



GRIASS DI AUF DA HÜTT'N! | GREET YOU AT THE HUT!

Bei uns schmeckt's wie dahoam – mit Herz gekocht, mit Liebe serviert.

Lass den Alltag im Tal – hier oben gibt's ehrliche Hüttenkost,
frisch aus'm Topf und direkt ins Herz.

With us it tastes like home - cooked with heart, served with love.

Leave everyday life in the valley - up here we serve honest hut food,
fresh from the pot and straight to the heart.


SUPPEN | SOUPS


HAUSGEMACHTE HÜHNERKRAFTBRÜHE € 7,50
mit Kräuterfritatten
HOMEMADE CHICKEN BROTH
with herbl-pancake strips

ALMDUDLER-ZWIEBELSUPPN  € 7,50
mit knusprigen Käsecroutons
ONION SOUP MADE WITH ALMDUDLER
with crunchy cheese crouton

KARTOFFEL-GEMÜSECREMESUPPE  € 7,50
mit knusprigen Croutons
Potato-Vegetable Cream Soup
with crispy croutons

A BISSL WAS FEINES VORWEG | A LITTLE SOMETHING NICE FIRST

GEBACKENES BURRATA  € 16,00
mit einem Cherrytomaten-grüner Spargel Salat
BAKED BURRATA
served with a cherry tomato and green asparagus salad

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

 | 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)





SPANFERKEL-SÜLZN € 15,00
mit Sauce Remoulade und Röstkartoffeln
SPOKEN PIG JELLY
served with remoulade sauce and roasted potatoes

HAUSGERÄUCHERTER SPECK € 18,90
frisch aufg ´ schnitten mit Kren, Butter, Alm-Pickles & knusprigem Brot
HOME-SMOKED BACON
freshly sliced with horseradish, butter, alpine pickles & crispy bread

KLEINER GEMISCHTER HÜTTENSALAT  € 8,50
mit unserem feinen Hausdressing
SMALL MIXED COTTAGE SALAD
with our house dressing

NUDELIGES & VEGGIE SCHMANKERL | NOODLES & VEGGIE DELICACIES

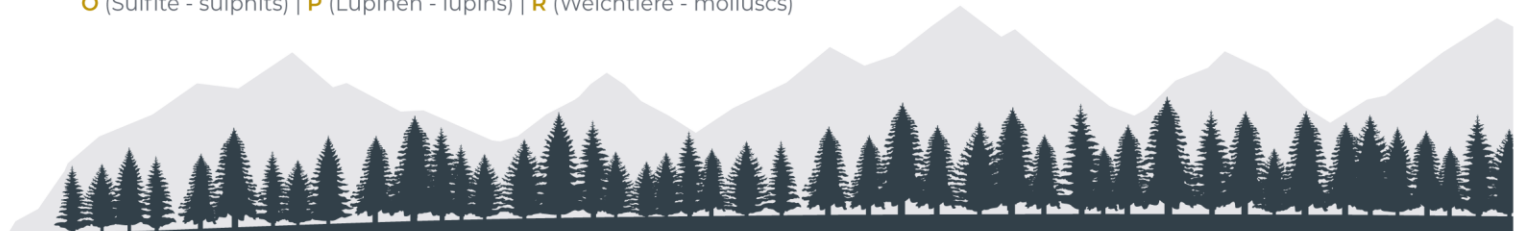
SPAGHETTI BOLOGNESE € 16,00
mit viel Liebe gekocht & mit Parmesan bestreut
SPAGHETTI BOLOGNESE
cooked with love & sprinkled with Parmesan cheese

KASNOCKN NACH ART DES HAUSES  € 18,50
schön deftig mit Röstzwiebeln & Schnittlauch
HOMEMADE CHEESE SPAETZLE
nice and hearty with fried onions & chives

HAUSGEMACHTE SPINATKNÖDEL (2 STK.)  (Wartezeit ca. 20min) € 17,00
mit Parmesan und brauner Butter
HOME-MADE SPINACH DUMPLINGS (2 PCS.) (Waitingtime ca. 20min.)
with Parmesan cheese and brown butter

 | 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)





VON UNSERER HÜTTENKUCHL | FROM OUR HAT KITCHEN

WIENER SCHNITZEL VOM BIO-MILCHKALB € 29,00
goldgelb gebacken, mit Pommes, Zitrone & Preiselbeeren
VIENNESE SCHNITZEL OF VEAL
baked golden brown, with fries, lemon & cranberries

HAUSGEMACHTE BRATWURST (KALB & SCHWEIN) € 16,90
mit Erdäpfelpürre, Sauerkraut und Zwiebelsauce
HOMEMADE SAUSAGE (VEAL & PORK)
served with mashed potatoes, sauerkraut, and onion sauce

Jeden Freitag:

FRISCH GEBRATENE GANZE FORELLE € 13,99
verfeinert mit Mandel-Knoblauchbutter & Heurigenkartoffeln
EVERY FRIDAY: FRESH ROASTED WHOLE TROUT
refined with almond-garlic butter & potatoes


ODER | OR


RÄUCHERFORELLE LAUWARM SERVIERT
dazu Heurigenkartoffeln, Krenobers und Zitronenspalte
WARM SMOKED TROUT
served with new potatoes, horseradish cream and a lemon wedge

FRISCHES ALM-GEMÜSE  € 7,50
in Butter geschwenkt
FRESH ALM VEGETABLES
tossed in butter

SÜSSER HÜTTENZAUBER | SWEET COTTAGE MAGIC

RHARBARBER-APFELSTRUDEL  € 10,00
serviert mit Vanillesauce und Schlagobers
RHUBARB APPLE STRUDEL
served with vanilla sauce and whipped cream

KUGEL EIS DAZU  € 3,00
wahlweise auch mit 2cl Cream Caramel oder White Macadamia
von Berentzen oder 2cl Schokoeierlikör von Hellerschmid (+ € 2,90)
SCOOP OF ICE CREAM
optionally also with 2cl Cream Caramel or White Macadamia
from Berentzen or 2cl chocolate egg liqueur from Hellerschmid (+ € 2,90)

 | 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)





BELLEVUE ALM KAISERSCHMARRN MIT RUM FLAMBIERT € 18,50

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!

| 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)

