



## *Gasthaus zum "Bier-Adam"*

### *La taberna de cerveza más antigua del Berchtesgadener Land*

*Existe evidencia de que existía en el mercado en  
1546 Berchtesgaden un llamado  
"Pierhaus" (cervecería). Esto está documentado  
el significado actual de Gasthaus "Bier-Adam".*

*Así, la posada "Bier-Adam" es  
como la taberna de cerveza más antigua del  
Para ver el mercado de Berchtesgaden.*

*Obtuvo su nombre real  
"Bier-Adam" de Adam Haslinger, que soy  
1695 fue el propietario del "Pierhaus am Egg".*

*La familia Huber ha dirigido el negocio  
desde 1938, y ahora ya en la  
tercera generación la "cerveza Adam".*

*Le deseamos una agradable estancia En nuestra casa.*

*Estamos disponibles para solicitudes y sugerencias.  
A tu disposición en cualquier momento.*

*Wolfgang Huber*

## Especialidades de Baviera

*“Bier-Adam” Salchicha blanca hamburguesa (180 gr.) con patatas fritas*

*Hamburguesa a la cerveza (180gr.) Mejor ternera con patatas fritas*

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

*Pechuga de pollo bávara al horno con ensalada de patata y pepino*

*Variado de Salchichas con sobre col al vino*

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

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

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

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

## Entradas

*Carpaccio de carne de vaca y parmesano*

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

*Ensalada mixta*

*Ensalada colorida con pechuga de pollo frita en salsa de  
curry y piñones*

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

## Sopas

*Sopa Panqueques*

*Consomé con albóndiga de hígado*

*Sopa de ajo*

*Sopa de „Gulasch“ con pan*

### De la sartén y de la parrilla

*Hígado con cebolla frita crujiente y patatas salteadas*

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

*Escalope vienés tradicional (de cerdo) con patatas salteadas*

*Steak de solomillo de cerdo a la parrilla estilo Munich con champiñones,  
jamón ahumado, salchicha a la brasa y medallones de patatas*

*de filetitos y diferentes verduras a la plancha, patatas fritas con guarnición*

*San Jacobo de ternera con patatas fritas*

*Asado de carne encebollada con decoración de cebolla frita*

*Crujiente y patatas salteadas*

*Bistec de ternera añeja con judías verdes salteadas con jamón y patatas fritas*

*Favoúrite para mujer 150 gr.*

*del Black Angus (filete de costilla) con ensalada colorida*

*Bistec caballero 200 gr.*

*de Black Angus (filete de costilla) con tocino y papas fritas*

*Bistec caballero 250 gr.*

*Bistec de ciervo al estilo „Gutsherre con champiñones, croquetas salsa de venado  
judías verdes con jamón, croquetas de patatas y arándanos*

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

### **Pescado**

*Plato de pescado ahumado de Adam con ensalada Filete de trucha y filete de carbón finamente aderezado con crema de rábano picante*

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

*Trucha de Berchtesgaden al estilo „Müllerin“ con patatas cocidas al perejil y*

*Trucha de arroyo patatas asadas enteras con patatas cocidas al perejil y*

*Tallarines con Filete de lucioperca en salsa y calabacines*

### **Cocina ligera y vegetariana**

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

*Gröstl de Adam de albóndigas de pan con cebollas, calabacines y tomates*

*Albóndigas de espinacas con mantequilla marrón y virutas de parmesano*

*„Kaiserschmarrn“ con pasas y compota de manzana en puré (plato dulce consistente en una crepe desmenuzada con azúcar y pasas)*

*Tortitas de patata con compota de manzana en puré*

### **Setas de Baviera (hasta las 20.30)**

*Ensalada de fiambre con cebolla y pan artesiano*

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

*Obazda picante vestido con guarnición de aros de cebolla y servido con pretzels y pan de campo*