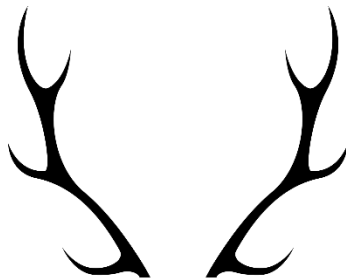


Liebe Gäste,

herzlich willkommen im Restaurant „Bergmayr Stubn“.
Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen eine schöne Zeit bei uns. Unser Küchenteam bereitet regionale Zutaten in handwerklicher Qualität frisch zu. Das Serviceteam wird geleitet von den Gebrüder 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 ab 14:30 Uhr

Vorspeisen

Salatvariationen, Rohkost, kalte Vorspeisen
und Tagessuppe vom Buffet ^{2,3,4,8}

€ 13,90

Hausgemachter Obadzda mit roten Zwiebeln,
Salatbouquet und Laugengebäck ^{2,4}

€ 7,90

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

€ 13,90

Frisch gebackenes Chiemgauer Kräuterbrot
mit hausgemachter Knoblauchsoße ^{2,4}

€ 6,90

Suppe

Jahreszeitliche Tagessuppe ^{2,4}

€ 6,50

Hauptgänge

Vegetarisch und Vegan

Großer jahreszeitlicher Salat mit Walnüssen,
gratiniertem Ziegenkäse, Feigensenf und Honig

€ 15,90

Pulled „Pork“ Burger von der Jackfrucht mit BBQ-Soße,
veganem Coleslaw und Süßkartoffelpommes ^{2,8}

€ 17,90

Bergmayr Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salatbouquet

€ 14,90

Hausgemachte Semmelknödel mit Waldpilz-Rahm-Soße

€ 13,90

Hausgemachte Spinatknödel mit zerlassener Butter,
Cherrytomaten, Rucola und Parmesan

€ 14,90

Fisch

Fischmarkt des Tages - Großer jahreszeitlicher Salat
mit gebratenen Fischfilets und Riesengarnele

€ 19,90

Ganze Forelle aus Alpengewässern in Mandelbutter
gebraten, mit Butterkartoffeln und Salatbouquet

€ 19,90

Fleisch

Großer jahreszeitlicher Salat
mit Rinderfiletstreifen und Mango-Vinaigrette ^{2,8}

€ 19,90

Jägerschnitzel vom Schwein, Natur gebraten,
mit Champignon-Rahm und Kartoffelkroketten ⁸

€ 17,90

Schweine- oder Hähnchen-Schnitzel „Wiener Art“,
gebacken, mit Preiselbeeren und Pommes Frites ⁸

€ 16,90

Puten „Cordon Bleu“ mit Wacholderschinken,
Bergkäse, Preiselbeeren und Pommes Frites ⁸

€ 18,90

Bergmayr Pulled Pork Burger mit BBQ-Soße,
Coleslaw und Süßkartoffelpommes ^{2,8}

€ 17,90

Bergsteiger Burger vom Rind mit Laugensemmel, Obazda,
roten Zwiebeln, Essiggurken und Süßkartoffelpommes ⁸

€ 17,90

Chiemgauer Rindersaftgulasch mit Butterspätzle ⁸

€ 18,90

Zwiebelrostbraten (300g) vom Chiemgauer Ochsen
mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salatbouquet ⁸
(Zuzahlung bei Halbpension € 5,00)

€ 26,90

Grillpfanne „Bergmayr“ mit Rind-, Hähnchen-, Schweinefleisch,
Grillwurst, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salatbouquet ⁸
(Zuzahlung bei Halbpension € 5,00)

€ 24,90

Dessert

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Apfelmus
(Zubereitungszeit 20-25 Minuten)

€ 10,90

Warmer Schokoladenkuchen mit frischen Früchten

€ 7,90

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagrahm

€ 7,90

Gemischtes Eis: Vanille-, Schoko-, Erdbeereis, Sahne

€ 5,50

Bananensplit: Vanilleeis, Bananenspalten, Schokosoße, Sahne

€ 7,50

Kindergerichte

Kleines Schweine- oder Hähnchen-Schnitzel,
mit Pommes Frites und Ketchup ^{2,4,8}

