



BELLEVUE ALM

MUTTER ALLER HÜTTEN

SUPPEN SOUPS

Hausgemachte Hühnerkraftbrühe ^{A,C,G,L}
mit Kräuterfrittaten

*Homemade chicken broth
with pancake stripes*

€ 4,90

Zwiebelsuppe vom Almdudler ^{A,C,G,L,O}
mit Käsecroutons

*Onion soup made from Almdudler
with cheese croutons*

€ 4,90

Hütten-Gulaschsuppe ^{A,L,M,O}
dazu servieren wir Gebäck

*Goulash soup
served with bread*

€ 5,90

**Für mehr Vegetarische Gerichte wenden sie sich bitte
an unser Service personal
*for more vegetarian dishes,
please contact our service staff***

HAUPTSPEISEN MAIN DISHES

BELLEVUE ALM

MUTTER ALLER HÜTTEN

Wiener Schnitzel vom Bio-Milchkalb ^{A,G,C,L}
mit Röstkartoffeln und kleinem gemischtem Salat

€ 18,50

*Escalope of veal
with roast potatoes and small mixed salad*

Spare Ribs ^{A,G,L,M,O}
mit einer Ofenkartoffel, gefüllt mit Sauerrahm,
dazu ein kleiner gemischter Salat

€ 16,90

*Spare Ribs
with baked potato filled with sour cream and small mixed salad*

“Gabi’s” Kalbsrahmgulasch ^{G,L,O,C,A}
mit Austernpilzen und Spätzle

€ 15,90

*"Gabi's" calf cream goulash
with oyster mushrooms and spaetzle*

im ganzen gebratener Saibling “Müllerin Art” ^{D,H,G,L,O}
mit Mandelbutter, Frühkartoffeln und kleinem gemischtem Salat

€ 15,90

*whole roasted char "Müllerin"
with almond butter, potatoes and small mixed salad*

Alm Thunfisch-Avocado-Salat Spezial ^{G,L,O,C,A,D}
mit gemischtem Salat, Feta, Thunfisch, Avocado, Oliven,
Alm Dressing, Croutons und Zwiebelringe

€ 14,50

*Alm tuna and avocado salad special
with mixed salad, feta, tuna, avocado, olives,
Alm dressing, croutons and onion rings*

Kasnocken nach Art des Hauses ^{A,C,G,L,O}
serviert mit Röstzwiebeln und kleinem gemischtem Salat

€ 12,90

*Homemade cheese spaetzle
with roasted onions and small mixed salad*

Zünftige Alm Jause ^{A,C,G,L,M,O}
Radi, geräucherte Spezialitäten von der Metzgerei Bayr aus Gastein,
Hirschsalami, Pinzgauer Bierkäse, Streichwurst, Sülze, Kren,
geräucherte Hauswurst und Salatbouquet

€ 11,90

*Cold alp platter
Radish, smoked specialties from the butchery Bayr from Gastein,
venison salami, Pinzgauer beer cheese, pate, brawn, horseradish,
smoked, homemade sausage and salad*

BELLEVUE ALM

MUTTER ALLER HÜTTEN

„Nick´s“ Bellevue Pfand'l ^{G,L,O,A}

mit Rostbratwürstl, Kartoffelstampf und kleinem gemischten Salat

€ 11,50

„Nick´s“ Bellevue Pfand'l

with small grilled sausages, mashed potatoes and small mixed salad

Almburger „1265“ ^{A,C,G,L,M,O}

aus 100 % Rindfleisch, saftiger Bacon, Cheddar Cheese, hausgemachte Burgersauce, Tomaten, Gurkerl, rote Zwiebeln und Salatblätter, dazu servieren wir Alm Steakfrites

€ 10,50

Alp Burger "1265"

100 % beef, bacon, cheddar cheese, homemade burger sauce, tomatoes, pickles, red onions, salad, served with alp steak fries

Tiroler Gröstl ^{L,G,C} (nicht Vegetarisch)

mit 2 Spiegeleiern und kleinem gemischten Salat

€ 10,50

Tiroler Gröstl (not vegetarian)

grilled potatoes with 2 fried eggs and small mixed salad

Spaghetti Bolognese ^{A,C,G,L,O}

mit frisch geriebenem Parmesan

€ 9,90

Spaghetti Bolognese

with freshly grated parmesan

Currywurst ^{A,H,L,M,O,P}

dazu servieren wir Alm Steakfrites

€ 8,00

curry sausage

with alp steak fries

Wildschweinsülze, dazu servieren wir Brot ^{A,L,M,O}

mit Salatbouquet, roten Zwiebelringen und Kernölvinaigrette

€ 8,00

Wild boar galantine served with bread

topped with vinegar, red onion rings and core oil vinaigrette

Ein Käsekrainer oder ein paar Frankfurter Würstl ^{O,P,L,M,G}

mit Senf, Kren und Brot

€ 5,50

One Cheese sausage or a pair frankfurter sausage

with mustard, horseradish and bread

SÜSSES VON DER ALM SWEETS

BELLEVUE ALM

MUTTER ALLER HÜTTEN

Bellevue Alm Schoko Traum G,O,H,A

Schokosouffle, 1 Kugel Vanilleeis dazu Waldbeerenragout, Mandelsplitter und Schlagobers

Bellevue Alm Chocolate Dream

chocolate souffle, 1 scoop of vanilla ice cream with wild berries ragout, almonds and whipped cream

€ 7,50

Erbeerbusserl

3 Kugel Vanilleeis mit Erdbeeren, Eierlikör und Schlagobers

Erbeerbusserl

3 scoops of vanilla ice cream with advocaat and whipped cream

€ 6,50

Hausgemachte Waffeln F,A,C,O,G

mit frischen Erdbeeren und 1 Kugel Eis nach Wahl

Home-baked waffles

with fresh strawberries and 1 ball ice cream for choice

€ 5,90

Germknödel F,A,C,O

gefüllt mit Pflaumenmousse, dazu Vanillesauce

Yeast Dumpling

filled with plum mousse, vanilla sauce

€ 5,90

Strudel des Tages A,C,G,O

mit Vanillesauce und Schlagobers

Strudel of the day

with vanilla sauce and whipped cream

€ 5,50

Kuchen des Tages A,C,E,F,G,H,N,O,P

Cake of the day

€ 3,50

Kaiserschmarrn á la Franz Joseph

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 er 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

MUTTER ALLER HÜTTEN

€ 7,90

Kaiserschmarrn á la Franz Joseph

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.

We serve you the Bellevue Alm Kaiserschmarrn with whipped cream and homemade plum roaster just like the emperor Franz Joseph enjoyed it.

There is also a story - the empress Sissi was notoriously weight conscious. She wanted 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!