



**RESTAURANT**  
**»ZUM BIER ADAM«**

Älteste Bier-Gastwirtschaft im  
Berchtesgädener Land



**Stekt och grillat**

- 68 Stekt lever med friterad lök och stekt potatis
- 21 Färgglada sallad med stekt kycklingbröst i currysås och pinjenötter
- 200 Wienerschnitzel av fläsk med stekt potatis och salladstallrik
- 318 Gräddig fläskgryta med champinjoner och hemgjord äggpasta
- 77 Grillad svinryggstek ”på Münchnervis”  
med champinjoner, rökt fläsk, grillad korv och råraka
- 201 Zigenarspett med grillade småfiléer på bädd med pommes frites, fint garnerat
- 211 Cordon bleu av kalv med pommes frites och salladstallrik
- 213 Rostbiff med fräst lök och stekt potatis
- 212 Rumpstek av Angusoxe med baconbönor och pommes frites
- 215 Pepparstek av oxfilé med bönbuketter och ugnspotatis
- 115 Hjortstek “på Godsägarvis”  
med champinjoner, potatiskroketter och Willams-Christpäron
- 116 Rådjursmedaljonger “Slott Hubertus” med kantareller i fin vildsås,  
baconbönor, potatiskroketter och lingon

**Fiskrätt**

124 Berchtesgaden forelle ”på Müllerin vis”,  
med persiljepotatis

122 Gösfilé med Rieslingsvinsås,  
tomat-zucchinikompott och smörris

**RESTAURANT**  
**»ZUM BIER ADAM«**

Älteste Bier-Gastwirtschaft im  
Berchtesgädener Land



**... från oss i Bayern**

**13 Leverknödelsoppa**

**435 2 stycken Weißwürste (ljus bayersk korv) med saltkringla-(12.00 h)**

**850 Bayerisk grönsakssoppa med nudlar**

**851 Köttsockpa med Grönsaker och nudlar**

**845 Terrine Lüngerl med semmelknödel**

**437 Stekt korv på bädd av surkål**

**806 Hemgjord svinhuvudsylda med stekt potatis**

**103 "Leberkäse" ("leverost", en slags bayersk fin köttfärslimpa) med enkelstekt ägg och potatissallad**

**32 Fläskpannkaka med bladsallad**

**33 "Kaiserschmarrn", fint skuren pannkaka med russin och äppelmos**

**113 Gräddstuvad svamp med semmelknödel**

**304 Knödlallrik med fläskknödel, vinägerknödel, leverknödel och surkål**

**825 Ostpasta med fräst lök och bladsallad**

**810 Blandad korv på bädd av surkål**

**836 Fläskstek direkt från ugnen med semmelknödel och bayersk kålsallad**

**106 "Bondfest", med fläskstek, rökt Wammerl (en slags bacon gjord på grisbuk), leberkäse och korv på bädd av surkål, semmelknödel därtill**

**108 ½ Fläsklägg på bädd av surkål med semmelknödel**

**894 Aprikosknödl på fruktspegel (dröjer ca. 15 minuter)**

**908 Hemgjord varm äppelkaka med vaniljglass**

**RESTAURANT**  
**»ZUM BIER ADAM«**

Älteste Bier-Gastwirtschaft im  
Berchtesgädener Land



**Ordentliga rätter med och utan kött**

**86 Tagliatelle med het chili, vitlök och parmesanflingor**

**813 Tirolsk fläskknödl på bädd av surkål**

**41 Ugnsbakad potatis med gräddfil och blandad □alad**

**834 Gräddig köttfärslimpa med champinjonsås och hemgjord äggpasta**

**847 Zigenarköttfärslimpa med pommes frites**

**638 Fläskfilé med konjakpepparsås, broccoli och råraka**

**137 Tagliatelle med räkor, tomater, basilika**

**112 Gulasch på hjort serverad med hemgjord äggpasta och lingon**

**Smörgås och toast**

**406 Baconbröd med pepparrot och garnityr ”på Berchtesgadennis”**

**401 Stekt bröd med fin garnityr, pepparrot därtill**

**411 Korvsallad med lök och bondbröd**

**412 Schweizisk korvsallad med ost och bondbröd**

**418 Bondsmörgåstillrik med bacon, kory, ost, skivad fläskstek, smör och bondbröd**

**307 Djävuls av fläskrygg med pikant sås med pommes frites**

**614 Finsmakartoast med ox och fläskfilé  
serverad med champinjoner, bacon och Hollandaisesås**