



**Bienvenidos al restaurante más antiguo de Berchtesgaden,  
fundado en 1546.**

**Les deseamos una feliz estancia y buen provecho en nuestra casa.**

### **Entradas**

**07 Tomate con mozzarella y albahaca, jamon, aliño de aceite de oliva y pan blanc**

**08 Gambas gigantes al afillo**  
**Sobre fondo de lechuga y cuadritos de pan frito      5 piezas**

**849 Carpaccio de carne de vaca y parmesano**

### **Sopas**

**05 Sopa tradicional de fideos**

**01 Sopa Panqueques**

**13 Consomé con albóndiga de hígado**

**16 Sopa de „Gulasch“ con pan**

**14 Sopa de ajo**

### **Cocina ligera y vegetariana**

**11 Tallarines con Filete de lucioperca en salsa y calabacines**

**818 Tortitas de patata con compota de manzana en puré**

**452 Ensalada mixta**

**22 Ensalada „Bier-Adam“ con tiras de bistec „Maredo“, rosa por dentro,  
sobre corona de ensalada verde, aliño de vinagre balsámico y queso parmesano**

**20 Ensalada del agricultor con queso de oveja, aceitunas y lechugas variadas**

**21 Ensalada de lechuga con tiras de pechuga de pavo y piñones**

**RESTAURANT**  
**»ZUM BIER ADAM«**

Älteste Bier-Gastwirtschaft im  
Berchtesgädener Land



**De la sartén y de la parrilla**

- 68 Hígado con cebolla frita crujiente y patatas salteadas**
- 21 Ensalada colorida con pechuga de pollo frita en salsa de curry y piñones**
- 200 Escalope vienés tradicional (de cerdo) con patatas salteadas y**
- 318 Ragú de cerdo a la crema con champiñones y pasta al huevo fresca**
- 77 Steak de solomillo de cerdo a la parrilla estilo Munich con champiñones, jamón ahumado, salchicha a la brasa y medallones de patatas**
- 201 Brocheta de filetitos y diferentes verduras a la plancha, patatas fritas con guarnición**
- 211 San Jacobo de ternera con patatas fritas y ensalada mixta**
- 213 Asado de carne encebollada con decoración de cebolla frita crujiente y patatas salteadas**
- 212 Bistec de ternera añeja con judías verdes salteadas con jamón y patatas fritas**
- 215 Bistec de solomillo de vaca a la pimienta con judías diversas y patata al horno**
- 115 Bistec de ciervo al estilo „Gutsherre con champiñones, croquetas de patata y pera Williams**
- 116 Medallón de corzo al estilo „Palacio Hubertus“ con setas antarelas en fina salasa de venado judias verdes con jamón, croquetas de patatas y arándanos**

**Pescado**

- 124 Trucha de Berchtesgaden al estilo „Müllerin“ con patatas cocidas al perejil y**
- 122 Filete de lucioperca en salsa de vino blanco „Riesling“, con guarnición de tomates y calabacines y arroz blanco**

**RESTAURANT**  
**»ZUM BIER ADAM«**

Älteste Bier-Gastwirtschaft im  
Berchtesgädener Land



**Especialidades de Baviera**

**13 Consomé con albóndiga de hígado**

**435 2 Salchichas blancas con „Breze“ (*típica rosquilla de pan*)-(12.00 h)**

**850 Olla de sopa de verdura al estilo de Baviera**

**845 Terrina de bofes con albóndiga de pan**

**437 Salchichas a la parrilla con col al vino**

**806 Aspic de cabeza de cerdo al estilo casero con patatas salteadas**

**103 „Leberkäse“ (*paté típico caliente hecho en el horno*) con huevo frito y ensalada de patata**

**32 Tortitas de jamón con ensalada verde**

**33 „Kaiserschmarrn“ con pasas y compota de manzana en puré**

**(*plato dulce consistente en una crepe desmenuzada con azúcar y pasas*)**

**113 Setas a la crema con albóndiga de pan**

**304 Variado de albóndigas de pan (de jamón, vinagre e hígado) acompañado de col al vino**

**825 Pasta fresca en bolitas con cebolla frita crujiente y ensalada verde**

**810 Variado de Salchichas con sobre col al vino**

**836 Asado de cerdo al horno con albóndiga de pan y ensalada de col tipo bávaro**

**106 „Fiesta campesina“ con cerdo asado, panceta ahumada, „Leberkäse“ (*paté caliente*) y salchichas sobre col al vino, acompañada de albóndiga de pan**

**108 ½ codillo de cerdo sobre col al vino con albóndiga de pan**

**122 Filete de lucioperca en salsa de vino blanco „Riesling“, con guarnición de tomates y calabacines y arroz blanco**

**894 Bolas dulces con relleno de albaricoque sobre fondo de frutas (demora unos 15 minutos)**

**908 Pastelitos caseros de manzana con helado de vainilla**

**RESTAURANT**  
**»ZUM BIER ADAM«**

Älteste Bier-Gastwirtschaft im  
Berchtesgädener Land



**Sabrosos platos con y sin carne**

**86 Tallarines con chili (picante), ajo y parmesano rallado**

**813 Albóndiga rellena con jamón de Tirol sobre col al vino**

**41 Patata al horno con nata agria y ensalada mixta**

**834 Asado de carne picada a la crema con salsa de champiñones y pasta  
fresca en bolitas hecha en casa**

**847 Asado de carne picada “Zigeuner” (con cebolla, pimiento y tomate) con patatas fritas**

**638 Solomillo de cerdo en salsa de pimienta y cognac, con brócoli y medallones de patata**

**137 Tallarines con gambas, tomates y albahaca**

**112 „Gulasch“ (*puchero con pimentón*) de ciervo con arándanos  
pasta fresca en bolitas hecha en casa y**

**Meriendas y sandwich**

**406 Pan con jamón y rábano picante al estilo de Berchtesgaden con guarnición**

**401 Pan con carne asada, guarnición y rábano picante**

**411 Ensalada de fiambre con cebolla y pan artesiano**

**412 Ensalada de fiambre estilo suizo con queso y pan artesiano**

**418 Merienda campesina en plato con jamón, fiambre, queso, asado y pan artesiano**

**307 „del diablo“ con carne de cerdo en salsa picante con patatas fritas**

**614 „Sandwich al buen gusto“ con solomillo de vaca y cerdo servido  
con champiñones, jamón y salsa holandesa**