

Aperitif

Sekt, Crémant

„Bellevue-Sekt“, Riesling, trocken	Glas 0,1 l	4,00 €
Rosé Crémant D'Alsace, Reyser, Nordheim, brut	Glas 0,1 l	7,50 €

Wermuth, Sherry, Bitter

Martini bianco, rosso, extra dry	5 cl	4,50 €
Sherry trocken, medium	5 cl	4,50 €
Campari ³ on the rocks	4 cl	4,60 €

Aperitif-Cocktails

Campari ³ Soda	0,2 l	5,90 €
Campari ³ Orange	0,2 l	6,90 €
Hugo	0,2 l	6,20 €
Aperol Sprizz	0,2 l	6,50 €
Toni (je 1/3 Gin, Campari, roter Wermuth)	0,6 cl	8,50 €

Gerne empfehlen wir Ihnen weitere Aperitifs!

Sonntagskarte

Vorspeise

Kürbiscremesuppe mit steirischem Öl <i>Pumpkin cream soup</i>	7,00 €
Carpaccio vom Rind mit Pinienkernen, Rucola, Parmesan <i>Beef Carpaccio with pine nuts, rocket, parmesan</i>	14,30 €
Weinbergschnecken nach Bellevue Art Roman snails Bellevue style	12,00 €

Hauptgang

Getrübte Steinpilzravioli mit karamellisierten Walnüssen und Radicchio <i>Truffled boletus ravioli with caramelized walnuts and radicchio</i>	16,70 €
Wildgulasch mit Bandnudeln und Preiselbeeren <i>Wild Goulash with ribbon noodles and cranberries</i>	24,00 €
Rehrücken mit karamellisierten Zwetschgen und Schupfnudeln <i>Roebuck with caramelized plums and pasta</i>	28,30 €
Orientalische Meeresfrüchtesuppe mit Couscous <i>Oriental seafood soup with couscous</i>	1 Person 17,00 € 2 Personen 32,00 €

Dessert

Pflaumen-Apfelkompott mit Nusschaum <i>Plum and apple compote with nut foam</i>	6,70 €
Kaiserschmarren auf Zwetschgenröster mit Vanilleeis <i>Kaiserschmarren on plum roaster with vanilla ice cream</i>	9,50 €

Bellevue-Klassiker

Gulaschsuppe	<i>klein / small</i>	5,10 €
<i>Goulash soup</i>	<i>groß / big</i>	7,70 €
Feldsalat		12,50 €
<i>In Preiselbeerdressing mit geräucherter Entenbrust und Wacholderapfel</i>		
<i>Lamb's lettuce with smoked duck breast and juniper apple</i>		
Bellevue Salat		12,50 €
<i>mit Thunfisch, Käse und Schinken</i>		
<i>Bellevue-salat witch cheese, ham and tuna</i>		
French Burger		16,70 €
<i>Brioche mit Dijon Senf, Schmorzwiebeln, Quittenchili Chutney, Rougettes Käse, Feldsalat, gemischtem Fleisch, dazu Süßkartoffel Pommes frites</i>		
<i>Brioche with Dijon mustard, braised onions, quince chili chutney lamb's lettuce, mixed meat, sweet potatoes fries</i>		
Bellevue Burger		13,50 €
<i>180g Rinderhackfleisch-Patty auf einer würzig-scharfen Burger Soße dazu Käse, knuspriger Speck, Tomate, Gurke, Zwiebel und Steakhaus Pommes frites</i>		
<i>Fine 180g beef patty with spicy burger sauce, cheese, crispy bacon, tomato, cucumber, onions served with Steakhouse fries</i>		
Wiener Kalbsschnitzel		19,90 €
<i>mit Bratkartoffeln und Gurkensalat</i>		
<i>"Wiener Schnitzel" from veal with fried potatoes and cucumber salad</i>		
Geschmorte Rinderroulade		19,40 €
<i>mit Rotkohl und Klößen</i>		
<i>Braised beef roulade with red cabbage and dumplings</i>		

Steakkarte

Argentinisches Rumpsteak <i>Argentinian rumpsteak</i>	Ladies Cut 200 gr Gentlemen's Cut 300 gr	26,30 € 29,30 €
Rosa Entenbrust <i>rose duck breast</i>		23,40 €
Schweinefilet <i>Fillet of pork</i>	200 gr	19,90 €

Wählen Sie bitte aus folgenden Soßen und Beilagen aus:
Choose your sauce and side dishes

<i>Portweinjus</i>	<i>port wine jus</i>
<i>Kräuterbutter</i>	<i>herb butter</i>
<i>Geschmorte Zwiebeln</i>	<i>braised onions</i>
<i>Champignonrahmsoße</i>	<i>mushroom cream sauce</i>
Sautierter Speckrosenkohl	<i>sautéed bacon Brussels sprouts</i>
Ofengemüse	<i>oven vegetables</i>
Gebratenes Kürbisgemüse	<i>roasted pumpkin vegetables</i>
Trüffelpommes	<i>truffle french fries</i>
Rosmarinkartoffeln	<i>rosemary potatoes</i>
Schupfnudeln	<i>potato noodles</i>