



DAS
BERGMAYR
Chiemgauer Alpenhotel



Bergmayr Stuben

Echte bayerische Küche



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 Gebrüdern Bordas und freut sich darauf, Ihnen schöne Stunden in unserem Chiemgauer Wirtshaus zu bereiten.
Wir wünschen einen guten Appetit!

Öffnungszeiten 14:00 - 22:00 Uhr | Küchenzeiten 18:00 - 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}

€ 15,90

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

€ 8,90

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

€ 15,90

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

€ 7,90

Suppe

Jahreszeitliche Tagessuppe ^{2,4}

€ 7,50

Hauptgänge

Vegetarisch & Vegan

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

€ 17,90

Pulled Jackfruit Burger (*Pulled Pork Alternative*) mit BBQ-Soße,
veganem Coleslaw und Süßkartoffelpommes ^{2,8}

€ 19,90

Bergmayr Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salatbouquet

€ 16,90

Hausgemachte Semmelknödel mit Waldpilz-Rahm-Soße

€ 15,90

Hausgemachte Spinatknödel mit zerlassener Butter,
Cherrytomaten, Rucola und Parmesan

€ 16,90

Fisch

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

€ 21,90

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

€ 21,90

Hauptgänge

Fleisch

Großer jahreszeitlicher Salat
mit Rinderfiletstreifen und Mango-Vinaigrette ^{2,8}
€ 21,90

Jägerschnitzel vom Schwein, natur gebraten,
mit Champignon-Rahm und Kartoffelkroketten ⁸
€ 19,90

Schweine- oder Hähnchen-Schnitzel „Wiener Art“,
gebacken, mit Preiselbeeren und Pommes Frites ⁸
€ 18,90

Puten „Cordon Bleu“ mit Wacholderschinken,
Bergkäse, Preiselbeeren und Pommes Frites ⁸
€ 20,90

Bergmayr Pulled Pork Burger mit BBQ-Soße,
Coleslaw und Süßkartoffelpommes ^{2,8}
€ 19,90

Bergsteiger Burger vom Rind mit Laugensemmel, Obazda,
roten Zwiebeln, Essigurken und Süßkartoffelpommes ⁸
€ 19,90

Chiemgauer Rindersaftgulasch mit Butterspätzle ⁸
€ 19,90

Zwiebelrostbraten (300g) vom Chiemgauer Ochsen
mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salatbouquet ⁸
€ 28,90

Grillpfanne „Bergmayr“ mit Rind-, Hähnchen-, Schweinefleisch,
Grillwurst, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salatbouquet ⁸
€ 26,90

Desserts

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Apfelmus
(Zubereitungszeit 20-25 Minuten)
€ 12,90

Warmer Schokoladenkuchen mit frischen Früchten
€ 8,90

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagrahm
€ 8,90

Gemischtes Eis
Vanille-, Schoko-, Erdbeereis, Sahne
€ 6,50

Bananensplit
Vanilleeis, Bananenspalten, Schokosoße, Sahne
€ 8,50

Kindergerichte

Kleines Schweine- *oder* Hähnchen-Schnitzel,
mit Pommes Frites und Ketchup ^{2,4,8}
€ 9,50

Chicken Nuggets *oder* Fischstäbchen,
mit Pommes Frites und Ketchup ^{2,4,8}
€ 9,50

Getränke

Warme Getränke

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

Schnäpse & Liköre (2cl)

aus der Brennerei Schnitzer Traunstein

Obstbrand oder Marillenbrand	€ 4,50
Williamsbirnenbrand	€ 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	€ 3,90
Himbeerlikör	€ 3,90
Enzian, Grappa oder Malteser	€ 3,90

Liköre (4cl)

Baileys Irish Cream ⁹	€ 4,50
Fernet Branca ¹	€ 4,50
Ramazotti ¹ <i>oder</i> Averna ¹	€ 4,50

Biere vom Fass

Hofbräu Helles	0,50 l	€ 4,30
Hofbräu Radler ⁴	0,50 l	€ 4,30
Altbayerisch Dunkel	0,50 l	€ 4,30
Hofbräu Weißbier	0,50 l	€ 4,30

Biere aus der Flasche

Leichtes Weißbier	0,50 l	€ 4,30
Helles Alkoholfrei	0,50 l	€ 4,30
Weißbier Alkoholfrei	0,50 l	€ 4,30
Weißbier Dunkel	0,50 l	€ 4,30

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



Lärchenstraße 10 | 83334 Inzell | Tel. +49 8665 677-0
dasbergmayr@halbersbacher.de | bergmayr-alpenhotel.de