentzen or 2cl chocolate egg liqueur from Hellerschmid (+ € 2,90)

Schlagobers extra € 1,00
Whipped cream extra

HAUSGEMACHTER STRUDEL DES TAGES € 9,00
mit Vanillesauce und Schlagobers

STRUDEL OF THE DAY
with vanilla sauce and whipped cream

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)

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 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 - sulphits) | **P** (Lupinen - lupins) | **R** (Weichtiere - molluscs)