



*Gasthaus zum "Bier-Adam"*

## 在最古老的啤酒酒館 貝希特斯加登土地

有證據表明它在1546年存在於市場中  
貝希特斯加登 (*Berchtesgaden*) 所謂  
“啤酒屋” (啤酒吧)。據記錄, 今天的  
*Gasthaus "Bier-Adam"* 的意思是。

因此, 旅館 "*Bier-Adam*" 是作為最古老的啤  
酒酒館 參觀貝希特斯加登市場。

它的真實名字 亞當 哈斯林格 (*Adam  
Haslinger*) 創作的《亞當·亞當》 (*Bier-Adam*)  
1695年是 "*Pierhaus am Egg*" 的房東。

自1938年以來, *Huber* 家族就開始經營這項業務,  
現在已經 在第三代 “啤酒亞當”。

祝您逗留愉快 在我們房子裡。

我們可以提供要求和建議 隨時供您使用。  
沃爾夫岡·胡伯

*Wolfgang Huber*



## 在我们巴伐利亚州

啤酒亚当 白香肠-汉堡（180克）配薯条

啤酒汉堡（180gr.）最好的牛肉和红薯条

什锦团子盘：熏肉团子,酸团子,肝泥团子和酸白菜

巴伐利亚乡村鸡胸肉烤土豆黄瓜沙拉

不同 香肠 并且 配酸白菜

自制鸡蛋面和蔓越莓奶油鹿炖牛肉

煎猪排配面包团子和巴伐利亚酸白菜

农家盛宴：煎猪排,熏制牛腩,肝泥肉肠片,香肠,  
酸白菜和面包团子

猪蹄膀（半只）配酸白菜和面包团子



## 餐前开胃菜

牛柳腌的生牛肉片 用帕尔玛干酪

番茄,白干酪和罗勒,带橄榄油调味汁和白面包

什锦蔬菜沙拉

丰富多彩的沙拉配咖喱酱和松子的炸鸡胸肉

啤酒亚当“牛排沙拉

带有黑安格斯粉红色条纹, 配意大利黑醋汁和巴马干酪

## 汤锅类

煎饼汤

肝泥团子汤

大蒜汤

炖牛肉汤



## 煎炸类和烧烤类

猪背肉土司面包配微辣酱汁和组合沙拉

維也納猪肉炸肉排配炸土豆

“慕尼黑式”黄油烤猪背排配蘑菇、熏肉和土豆饼

吉普赛肉串：烧烤肉块配咖喱饭和精制配菜

夹心（奶酪和火腿）牛腩肉排配薯条和五彩蔬菜沙拉

香煎洋葱牛排配香煎土豆和五彩蔬菜沙拉

安格斯大块牛排配刀豆和香煎土豆

女士最爱 150 克。来自黑安格斯（肋骨里脊）配彩色沙拉

绅士牛排 200 克 黑安格斯（排骨鱼片）配培根豆和炸薯条  
或很高兴也有 250 克。

图皇室”鹿肉配杏茸菇,精制野味酱汁,带刀豆、炸土豆条

美食家土司面包配牛肉里脊和猪肉里脊,带蘑菇熏

- 种蔬菜、土豆、团子、面食或米饭 酱汁额外



## 鱼类

亞當的煙熏魚盤配沙拉 鱒魚魚片和木炭魚片，飾以奶油辣根

宽面条配烤鲑鱼条和西葫芦瓜

烧烤梭鱼排浇李斯陵白葡萄酒酱汁,配番茄  
西葫芦瓜和煮咸黄油土豆

贝希特斯加登草本鱒鱼全部用黄油土豆炒

西兰花整个烤香菜土豆

## 素食类 - 清淡类

奶酪面饼配生菜

亚当面包饺子配洋葱、西葫芦和西红柿。

菠菜饺子配黄油和巴马干酪屑。

黄油蛋饼配葡萄干和苹果酱

土豆煎饼配苹果酱

## 小吃类和土司面包类 (20.30)

香肠沙拉配洋葱和裸麦面包

瑞士香肠沙拉配奶酪

奥巴兹达辣酱搭配洋葱圈和椒盐卷饼及农家面包