



Gasthaus zum "Bier-Adam"

Äldsta ölkrog i Berchtesgadener Land

*Det finns bevis för att det fanns på
marknaden 1546 Berchtesgaden en så
kallad "Pierhaus" (ölpub).*

*Detta är, dokumenterat, dagens
Gasthaus "Bier-Adam" menade.*

*Således är värdshuset "Bier-Adam"
som den äldsta ölkrogn i Att se
marknaden i Berchtesgaden.*

*Det fick sitt faktiska namn
"Bier-Adam" av Adam Haslinger,
som im 1695 var hyresvärden för "Pierhaus am Egg".*

*Familjen Huber har drivit verksamheten sedan 1938,
och nu redan i tredje generationen "öl Adam".*

Vi önskar er en trevlig vistelse I vårt hus.

*Vi är tillgängliga för förfrågningar och förslag
Till ditt förfogande när som helst.*

Wolfgang Huber

... från oss i Bayern

Ölburger (180gr.) Bästa nötkött med sötpotatisfries

"Beer Adam" vitkorv - hamburgare (180 gr.) med pommes frites

Knödl tallrik med fläskknödel, vinägerknödel, leverknödel och surkål

Bayerska kycklingbröst i landet bakat med potatisgurksallad

Blandad korv på bädd av surkål

Gulasch på hjort serverad med hemgjord äggpasta och lingon

Fläskstek direkt från ugnen med semmelknödel och bayersk kålsallad

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

½ Fläsklägg på bädd av surkål med semmelknödel

Förrätter

Marinerad carpaccio av oxfile med parmesan rasp

Tomater och mozarella med basilika, bacon olivoljedressing och vitt bröd

Blandad salad

Färgglada sallad med stekt kycklingbröst i currysås och pinjenötter

"Bier-Adam", biffstek sallad med strimlor av Maredo rostbiff rosa stekt med bladsalladskrona, balsamicodressing och parmesan

Soppor

pannkaka soppa

Leverknödsoppa

Vitlöksoppa

Gulaschsoppa med bröd

Stekt och grillat

Stekt lever med friterad lök och stekt potatis

Djävuls av fläskrygg med pikant sås med pommes frites

Wienerschnitzel av fläsk med stekt potatis och salladstallrik

Grillad svinryggstek "på Münchnervis" med champinjoner, rökt fläsk, grillad korv och råaka

igenarspett med grillade småfiléer på bädd med pommes frites, fint garnerat

Cordon bleu av kalv med pommes frites

Rostbiff med fräst lök och stekt potatis

Rumpstek av Angusoxe med baconbönor och pommes frites

*Favourite damer 150 gr.
från Black Angus (prime rib fillet) med färgglad sallad*

*Gentleman biff 200 gr.
från Black Angus (prime rib fillet) med baconbönor och pommes frites
Gentleman biff 200 gr.*

Hjortstek "på Godsägarvis" med champinjoner, potatiskroketter i fin vildsås, baconbönor, potatiskroketter och lingon

Finsmakartoast med ox och fläskfilé serverad med champinjoner, bacon

Fiskrätt

*Adams rökt fisk tallrik med sallad Öringfilé och rödingfilé fint
garnerad med gräddde pepparrot*

Tagliatelle Gösfilé med och zucchini

Gösfilé med Rieslingsvinsås, tomat-zucchiniompott och smörris

Bäckröding rostad hel med persiljepotatis

Berchtesgaden forelle "på Müllerin vis", med persiljepotatis

Vegetarisk - lätt mat

Ostpasta med fräst lök och bladsallad

Adams Gröstl av brödknölar med lök, zucchini och tomater

Spenatknölar med brunt smör och parmesanbitar

"Kaiserschmarrn", fint skuren pannkaka med russin och äppelmos

Raggmunk med äppelmos

Smörgås och toast (20.30)

Korvsallad med lök och bondbröd

Schweizisk korvsallad med ost och bondbröd

*Obazda kryddig kläddgarnerad med lökringar och
serverad med kringlor och bondgårdsbröd*