



## SUPPEN | SOUPS & VORSPEISEN | STARTERS

---

<b>HAUSGEMACHTE HÜHNERKRAFTBRÜHE</b> mit Kräuterfrittaten oder Kaspressknödel HOMEMADE CHICKEN BROTH with pancake stripes or cheese dumpling	€ 6,50
<b>ZWIEBELSUPPE VOM ALMDUDLER</b> mit Käsecroutons ONION SOUP MADE WITH ALMDUDLER with cheese croutons	€ 6,50
<b>SÜBKARTOFFEL-CRÈME-SUPPE</b> mit Cabanossi und frischen Lauchzwiebeln SWEET POTATO CREAM SOUP with Cabanossi and fresh spring onions	€ 7,50
<b>WARMES PESTO-PARMESAN-BAGUETTE</b> WARM PESTO PARMESAN BAGUETTE	€ 9,50
<b>RINDERCARPACCIO</b> mit Balsamico-Schalotten, Parmesanspänen und Rucola BEEF CARPACCIO with balsamico shalotts, parmesan and rucol	€ 14,90
<b>GERÄUCHERTE FISCHVARIATION</b> an einer Senfsoße, Krenobers, Zwiebelringen, Rösti und Salatbouquet SMOKED FISH VARIATION with mustard sauce, horseradish, onion rings, hash browns and salad bouquet	€ 24,90
<b>RINDER-FILETSPITZEN PFANDL</b> Live am Tisch zubereitet (Wartezeit bis zu 20 Min.) mit Meersalz, Chili, frischen Kräutern, zweierlei Dips und Baguette BEEF FILET TIPS PAN Prepared live at the table (waiting time up to 20 min.) With sea salt, chili, fresh herbs, two kinds of dips and baguette	
als Vorspeise 100g Filet vom Salon Beef as a starter 100g filet from the salon beef	€ 19,90
als Hauptgang 200g Filet vom Salon Beef as a main course 200g filet from the salon beef	€ 35,90

**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** € 23,90  
mit Röstkartoffeln und kleinem gemischten Salat

**ESCALOPE OF VEAL**  
with roast potatoes and small mixed salad

**RINDERFILETSTEAK VOM WAGYU BEEF (CA. 230 GRAMM)** € 89,00

mit hausgemachter Kräuterbutter oder Pfeffersauce,  
Grillgemüse und würzigen Rosmarinkartoffeln  
**BEEF FILLET STEAK FROM WAGYU BEEF (ABOUT 230 GRAM)**  
served with homemade herb butter or pepper sauce,  
grilled vegetables and rosemary potatoes

**FILETSTEAK VOM ÖSTERREICHISCHEN SALON BEEF** € 39,50  
**MIN. 23 TAGE GEREIFT (CA. 230 GRAMM)**

mit hausgemachter Kräuterbutter oder Pfeffersauce,  
Grillgemüse und würzigen Rosmarinkartoffeln  
**STEAK OF BEEF TENDERLOIN (ABOUT 230 GRAM)**  
with homemade herb butter or pepper sauce, grilled vegetables  
and rosemary potatoes

**CESAR SALAT** € 28,90

Parmesandressing, Cherry Tomaten, Pesto-Parmesan-Baguette  
und 3 gegrillten Riesenscampi  
**CESAR SALAD**  
Parmesan dressing, cherry tomatoes, pesto parmesan-baguette  
and 3 grilled scampi

**BELLEVUE ALM DUO PFANDL** € 24,90

Rinderfilet vom Salon Beef und Schweinefilet  
mit Champignonrahmsauce, hausgemachten Spätzle  
und kleinem gemischten Salat  
**BELLEVUE ALP PAN**  
beef filet and pork filet with creamed mushrooms, homemade spaetzle  
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 - sulphites) | **P** (Lupinen - lupins) | **R** (Weichtiere - molluscs)





## HAUPTSPEISEN | MAIN DISHES

---

<b>FILETSPITZEN VOM WAGYU BEEF</b> Filet, dazu frische Tagliatelle, in Trüffelrahmsauce und Kräutersaitlingen FILLETS OF WAGYU BEEF Filet with fresh tagliatelle in truffle cream sauce and herb bites	€ 42,00
<b>KASNOCKEN NACH ART DES HAUSES</b> serviert mit Röstzwiebeln und kleinem gemischten Salat HOMEMADE CHEESE SPAETZLE with roasted onions and small mixed salad	€ 16,90
<b>BBQ SPARE RIBS</b> mit einer Ofenkartoffel, gefüllt mit Sauerrahm und kleinem gemischten Salat BBQ SPARE RIBS with baked potato filled with sour cream and small mixed salad	€ 21,90
<b>IM GANZEN GEBRATENER SEESAIBLING</b> mit Mandelbutter, Almgemüse und Dill-Erdäpfeln ON THE WHOLE ROASTED SEA CHAR with almond butter, alp vegetables and dill potatoes	€ 23,90

