



## SUPPEN | SOUPS

---

<b>HAUSGEMACHTE HÜHNERKRAFTBRÜHE</b> mit Kräuterfrittaten HOMEMADE CHICKEN BROTH with pancake stripes	€ 6,50
<b>ZWIEBELSUPPE VOM ALMDUDLER</b> mit Käsecroutons ONION SOUP MADE WITH ALMDUDLER with cheese croutons	€ 6,50
<b>BELLEVUE ´S SPEZIALEINTOPF</b> mit Lauch, Faschiertem, saurer Sahne und Schmelzkäse BELLEVUE ´S SPECIAL STEW with leek, minced meat, sour cream and cheese spread	€ 8,50
<b>HÜTTEN-GULASCHSUPPE</b> mit Gebäck GOULASH SOUP served with bread	€ 7,50

## HAUPTSPEISEN | MAIN DISHES

---

<b>WIENER SCHNITZEL VOM BIO-MILCHKALB AUS DER OBERSCHALE</b> mit Röstkartoffeln und kleinem gemischtem Salat ESCALOPE OF VEAL with roast potatoes and small mixed salad	€ 23,90
<b>BBQ SPARE RIBS</b> mit einer Ofenkartoffel, gefüllt mit Sauerrahm und kleinem gemischtem Salat BBQ SPARE RIBS with baked potato filled with sour cream and small mixed salad	€ 21,90

**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)





## HAUPTSPEISEN | MAIN DISHES

---

### ALM THUNFISCH-SALAT SPEZIAL € 18,50

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

### GEBRATENE KALBSLEBER € 20,90

mit Röstzwiebeln, karamellisierten Apfelscheiben,  
Zwiebelsauce, Kartoffelstampf und kleinem gemischtem Salat

ROASTED CALF ´S LIVER

with roasted onions, caramelized apple slices, onion sauce,  
mashed potatoes and small mixed salad

### KASNOCKEN NACH ART DES HAUSES € 16,90

serviert mit Röstzwiebeln und kleinem gemischtem Salat

HOMEMADE CHEESE SPAETZLE

with roasted onions and small mixed salad

### ZÜNFTIGE ALM JAUSE € 16,90

Radi, geräucherte Spezialitäten von der Metzgerei Bayr aus Gastein,  
Hirschsalami, Pinzgauer Bierkäse, Streichwurst, Sülze, Kren,  
geräucherte Hauswurst, was Gesundes und Salatbouquet

COLD ALP PLATTER

Radish, smoked specialties from the butchery Bayr from Gastein,  
venison salami, Pinzgauer beer cheese, pate, brawn, horseradish,  
smoked homemade sausage, something healthy and salad

### ALMBURGER „1265“ € 14,50

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 alp steak fries

**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

---

**SPAGHETTI BOLOGNESE** € 14,90

mit Gouda, Schlagobers und frisch geriebenem Parmesan

SPAGHETTI BOLOGNESE

with Gouda cheese, whipped cream and freshly grated Parmesan

**HAUSGEMACHTE SCHWEINESÜLZE** € 14,50

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** € 9,50

mit Senf, Kren und Brot

ONE CHEESE SAUSAGE OR A PAIR OF FRANKFURTER SAUSAGES

with mustard, horseradish and bread

**CURRYWURST** € 12,50

dazu servieren wir Alm Steakfrites

CURRY SAUSAGE

with alp steak fries

**FRISCHE TAGLIATELLE IN TRÜFFELRAHMSAUCE** € 26,50

mit Grillgemüse und Rinderfiletstreifen vom Salon Beef

TAGLIATELLE IN TRUFFLE CREAM SAUCE

with grilled vegetables and beef filet stripes of salon beef

**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

---

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

**KUGEL EIS NACH WAHL VON "BRUNO GELATO"** € 2,50  
**SCOOP OF ICE CREAM OF YOUR CHOICE FROM "BRUNO GELATO"**

Schlagobers extra € 0,70  
Whipped cream extra

**STRUDEL DES TAGES** € 7,90  
mit Vanillesauce und Schlagobers  
**STRUDEL OF THE DAY**  
with vanilla sauce and whipped cream

### **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 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 Sissi 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“.

**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)





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

