



## SUPPEN | SOUPS & VORSPEISEN | STARTERS

---

**GEMISCHTER SALAT** € 5,90  
mit unserem Alm Dressing und Croutons  
MIXED SALAD  
with our Alm dressing and croutons

**HAUSGEMACHTE KALBSKRAFTBRÜHE** € 6,50  
mit Kräuterfrittaten oder Kaspresknödel  
HOMEMADE VEAL BROTH  
with pancake stripes or cheese dumpling

**ZWIEBELSUPPE VOM ALMDUDLER** € 6,50  
mit Käsecroutons  
ONION SOUP MADE WITH ALMDUDLER  
with cheese croutons

**SPARGELCREMESUPPE** € 7,50  
mit Kernöl und Croutons  
ASPARAGUS CREAM SOUP  
with pumpkin seed oil and croutons

**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

---

**WIENER SCHNITZEL VOM BIO-MILCHKALB AUS DER OBERSCHALE** € 21,00  
serviert mit Alm Steakfrites, Preiselbeeren und Zitronenspalte

**ESCALOPE OF VEAL**

served Alm Steakfrites, Cranberries and lemon

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

gemischter Salat, Feta, Thunfisch, Oliven, Ei,  
Alm Dressing, Croutons und Zwiebelringe

**ALM TUNA SALAD SPECIAL**

mixed salad, feta, tuna, olives, egg,  
alm dressing, croutons and onion rings

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

serviert mit Röstzwiebeln, frischen Schnittlauch und kleinem gemischten Salat

**HOMEMADE CHEESE SPAETZLE**

with roasted onions, fresh chives and small mixed salad

**ZÜNFTIGE ALM JAUSE** € 16,90

geräucherte Spezialitäten von unserem Metzger mit  
Pinzgauer Bierkäse, Streichwurst, Sülze, Kren,  
geräucherte Hauswurst, Radi, was Gesundes und Salatbouquet

**COLD ALP PLATTER**

smoked specialties from our butchery,  
Pinzgauer beer cheese, pate, brawn, horseradish,  
smoked homemade sausage, Radish, something healthy and salad

**PORTION WEISSER SPARGEL (CA. 300 G)** € 18,90

mit hausgemachter Sauce Hollandaise und Heurigenkartoffeln

**PORTION OF WHITE ASPARAGUS (APPROX. 300 G)**

with homemade Hollandaise sauce and Heurigen potatoes

**ALMBURGER „1265“** € 14,90

aus 100 % Rindfleisch, saftigem Bacon, Cheddar Cheese,  
mit hausgemachter Spezielsauce, Tomaten, Gurkerl, roten Zwiebeln  
und Salatblättern, dazu servieren wir Alm Steakfrites

**ALP BURGER „1265“**

100 % beef, bacon, cheddar cheese, homemade special sauce,  
tomatoes, pickles, red onions, salad, served with Alm Steakfrites

**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

---

**GEBACKENE KALBSLEBER** € 19,90

serviert mit Kartoffel-Gurkensalat  
BAKED VEAL LIVER € 19.90  
served with potato-cucumber salad

**HAUSGEMACHTE SCHWEINESÜLZE** € 13,90

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

**SPAGHETTI BOLOGNESE NACH ART DES HAUSES** € 14,90

mit Gouda, Schlagobers und frisch geriebenem Parmesan  
HOMEMADE SPAGHETTI BOLOGNESE  
with Gouda cheese, whipped cream and freshly grated Parmesan

## SÜSSES VON DER ALM | SWEETS

---

**ALM-BUSSER´L** € 7,90

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren, Schlagobers und Eierlikör  
ALM-BUSSER´L  
Vanilla ice cream with fresh strawberries, whipped cream and eggnog

**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

**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 € 14,90

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 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“.

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)

