



**Добро пожаловать в самый старый гостевой дом Берхтесгадена,  
основанный в 1546 году**

**Мы желаем Вам приятного пребывания в нашем ресторане**

### **Закуски**

- 12 Изысканный копченый лосось на листьях салата  
и рыба хрен со сливками**
- 07 Томаты с сыром моцарелла и базиликом,  
заправленные оливковым маслом и свежий белый хлеб**
- 08 Креветки-гиганты, обжаренные с чесноком  
на листьях салата и гренки со специями 5 шт.**

### **Супы**

- |   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| <b>05 Суп из лапши</b>                  | <b>03 Суп-крем из томатов</b>        |
| <b>13 Суп с фрикадельками из печени</b> | <b>16 Суп-гуляш со свежим хлебом</b> |
| <b>15 Французский луковый суп</b>       | <b>14 Чесночный суп</b>              |

### **Вегетарианская – легкая кухня**

- 11 Ленточная лапша с жареным лососем и кабачками цукини**
- 609 Овощное блюдо с яичницей-глазуньей и отварным картофелем**
- 818 Картофельные оладьи с яблочным муссом**
- 452 Овощной салат**
- 22 Стейксалат «Бьер-Адам» с ломтиками не до конца прожаренного  
ростбифа Маредо, украшенных листьями салата, салатной заправкой  
с винным уксусом и сыром пармезан**
- 20 Греческий салат с овечьим сыром, оливками и салатом**
- 24 Салат «Ницца» с тунцом, зеленой фасолью и томатами на листьях салата**
- 21 Листовой салат с нарезкой из индейки и сосновыми орешками**



## **Блюда, приготовленные на сковороде и на грилле**

- 68 Печень, обжаренная с луком и жареная картошечка
- 805 Кусочки индейки в сливочном соусе с кабачками цуккини и рисом с маслом
- 610 Нежный шнитцель из индейки с голландским соусом, брокколи и традиционный гарнир из картофельных оладьев
- 200 Венский шнитцель из свинины с жареным картофелем и салатом
- 318 Кусочки свинины в сливочном соусе с шампиньонами и домашние яичные клёцки
- 77 Стейк из свинины на грилле «по-мюнхенски» с шампиньонами, копченый шпик, колбаска, зажаренная на грилле и традиционный гарнир из картофельных оладьев
- 201 Изысканно оформленное блюдо, состоящее из филе, приготовленном на грилле «по-цыгански» и риса с пряностями
- 211 Кордон блю из мяса телянка с картофелем фри и салатом
- 213 Ростбиф с обжаренным золотистым лучком и жареным картофелем
- 212 Ромштекс из говядины, шпик с фасолью и картофель фри
- 215 Стейк с перцем из филе говядины с различными видами фасоли и печеным картофелем
- 115 Стейк из оленины «по-барски» с шампиньонами, картофельные крокеты и груши сорта Вильямс
- 116 Мясные медальоны из косули по рецепту «Дворца Губерт» с лисичками в фасоль, изысканном соусе, картофельные крокеты и джем из брусники

## **Блюда из рыбы**

- 119 Запеченое филе лосося с пикантным майонезным соусом и картофельным салатом
- 121 Филе камбалы в масле обжаренное с отварным картофелем и поданное с салатом
- 124 Берхтенгаденская форель «по-мюллерински» с картофелем, петрушкой и салатом

## **На 2 персоны**

219 Пиршеский поднос «Биер-Адам»

- 220 Шатобриан (бифштекс из вырезки) (450 гр. Филе говядины, нарезанное прямо перед Вами ) с беарнским соусом, различными видами овощей и картофелем, нарезанным тонкими пластинками



