



## SUPPEN | SOUPS & VORSPEISEN | STARTERS

---

**HAUSGEMACHTE KALBSKRAFTBRÜHE** € 7,00  
mit Kräuterfrittaten oder Kaspressknödel  
HOMEMADE VEAL BROTH  
with pancake stripes or cheese dumpling

**ZWIEBELSUPPE VOM ALMDUDLER** € 7,00  
mit Käsecroutons  
ONION SOUP MADE WITH ALMDUDLER  
with cheese croutons

**RINDERCARPACCIO** € 16,50  
mit Balsamico-Schalotten, Parmesanspänen und Rucola  
BEEF CARPACCIO  
with balsamico shalotts, parmesan and rucola

**GERÄUCHERTE FISCHVARIATION** € 21,00  
in einer Senfsoße, Krenobers, Zwiebelringen, Rösti und Salatbouquet  
SMOKED FISH VARIATION  
with mustard sauce, horseradish, onion rings, hash browns  
and salad bouquet

**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

---

**GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN AUS ´M ALMTOPF** € 24,90

in einer Burgundersauce mit hausgemachten Spätzlen und Wurzelgemüse

BRAISED VEAL CHEEKS FROM THE ALM POT

in a burgundy sauce with homemade spaetzle and root vegetable

**WIENER SCHNITZEL VOM BIO-MILCHKALB AUS DER OBERSCHALE** € 23,00

serviert mit Röstkartoffeln, Preiselbeeren und Zitronenspalte

ESCALOPE OF VEAL

served with Alm Steakfrites, cranberries and lemon

**FILETSTEAK VOM ÖSTERREICHISCHEN SALON BEEF** € 39,90

MIN. 23 TAGE GEREIFT (CA. 160 GRAMM)

mit Grillgemüse, heurigen Grillkartoffeln und Sauce Bernaise

STEAK OF BEEF TENDERLOIN (ABOUT 160 GRAM)

with grilled vegetables, young grilled potatoes and sauce Bernaise

**BELLEVUE ALM DUO PFANDL** € 26,90

Rinderfilet vom Salon Beef und Schweinefilet

mit Champignonrahmsauce und hausgemachten Spätzle

BELLEVUE ALP PAN

beef filet and pork filet with creamed mushrooms and homemade spaetzle

**GEGRILLTER ZANDER RÜCKEN** € 23,90

serviert mit Heurigen Dill-Kartoffeln, Buttergemüse und Mandelbutter

GRILLED PIKE-PERCH BACK

served with young dill potatoes, buttered vegetables and almond butter

**TAGLIATELLE IN TRÜFFELRAHMSAUCE** € 29,50

serviert mit Grillgemüse und Rinderfiletspitzen

TAGLIATELLE IN TRUFFLE CREAM SAUCE

served with grilled vegetables and beef fillet tips

**KASNOCKEN NACH ART DES HAUSES** € 17,90

serviert mit Röstzwiebeln, frischen Schnittlauch und kleinem gemischtem Salat

HOMEMADE CHEESE SPAETZLE

served with roasted onions, fresh chives and small mixed salad

**BBQ SPARE RIBS** € 23,00

mit einer Ofenkartoffel, gefüllt mit Sauerrahm

und kleinem gemischtem Salat

BBQ SPARE RIBS

with baked potato filled with sour cream and small mixed 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 - sulphits) | **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-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 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 - sulphites) | **P** (Lupinen - lupins) | **R** (Weichtiere - molluscs)





**SPEZIALITÄTEN | SPECIALS**  
**AB 2 PERSONEN | FROM 2 PERSONS**  
**(1 TAG VORBESTELLUNG) | (1 DAY PRE ORDER)**

---

**FLEISCHFONDUE** € 39,90 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 5 bis 12,99 Jahren € 20,00 p. K.

Children from 5 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 € 20,00

**KÄSEFONDUE** € 29,50 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

Kinder von 5 bis 12,99 Jahren € 14,70 p. K.

Children from 5 up to 12,99 years

**CHATEAUBRIAND** € 47,90 p. P.

am Tisch tranchiert, mit gemischtem Gemüse, Röstkartoffeln,  
Steak Frites, Sauce Bernaise, Pfeffersauce und Salat

**CHATEAUBRIAND**

carved at the table, with mixed vegetables, roasted potatoes,  
Steak fries, Bernaise sauce, pepper sauce 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

---

**BELLEVUE ALM SCHOKO TRAUM** € 9,50

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

SCOOP OF ICE CREAM OF YOUR CHOICE FROM "BRUNO GELATO"

Schlagobers extra € 1,00

Whipped cream extra

**HAUSGEMACHTES SCHOKOLADEN MOUSSE** € 8,90

im Glas serviert dazu frische Beeren

**HOMEMADE CHOCOLATE MOUSSE**

served in a glass with fresh berries

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

