



## SUPPEN | SOUPS

---

HAUSGEMACHTE HÜHNERKRAFTBRÜHE € 7,20  
mit Kräuterfrittaten  
HOMEMADE CHICKEN BROTH  
with pancake stripes

ZWIEBELSUPPE VOM ALMDUDLER  € 7,20  
mit Käsecroutons  
ONION SOUP MADE WITH ALMDUDLER  
with cheese croutons


LAUCHCREME SUPPE  € 7,20  
mit Croutons  
LEEK CREAM SOUP  
with croutons

HÜTTEN-GULASCHSUPPE € 8,70  
mit Gebäck  
GOULASH SOUP  
served with bread

## HAUPTSPEISEN | MAIN DISHES

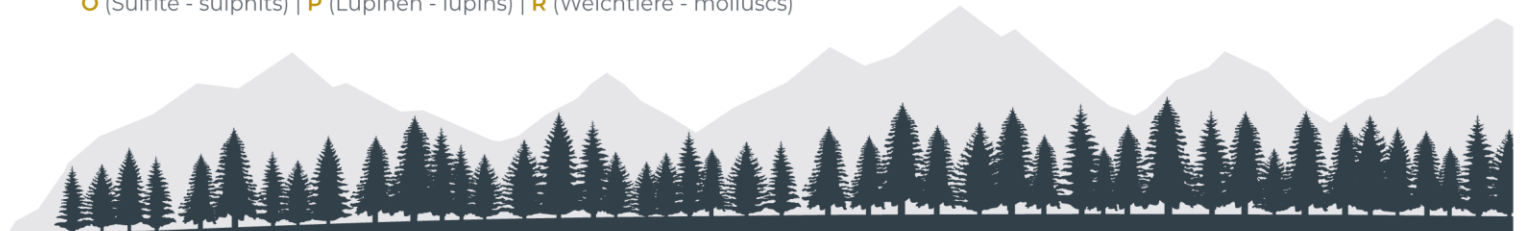
---

WIENER SCHNITZEL VOM BIO-MILCHKALB AUS DER OBERSCHALE € 23,90  
mit Alm Steakfrites  
ESCALOPE OF VEAL  
with Alm steak fries

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

 | 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

---

### CHILI CON CARNE

mit Kidneybohnen, Nachos und Sauerrahm im Brotlaib serviert

CHILI CON CARNE

with kidney beans, nachos and sour cream

served in a loaf of bread

€ 16,90

### KASNOCKEN NACH ART DES HAUSES

serviert mit Röstzwiebeln

HOMEMADE CHEESE SPAETZLE

with roasted onions

€ 16,90

### ZÜNFTIGE ALM JAUSE

Radi, geräucherte Spezialitäten vom hauseigenen Räucherofen,

Hirschsalami, Pinzgauer Bierkäse, Streichwurst, Sülze, Kren,

geräucherte Hauswurst, was gesundes und Salatbouquet

COLD ALM PLATTER

Radish, smoked specialties from regional butchers from Gastein,

venison salami, Pinzgauer beer cheese, pate, brawn, horseradish,

smoked homemade sausage, something healthy and salad

€ 19,90

### ALMBURGER „1265“

aus 100 % Rindfleisch, saftigem Bacon, Cheddar Cheese,

mit hausgemachter Burgersauce, Tomaten, Gurkerl, roten Zwiebeln

und Salatblättern, dazu servieren wir Alm Steakfrites

ALP BURGER „1265“

100 % beef, bacon, cheddar cheese, homemade burger sauce,

tomatoes, pickles, red onions, salad, served with Alm steak fries

€ 16,90

### SPAGHETTI BOLOGNESE

mit Gouda, Schlagobers und frisch geriebenem Parmesan

SPAGHETTI BOLOGNESE

with Gouda cheese, whipped cream and freshly grated Parmesan

€ 14,90

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





## HAUPTSPEISEN | MAIN DISHES

---


**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

**EINE KÄSEKRAINER ODER EIN PAAR FRANKFURTER WÜRSTL** € 9,90  
mit Senf, Kren und Brot  
ONE CHEESE SAUSAGE OR A PAIR OF FRANKFURTER SAUSAGES  
with mustard, horseradish and bread

**CURRYWURST MIT „TOBIS“ SPEZIALSAUCE** € 13,50  
dazu servieren wir Alm Steakfrites  
CURRY SAUSAGE  
with „Tobis“ special sauce and alm steak fries

## SÜSSES VON DER ALM | SWEETS

---

**GERMKNÖDEL GEFÜLLT MIT PFLAUMENMUS**  € 8,90  
dazu Vanillesauce, Mohnbutter und Puderzucker  
YEAST DUMPLING FILLED WITH PLUM JAM  
with vanilla sauce, poppy seed butter, powdered sugar

**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

**HAUSGEMACHTER STRUDEL DES TAGES** € 8,70  
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 - 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 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 - sulphites) | **P** (Lupinen - lupins) | **R** (Weichtiere - molluscs)

