

RESTAURANT
»ZUM BIER ADAM«

Älteste Bier-Gastwirtschaft im
Berchtesgädener Land



Добро пожаловать в самый старый гостевой дом Берхтесгадена,
основанный в 1546 году
Мы желаем Вам приятного пребывания в нашем ресторане

Закуски

- 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

- 05 Суп из лапши
- 01 блин суп
- 13 Суп с фрикадельками из печени
- 16 Суп-гуляш со свежим хлебом
- 14 Чесночный суп

Вегетарианская – легкая кухня

- 11 Ленточная лапша с жареным лососем и кабачками цукини
- 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
- 21 Листовой салат с нарезкой из индейки и сосновыми орешками

RESTAURANT
»ZUM BIER ADAM«

Älteste Bier-Gastwirtschaft im
Berchtesgädener Land



Блюда, приготовленные на сковороде и на грилле

68 Печень, обжаренная с луком и жареная картошечка

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

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 с картофелем фри

211 Кордон блю из мяса тельника 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 ры

124 Берхтенсгаденская форель «по-мюллерински» с картофелем, петрушкой и салатом

123 Жареный голец с картошкой приправленной петрушкой и салат

RESTAURANT
»ZUM BIER ADAM«

Älteste Bier-Gastwirtschaft im
Berchtesgädener Land



...у нас в Баварии

13 Суп с фрикадельками из печени

435 2 вареных телячьих колбаски с традиционным кренделем-(12.00 h)

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

806 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 цукини и рисом

894 Клёцка с начинкой из абрикоса на подстиле из фруктов (время приготовления ок. 15 мин)

908 Домашний теплый яблочный пирог с ванильным мороженым

RESTAURANT
»ZUM BIER ADAM«

Älteste Bier-Gastwirtschaft im
Berchtesgädener Land



Сытные блюда с мясом и без

- 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
- 834 Мясной рулет с соусом из шампиньонов и домашние яичные клецки
- 847 Мясной рулет «по-цыгански» с картофелем фри
- 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 Поджаренный 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
- 307 «Тойфель» с вырезкой из спинки свинины с пикантным соусом, с картофелем фри
- 614 Изысканная гренка с филе говядины и свинины, поданная с шампиньонами, шпиком и Голландским соусом