€ 8,50

Chicken Nuggets oder Fischstäbchen,
mit Pommes Frites und Ketchup ^{2,4,8}

€ 8,50

Getränke

Warme Getränke

Cafe Crema ⁹	€ 3,50
Espresso ⁹	€ 2,50
Espresso macchiato ⁹	€ 3,00
Doppelter Espresso ⁹	€ 4,00
Cappuccino ⁹	€ 4,00
Milchkaffee ⁹	€ 4,00
Latte Macchiato ⁹	€ 4,00
Heiße Schokolade	€ 3,50
Glas Tee nach Wunsch	€ 3,50

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Mineralwasser still oder prickelnd	0,75 l	€ 5,00
Tafelwasser, still oder prickelnd	0,50 l	€ 4,00
Apfelsaft, Orangensaft, Kirschsft, Rhabarbersaft	0,20 l	€ 3,00
	0,40 l	€ 4,50
Johannisbeernektar, Maracujanektar	0,20 l	€ 3,00
	0,40 l	€ 4,50
Säfte oder Nektar als Schorle	0,20 l	€ 3,00
	0,40 l	€ 4,50
Coca Cola ^{1, 2, 4, 9} , Fanta ^{1, 3, 4} , Spezi ^{1, 3, 4, 9} , Sprite ⁴	0,20 l	€ 3,00
	0,40 l	€ 4,50
Coca Cola Zero ^{1, 2, 4, 9, 11}	0,33 l	€ 3,90
Almdudler ¹	0,35 l	€ 3,90

Schnäpse und Liköre (Brennerei Schnitzer Traunstein) (2cl)

Williams-, Obstbrand oder Marillenbrand	€ 4,50
Ingwer-, Hopfen- oder Himbeergeist	€ 4,50
Weinbrand (Bayerische Grappa)	€ 4,50
Zwetschgenbrand (in Whiskey Fass gelagert)	€ 4,50
Chiemgauglut, Blutorangenlikör	€ 3,90
Haselnusslikör mit Ei oder Himbeerlikör	€ 3,90

Liköre (4cl)

Baileys Irish Cream ⁹	€ 4,50
Fernet Branca ¹	€ 4,50
Ramazotti ¹ oder Averna ¹	€ 4,50

Spirituosen (2cl)

Enzian, Grappa oder Malteser	€ 3,90
------------------------------	--------

Biere vom Fass

Hofbräu Helles	0,50 l	€ 4,20
Hofbräu Radler ⁴	0,50 l	€ 4,20
Altbayerisch Dunkel	0,50 l	€ 4,20
Stadl Weißbier	0,50 l	€ 4,20

Biere aus der Flasche

Leichte Weiße	0,50 l	€ 4,20
Helles Alkoholfrei	0,50 l	€ 4,20
Weizen Alkoholfrei	0,50 l	€ 4,20
Weizen Dunkel	0,50 l	€ 4,20

Offene Weißweine

Grüner Veltliner, trocken (AT)	0,20 l	€ 6,50
Sauvignon blanc, trocken (DE)	0,20 l	€ 6,50
Briccodoro, Langhe, trocken (IT)	0,20 l	€ 7,00
Müller Thurgau, halbtrocken (DE)	0,20 l	€ 7,00
Grauburgunder, trocken (DE)	0,20 l	€ 7,00

Offener Roséwein

Portugieser Weißherbst, halbtrocken (DE) 0,20 l € 6,50

Offene Rotweine

Blauer Zweigelt, trocken (AT) 0,20 l € 6,50

Merlot, trocken (IT) 0,20 l € 6,50

Mara, Barbera d'Alba, trocken (IT) 0,20 l € 7,00

Montepulciano, trocken (IT) 0,20 l € 7,00

Trollinger, trocken (DE) 0,20 l € 6,50

Sekt und Perlweine

Sekt (Hausmarke) 0,10 l € 5,50

0,75 l € 35,00

Prosecco (Hausmarke) 0,75 l € 27,50

Aperitif (5cl)

Martini (Bianco, Dry, Rosso) € 6,00

Aperol Sprizz ¹ € 7,50

Campari Orange ¹ € 7,50

Campari Soda ¹ € 6,50

Sherry medium oder dry € 6,00

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

*Alle Preise inkl. MwSt. | *Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie uns bitte.