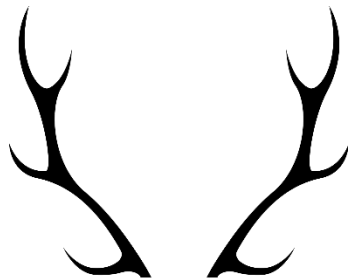


Liebe Gäste,

herzlich willkommen im Restaurant „Bergmayr Stadl“.

Wir freuen uns, Sie zu Gast zu haben und wünschen Ihnen eine schöne Zeit bei uns. Unser Küchenteam um Küchenchef Krisztian Soos bereitet möglichst regionale Zutaten in handwerklicher Qualität frisch zu. Das Serviceteam wird geleitet von den Gebrüdern Bordas und freut sich darauf, Ihnen schöne Stunden in unserem Chiemgauer Wirtshaus zu bereiten.

Wir wünschen einen guten Appetit!



**DAS
BERGMAYR**

Chiemgauer Alpenhotel

Öffnungszeiten 10:30 - 22:00 Uhr | Küchenzeiten 17:30 - 21:00 Uhr
Kaffee, Kuchen, Eis und Getränke servieren wir Ihnen ganztägig.

Vorspeisen

Frische und angemachte Salate vom Buffet ^{2,3,4}

€ 6,90

Hausgemachter Obadzda
mit zweierlei Frischkäse und Bauernbrot

€ 6,90

Hausgemachte Schweinskopfsülze mit Salatbouquet,
Remouladensauce und Schwarzbrot ^{2,8}

€ 10,90

Kaltes Roastbeef vom Chiemgauer Ochsen
mit gratiniertem Ziegenkäsetaler
und hausgemachter Remoulade ^{2,8}

€ 12,90

Frisch gebackenes Chiemgauer Kräuterbrot
mit Knoblauchsauce

€ 5,40

Suppen

Zweierlei jahreszeitliche Tagessuppen ^{4,8}

€ 5,40

Hauptgänge

Vegetarisch und vegan

Pulled „pork“ Burger von der Jackfrucht
mit Coleslaw und Süßkartoffelpommes ^{2, 8}

€ 15,90

Chiemgauer Kaspressknödel mit zerlassener Butter,
Cherrytomaten und gehobeltem Bergkäse

€ 12,90

Bergmayr Kasspatzen mit Röstzwiebeln und Pflücksalaten

€ 11,90

Semmelknödel mit Schwammerlrahmsauce

€ 11,90

Hausgemachte Spinatknödel mit zerlassener Butter,
Cherrytomaten und gehobeltem Bergkäse

€ 12,90

Fisch

Ganze fangfrische Forelle in Mandelbutter
gebraten mit Butterkartoffeln

€ 18,40

Kross gebratenes Zanderfilet
auf Bandnudeln und Kräuter Pesto

€ 17,90

Kabeljau im Bierteig gebacken
mit Kartoffelsalat und Remoulade ^{2,3,4}

€ 17,40

Fleisch

Gegrillte Maispoulardenbrust
mit Bratenjus, Grillgemüse und Kartoffelgratin ^{4,8}

€ 16,90

Gebrautes Schweinefilet
mit Rahmschwammerl und Spätzle ⁸

€ 18,90

Gebackenes Schweineschnitzel mit Pommes Frites ⁸

€ 14,90

Bergmayr Pulled Pork Burger
mit Coleslaw und Süßkartoffelpommes ^{2,4,8}

€ 15,90

Kaltes Roastbeef vom Chiemgauer Ochsen
mit gratiniertem Ziegenkäsetaler, hausgemachter
Remoulade und Bratkartoffeln ^{2,8}

€ 17,90

Kalbsrollbraten mit Rahmgemüse und Salzkartoffeln ⁸

€ 18,90

Original Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Petersilienkartoffeln und Salat ^{3,8}

€ 21,90

Chiemgauer Rindsgulasch mit Semmelknödel ⁸

€ 15,90

Zwiebelrostbraten vom Chiemgauer Ochsen
mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln ^{4,8}

