



Gasthaus zum "Бир-Адам"

Самая старая пивная таверна в Земля Берхтесгаден

Есть сведения, что он существовал на рынках 1546 году. Берхтесгаден так называемый «Пьерхаус» (пивной паб). Это документально подтверждено означал сегодняшний *Gasthaus* «Бир-Адам».

Таким образом, гостиница «Бир-Адам» - это как старейшая пивная таверна в Чтобы увидеть рынок в Берхтесгадене.

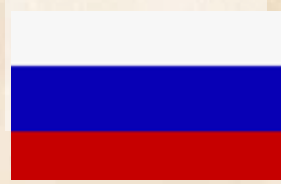
Получил свое настоящее название «Бир-Адам» Адама Хаслингера, который им 1695 г. - владелец «Пьерхаус-ам-Яйцо».

Семья Хубер ведет бизнес с 1938 года, и уже с ейчас в третьем поколении «пивной Адам».

Желаем вам приятного отдыха
В нашем доме.

Мы доступны для запросов и предложений В
вашем распоряжении в любое время.

Wolfgang Huber



...у нас в Баварии

"Пиво Адам" - белая колбаса - бургер (180 гр.) с картофелем фри

Пивной бургер (180гр.) Лучшая говядина со сладким картофелем фри

Блюдо с различными видами клёцок: клёцка с начинкой из шпика,
уксусная клёцка и печеночная клёцка и квашеная капуста

Баварская деревенская куриная грудка, запеченная с салатом
из картофеля и огурцов

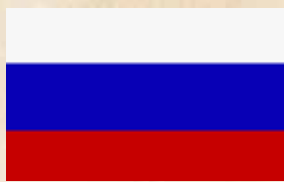
Разные сосиски и капустой

Гуляш из оленины с домашними яичными клецками и
Брусничным джемом

Свежеиспеченое жаркое из свинины с пшеничной клёцкой и
баварским салатом из капусты

Жаркое из свинины, копченая мясная вырезка, Леберкез, колбаска с
квашеной капустой и пшеничная клёцка

Свиная рулька, поданная на квашеной капусте с пшеничной клёцкой



Закуски

Маринованное карпаччо из филе быка
с рашпилем из пармезана

Томаты с сыром моцарелла и базиликом, заправленные
оливковым маслом и свежий белый хлеб

Овощной салат

Смешанный салат с куриной грудкой на гриле, свежие
фрукты и соус карри

Стейк-салат «Бьер-Адам» с ломтиками не до конца прожаренного
ростбифа

Маредо, украшенных листьями салата, салатной заправкой с винным
уксусом и
сыром пармезан

Супы

блин суп

Суп с фрикадельками из печени

Чесночный суп 5,60

Суп-гуляш со свежим хлебом



Блюда, приготовленные на сковороде и на грилле

Печень, обжаренная с луком и жареная картошечка

«Тойфель» с вырезкой из спинки свинины с пикантным соусом, с картофелем фри

Венский шнитцель из свинины с жареным картофелем

Стейк из свинины на грилле «по-мюнхенски» с шампиньонами, копченый шпик, колбаска, зажаренная на грилле и традиционный гарнир из картофельных оладьев

Изысканно оформленное блюдо, состоящее из филе, приготовленном на грилле «по-цыгански» и с картофелем фри

Кордон блю из мяса телянка с картофелем фри

Ростбиф с обжаренным золотистым лучком и жареным картофелем

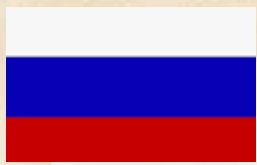
Ромштекс из говядины, шпик с фасолью и картофель фри

Дамы *Favourite* 150 гр.
из черного ангуса (прайм-риб филе) с красочным салатом

Джентльмен стейк 200 гр.
из черного ангуса (филе главного ребра) с беконом и картофелем фри
Джентльмен стейк 200 гр.

Стейк из оленины «по-барски» с шампиньонами, картофельные крокеты с лисичками в фасоль изысканном соусе

Изысканная гренка с филе говядины и свинины, поданная с шампиньонами, шпиком



Блюда из рыбы

Копченая рыбная тарелка Адама с салатом Филе форели и филе голца, украшенное сливочным хреном

Ленточная лапша с жареным лососем и кабачками цукини

Филе судака в винном соусе из винограда сорта Рислинг, томаты, кабачки цукини и рисом

Жареный голец с картошкой приправленной петрушкой

Берхтенсгаденская форель «по-мюллерински» с картофелем, петрушкой

Вегетарианская – легкая кухня

Сырные клецки с жареным луком и листовым салатом

Адамов Грестль хлебные клецки с луком, цуккини и помидорами

Пельмени из шпината с коричневым маслом и стружкой из пармезана

Омлет, разрезанный на мелкие кусочки с изюмом и яблочным муссом

Картофельные оладьи с яблочным муссом

Закуски (20.30)

Салат с ветчиной и луком и домашний хлеб

Швейцарский салат с ветчиной с сыром и домашний хлеб

пряно одетый Обазда украшенная луковыми кольцами и подаваемая с крендельками и фермерским хлебом