## **...у нас в Баварии**

- 13 Суп с фрикадельками из печени**
- 435 2 вареных телячьих колбаски с традиционным кренделем**
- 850 Баварский овощной суп в горшочке**
- 851 ... с вареной телячьей колбаской**
- 845 Блюдо из свиного легкого с хлебной клёцкой**
- 437 Жареная колбаска с квашеной капустой**
- 812 Домашний холодец из головы свиньи с жареным картофелем**
- 103 Леберкез с яичницей-глазуньей и картофельным салатом**
- 32 Блинчики со шпиком и листовой салат**
- 33 Омлет, разрезанный на мелкие кусочки с изюмом и яблочным мусом**
- 113 Пшеничная клёцка с нежным сливочным соусом**
- 304 Блюдо с различными видами клёцок: клёцка с начинкой из шпика, уксусная клёцка и печеночная клёцка и квашеная капуста**
- 825 Сырные клецки с жареным луком и листовым салатом**
- 810 Разные сосиски и капустой**
- 836 Свежеиспеченое жаркое из свинины с пшеничной клёцкой и баварским салатом из капусты**
- 106 Жаркое из свинины, копченая мясная вырезка, Леберкез, колбаска с квашеной капустой и пшеничная клёцка**
- 108 Свиная рулька, поданная на квашеной капусте с пшеничной клёцкой**
- 122 Филе судака в винном соусе из винограда сорта Рислинг, томаты, кабачки цуккини и картошечка, приправленная петрушкой**
- 894 Клёцка с начинкой из абрикоса на подстиле из фруктов (время приготовления ок. 15 мин)**
- 908 Домашний теплый яблочный пирог с ванильным мороженым**



## Сытные блюда с мясом и без

- 818 Картофельные оладьи с яблочным мусом
- 86 Ленточная лапша с острым перцем чили, чесноком и тертым сыром пармезан
- 813 Тирольская клецка со шпиком и квашеная капуста
- 41 Запеченый картофель со сливочным соусом и салатом
- 820 Брокколи, запеченая с сыром и картофельные оладьи
- 834 Мясной рулет с соусом из шампиньонов и домашние яичные клецки
- 847 Мясной рулет «по-цыгански» с картофелем фри
- 110 Мясо поросенка зажареное на грилле с соусом из темного пива,  
мучная клецка со шпиком и квашеная капуста
- 638 Свиное филе в коньячно-перечном соусе, брокколи и картофельные оладьи
- 137 Ленточная лапша с креветками, томатами и базиликом
- 112 Гуляш из оленины с домашними яичными клецками и брусничным джемом
- 68 Обжаренная печень с хрустящим жареным лучком и жареным картофелем

## Закуски

- 406 Превосходный шпик с хлебом «по-берхтесгаденски» и хреном
- 401 Поджареный свежий хлеб, поданный с гарниром и хрен
- 411 Салат с ветчиной и луком и домашний хлеб
- 412 Швейцарский салат с ветчиной с сыром и домашний хлеб
- 418 Блюдо с закусками «по-деревенски» из обжаренного шпика  
и колбасок, сыра, масла и свежего деревенского хлеба
- 302 Гренка «по-гавайски» с брусничным джемом, изящно украшенная салатом
- 307 Гренка «Тойфель» с вырезкой из спинки свинины с пикантным  
соусом, украшенная салатом
- 614 Изысканная гренка с филе говядины и свинины, поданная с шампиньонами,  
шпиком и Голландским соусом

## **Schwammerl**



### **Баварские грибные блюда**

#### **04 Крем-суп из белых грибов**

**50 Свежие лисички, приготовленные в сливочном соусе со специями с пшеничной клецкой**

**51 Свежие лисички, обжаренные с отварным картофелем и две яичницы-глазуньи**

**856 Жареные грибы на листьях салата**

**67 Шампиньоны, обжаренные с пикантным майонезным соусом и листья салата**

**87 Свиное филе с тремя сортами грибов с клецкой**

**118 Свиное филе с тремя сортами Ромштекс с клецкой**

**52 Поднос «Биер-Адам» на 2 персоны с говяжьим и свиным филе, приготовленными на грилле, жареные лисички и белые грибы, запеченные шампиньоны, копченый шпик и пшеничная клецка**

**53 Лисички в качестве гарнира со сливочным соусом и специями**

**54 Гарнир из жареных лисичек**