€ 22,90

Dessert

Frischer Kaiserschmarren mit hausgemachtem Apfelkompott

€ 8,40

Apfelstrudel mit Vanilleeis ⁸

€ 6,90

Tagesdessert

€ 5,90

Getränke

Warme Getränke

Cafe Crema ⁹	€ 2,80
Espresso ⁹	€ 2,50
Espresso macchiato ⁹	€ 2,80
Doppelter Espresso ⁹	€ 4,00
Cappuccino ⁹	€ 3,00
Milchkaffee ⁹	€ 3,20
Latte Macchiato ⁹	€ 3,20

Heiße Schokolade	€ 3,20
Glas Tee nach Wunsch	€ 3,00

Alkoholfreie Getränke

Adelholzener Mineralwasser Classic	0,25 l	€ 2,50
still oder prickelnd	0,50 l	€ 4,00
	0,75 l	€ 5,00
Tafelwasser	0,50 l	€ 3,60

Apfelsaft, Orangensaft, Kirschsft, Rhabarbersaft

Johannisbeernektar, Maracujanektar	0,20 l	€ 2,80
	0,40 l	€ 4,50
Säfte oder Nektar als Schorle	0,20 l	€ 2,50
	0,40 l	€ 4,00

Coca Cola ^{1, 2, 4, 9} , Fanta ^{1, 3, 4} , Spezi ^{1, 3, 4, 9} , Sprite ⁴	0,20 l	€ 2,50
	0,40 l	€ 4,00
Coca Cola Zero ^{1, 2, 4, 9, 11}	0,33 l	€ 3,50
Almdudler ¹	0,35 l	€ 3,90

Spirituosen, Schnäpse, Brände (2cl)

Obstler	€ 3,00
Williams Birne	€ 3,00
Marille	€ 3,00
Malteser	€ 3,00
Enzian	€ 3,00
Grappa Nonino Merlot	€ 4,00
Remy Martin VSOP	€ 4,50

Liköre

Baileys Irish Cream ⁹	€ 3,50
Fernet Branca ¹	€ 3,50
Ramazotti ¹	€ 3,50

Biere vom Fass

Hofbräu Helles	0,50 l	€ 3,90
Hofbräu Radler ⁴	0,50 l	€ 3,90
Altbayerisch Dunkel	0,50 l	€ 3,90
Stadl Weißbier	0,50 l	€ 3,90

Biere aus der Flasche

Leichte Weiße	0,50 l	€ 4,10
Helles Alkoholfrei	0,50 l	€ 4,10
Weizen Alkoholfrei	0,50 l	€ 4,10
Weizen Dunkel	0,50 l	€ 4,10

Offene Weißweine

Grüner Veltliner, trocken (AT)	0,20 l	€ 4,80
Sauvignon blanc, trocken (DE)	0,20 l	€ 4,80
Pino Grigio, trocken (IT)	0,20 l	€ 4,80
Müller Thurgau, halbtrocken (DE)	0,20 l	€ 5,20
Grauburgunder, trocken (DE)	0,20 l	€ 5,20

Offener Roséwein

Portugieser Weißherbst, halbtrocken (DE)	0,20 l	€ 5,20
--	--------	--------

Offene Rotweine

Blauer Zweigelt, trocken (AT)	0,20 l	€ 4,80
Merlot, trocken (IT)	0,20 l	€ 4,80
Tormaresca, trocken (IT)	0,20 l	€ 5,20
Montepulciano, trocken (IT)	0,20 l	€ 4,80
Trollinger, trocken (DE)	0,20 l	€ 4,80
Schwarzriesling, halbtrocken (DE)	0,20 l	€ 5,20

Sekt und Perlweine

Sekt (Hausmarke)	0,10 l	€ 4,70
	0,75 l	€ 32,00
Prosecco (Hausmarke)	0,75 l	€ 24,50

Aperitif (5 cl)

Martini (Bianco, Dry, Rosso)	€ 4,50
Aperol Sprizz ¹	€ 5,50
Campari Orange ¹	€ 5,00
Campari Soda ¹	€ 4,50
Sherry medium oder dry	€ 4,00

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 12 gewachst



DAS
BERGMAYR

Chiemgauer Alpenhotel