**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)





## 200g ÖSTERREICHISCHES WAGYU BEEF ALMBURGER SPEZIAL

€ 25,90

mit selbstentworfenem Burgerbrot von unserer Dorfbäckerei,  
hausgemachter Trüffelremoulade, saftigem Bacon,  
altem Cheddar-Käse, Tomatenscheiben, roten Zwiebelringen und Eisbergsalat.  
Dazu servieren wir schwarze Trüffelpommes

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 black truffle 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)





**SPEZIALITÄT DES HAUSES: SPECIALS**  
**(1 TAG VORBESTELLUNG) | (1 DAY PRE ORDER)**  
**AB 2 PERSONEN | FROM TWO PERSONS**

---

**CHATEAUBRIAND** € 43,90 p.P.  
am Tisch tranchiert, mit gemischtem Gemüse, Röstkartoffeln,  
Steak Frites, Sauce Bearnaise und Salat

CHATEAUBRIAND  
carved at the table, with mixed vegetables, roast potatoes,  
steak frites, sauce bearnaise and salad

**BELLEVUE ALM HUT** € 47,90 p.P.  
mit Riesenscampi, Rinderfilet, mariniertes Putenbrust und Schweinefilet,  
4 verschiedenen Dips, Tagesgemüse, Gemüsestreifen,  
Bouillon, Pesto-Parmesan-Baguette, Steak Frites, Salat  
und Ofenkartoffeln mit Sauerrahm gefüllt

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 frites, salad  
and baked potatoes with sour cream

Kinder von 6 bis 13,99 Jahren € 24,00 p.K.  
Children from 6 up to 13,99 years

**WAGYU TOMAHAWK FÜR 2 PERSONEN (CA. 1700 GRAMM)** € 260,00  
mit Grillgemüse, Salat, Ofenkartoffel, Steak Frites,  
dreierlei Saucen und Kräuterbutter

WAGYU TOMAHAWK FOR 2 PERSONS (ABOUT 1700 GRAM)  
with grilled vegetables, salad, baked potato, steak frites,  
three different sauces and herb butter

**ALMO-BEEF TOMAHAWK FÜR 2 PERSONEN (CA. 1300 GRAMM)** € 120,00  
mit Grillgemüse, Salat, Ofenkartoffel, Steak Frites,  
dreierlei Saucen und Kräuterbutter

ALMO-BEEF TOMAHAWK FOR 2 PERSONS (ABOUT 1300 GRAM)  
with grilled vegetables, salad, baked potato, steak frites,  
three different sauces and herb butter

**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)





## FONDUE

### AB 2 PERSONEN

(18 BIS 20 UHR NUR AUF VORBESTELLUNG)

(BETWEEN 6 TO 8 PM ONLY PRE ORDER)

---

#### FLEISCHFONDUE

€ 35,90 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 6 bis 13,99 Jahren

€ 17,90 p. K.

Children from 6 up to 13,99 years

Fleischfondue mit Bouillon Aufpreis

€ 5,00 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 Wagyu 100 g | 100 g Wagyu extra

€ 37,00

1 Portion gemischt 300 g | 300 g mixed extra

€ 18,00

1 Portion Rinderhüfte 100 g | 100 g beef rump extra

€ 13,00

1 Portion Rinderfilet 100 g | 100 g beef filet extra

€ 18,00

#### KÄSEFONDUE

€ 28,50 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 6 bis 13,99 Jahren

€ 14,00 p. K.

Children from 6 up to 13,99 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

---

<b>BELLEVUE ALM SCHOKO TRAUM</b> 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	€ 8,90
<b>KUGEL EIS NACH WAHL VOM "BRUNO GELATO"</b> BALL OF ICE CREAM OF YOUR CHOICE FROM "BRUNO GELATO"	€ 2,50
Schlagobers extra Whipped cream extra	€ 0,70
<b>ESPRESSOEIS MIT COGNAC ZABAIONE UND BEEREN</b> ESPRESSO ICE CREAM WITH COGNAC ZABAIONE AND BERRIES	€ 7,90
<b>STRUDEL DES TAGES</b> mit Vanillesauce und Schlagobers STRUDEL OF THE DAY with vanilla sauce and whipped cream	€ 7,90
<b>KÄSEVARIATION A LA BELLEVUE ALM</b> mit Chutneys, Trauben und Nüsse CHEESE VARIATION A LA BELLEVUE ALM with chutneys, grapes and nuts	€ 14,50

**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 € 14,50

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 Sissi 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 Sissi 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)

