



## SUPPEN | SOUPS

---

- 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 Kaspresknödel  
HOMEMADE CHICKEN BROTH  
with pancake stripes or cheese dumpling
- ZWIEBELSUPPE VOM ALMDUDLER**  € 7,00  
mit Käsecroutons  
ONION SOUP MADE WITH ALMDUDLER  
with cheese croutons

## HAUPTSPEISEN | MAIN DISHES

---

- WIENER SCHNITZEL VOM BIO-MILCHKALB AUS DER OBERSCHALE** € 23,90  
mit Alm Steak Frites  
ESCALOPE OF VEAL  
with Alm Steak frites
- ALM THUNFISCH-SALAT SPEZIAL** € 19,50  
mit gemischtem Salat, Feta, Thunfisch, Oliven,  
Alm-Dressing, Croutons und Zwiebelringen  
ALM TUNA SALAD SPECIAL  
with mixed salad, feta, tuna, olives,  
alm dressing, croutons and onion rings
- HAUSGEMACHTES KALBSBEUSCHEL** € 19,90  
dazu Semmelknödel und kleiner gemischter Salat  
HOMEMADE "KALBSBEUSCHEL"  
Ragout of veal lights with bread dumplings and a small mixed salad

 | 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

---

**KASNOCKEN NACH ART DES HAUSES**  € 16,90  
serviert mit Röstzwiebeln  
**HOMEMADE CHEESE SPAETZLE**  
with roasted onions

**ZÜNFTIGE ALM JAUSE** € 18,90  
Radi, geräucherte Spezialitäten von regionalen Metzgereien aus Gastein,  
Hirschsalami, Pinzgauer Bierkäse, Streichwurst, Sülze, Kren,  
geräucherte Hauswurst, was Gesundes und Salatbouquet  
**COLD ALP PLATTER**  
Radish, smoked specialties from regional butchers from Gastein,  
venison salami, Pinzgauer beer cheese, pate, brawn, horseradish,  
smoked homemade sausage, something healthy and salad

**ALMBURGER „1265“** € 16,90  
aus 100 % Rindfleisch, saftigem Bacon, Cheddar Cheese,  
mit hausgemachter Burgersauce, Tomaten, Gurkerl, roten Zwiebeln  
und Salatblättern, dazu servieren wir Alm Steak Frites  
**ALP BURGER „1265“**  
100 % beef, bacon, cheddar cheese, homemade burger sauce,  
tomatoes, pickles, red onions, salad, served with Alm Steak Frites

**SPAGHETTI BOLOGNESE** € 14,90  
mit Gouda, Schlagobers und frisch geriebenem Parmesan  
**SPAGHETTI BOLOGNESE**  
with Gouda cheese, whipped cream and freshly grated Parmesan

**HAUSGEMACHTE SCHWEINESÜLZE** € 14,90  
mit Salatbouquet, roten Zwiebelringen, Kernölvinaigrette und Brot  
**HOMEMADE JELLIED PORK OF SUCKLING PIG**  
with salad bouquet, red onion rings, seed oil vinaigrette and bread

 | 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)





## SÜSSES VON DER ALM | SWEETS

---

**HAUSGEMACHTER STRUDEL DES TAGES** € 8,50  
mit Vanillesauce und Schlagobers  
STRUDEL OF THE DAY  
with vanilla sauce and whipped cream

**HAUSGEMACHTER KUCHEN MIT SCHLAGOBERS** € 5,50  
HOMEMADE CAKE WITH WHIPPING CREAM

**KUGEL EIS NACH WAHL VON "BRUNO GELATO"** € 3,00  
SCOOP OF ICE CREAM OF YOUR CHOICE FROM "BRUNO GELATO"

Schlagobers extra € 1,00  
Whipped cream extra

**ALMBUSSERL** € 9,50  
Vanilleeis, Eierlikör, frische Erdbeeren, Schlagobers  
Almbusserl  
Vanilla ice cream, eggnog, fresh strawberries, 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 - 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 Vergessenheit geraten.

Jetzt tauchte im Nachlass der ehemaligen Eigentümerfamilie Wührer des Hotels Bellevue und der Alm das Rezept wieder auf.

Wir servieren Ihnen den Bellevue Alm Kaiserschmarrn mit Schlagobers und hausgemachtem Zwetschgenröster, genauso wie ihn Kaiser Franz Joseph auch schon genossen hatte.

Dazu gibt es auch eine Geschichte - die Kaiserin Sisi war notorisch linienbewusst. Sie wollte deshalb nur besonders leichte Desserts. Der Hofküchen-Pâtissier, der von dieser Vorliebe wusste, hatte 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 das Gericht 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 was lost in the past.

Now, in the estate of the Wührer family, the former owners of the Hotel Bellevue and the Alm, the recipe was found again.

There is also a story behind:

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)

