

# Das Herz der Küche – Willy Hubach

Ab September übernimmt Herr Willy Hubach die Leitung unserer Küche. Für uns ist es selbstverständlich, dass regionale und frische Produkte verarbeitet werden.

## Biografie eines passionierten Kochs

Im elterlichen Gasthaus in Erpolzheim schaute ich schon von Kindesbeinen an über den Kochtopf, somit wurde mir mein Beruf quasi in die Wiege gelegt.

Schnell merkte ich, dass Kochen meine große Leidenschaft ist und begann mit 16 Jahren meine Lehre im Gasthaus Zur Kanne/Grand Cru in Deidesheim.

Mein erster Küchenchef, Herr Stefan Stiller, welcher mich zwei Jahre kreativ forderte, lehrte mich die hohe Kunst der Küche und mit Begeisterung und Spaß am Herd zu stehen. Nach einem Pächterwechsel habe ich meine Ausbildung, unter der Leitung von Florian Winter im Gasthaus Zur Kanne, erfolgreich abgeschlossen. Herr Winter war mein persönlicher Mentor, er reizte mein Können aus, forderte mich elf Jahre lang Tag für Tag und letztendlich wurde ich zum Souschef ernannt.

Nachdem das Gasthaus schließen musste führte ich u.a. mein Handwerk im Freinsheimer Hof, im Weingut Bergkeller und im Ritterhof zur Rose in Burrweiler aus. Ein Jahr lang war ich als Souschef in Burrweiler tätig.

Aber es zog mich in meine Heimat zurück. Ich bin ein Familienmensch und hier ist mein Zuhause. Die Nähe zu meiner Familie, aber auch der Wohlfühlfaktor stehen bei mir an erster Stelle. Hier im Bergkeller, bei Familie Klaus Andres, habe ich meinen Platz als Küchenchef gefunden.

Ich freue mich sehr darauf Sie auf meine faszinierende kulinarische Reise, deren Kreativität keine Grenzen gesetzt sind, mitzunehmen.

Ihr



## Familien- und Betriebsfeiern

Gerne richten wir, gemeinsam mit unserem Team, Ihre Feier aus!  
Geschlossene Gesellschaft mit ausgewähltem Menü ab 35 vollzahlenden Personen.

## Weihnachtsfeier im Bergkeller



Sie suchen noch eine passende Location für Ihre Weihnachtsfeier?  
Kein Problem! Sprechen Sie uns an, wir machen Ihnen gerne ein Angebot.

## Öffnungszeiten im Gutsausschank

|                        |               |
|------------------------|---------------|
| Donnerstag bis Samstag | 17 bis 22 Uhr |
| Sonntag                | 12 bis 22 Uhr |

Unser Restaurant hat an folgenden Tagen geschlossen:

13.10., 02. und 09.11.18

Bitte beachten Sie, dass Änderungen der Öffnungszeiten aufgrund von Veranstaltungen auftreten können.  
Immer aktuell: Facebook „Wein- und Sektgut, Destillerie Bergkeller“



Winterferien des Restaurants: 24. Dezember 2018 bis 30. Januar 2019



# Bergkeller – Gans schön Wild!

15. bis 18. und 22. bis 25. November - **mit Anmeldung!**

## *Menü 1*

Kürbiscremesuppe mit  
Garnele im  
Knuspermantel<sup>2,4,A,B,C,G,L</sup>

\*

Wildschweinrücken mit Kastanienkruste  
zweierlei Blumenkohl  
und Kräuterschupfnudeln<sup>4,6,A,C,L</sup>

\*

Käsevariation<sup>4,A,G,M</sup>

*oder*

## *Menü 2*

Herbstlicher Salat mit  
karamellisierten Walnüssen  
und Himbeer-Vinaigrette

\*

Brust und Keule von der Gans  
glacierte Kastanien, Apfelrotkohl  
und Kartoffelklöße<sup>A,C</sup>

\*

feuriges Mango-Sorbet<sup>4</sup>

Menüpreis pro Person  
€ 39,50

mit begleitenden Weinen 3 x 0,1l  
€ 44,50

2017 Merlot Rosee trocken<sup>2</sup>  
2015 Cabernet Sauvignon trocken<sup>2</sup>  
2016 Gelber Muskateller feinherb<sup>2</sup>

Die Anmeldung zu unseren *Gans schön Wild* Abenden nimmt gerne das Servicepersonal entgegen.  
Reservierungen auch unter Telefonnummer 06326 8924 oder E-Mail: [info@bergkeller.de](mailto:info@bergkeller.de)



# Herzlich Willkommen

... schön, dass Sie da sind!

Im Herzen der Vorderpfalz, von einem Rebenmeer umgeben, liegt unser malerisches Weindorf Niederkirchen, ein Dorf mit viel Herz und Charme an der Mittelhaardter Weinstraße.

Unser Familiengut bewirtschaftet 20 ha Rebfläche nach den Richtlinien des biologischen Weinbaus. In den besten Lagen der Pfalz von Ruppertsberg über Deidesheim bis nach Forst sind unsere Weingärten verteilt.

Das milde, abwechslungsreiche Klima und ein hohes Maß an Sonnentagen lassen nicht nur die Trauben für bemerkenswerte Weine heranreifen, sondern auch alle anderen Obstsorten prächtig gedeihen.

Lassen Sie sich von der Mineralität und Rasse unserer Weine, der lebendigen Vielfalt der Sekte und der Frucht unserer Destillate inspirieren.

Seit Mai 2018 heißen wir Sie herzlich Willkommen in unserem Gutsausschank. Nehmen Sie Platz in entspannter Atmosphäre und genießen Sie die wechselnde Vielfaltigkeit unserer frischen und regionalen Speisen.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Familie

*Ullrich Judes*

## Öffnungszeiten unseres Weinguts

|                     |                                  |
|---------------------|----------------------------------|
| Montag              | 8 - 12 Uhr und 13.30 - 18.30 Uhr |
| Dienstag, Mittwoch  | 8 - 12 Uhr                       |
| Donnerstag, Freitag | 8 - 12 Uhr und 13.30 - 18.30 Uhr |
| Samstag             | 10 - 15 Uhr                      |

## Öffnungszeiten Vinothek Deidesheim

|                        |             |
|------------------------|-------------|
| Donnerstag bis Sonntag | 13 - 18 Uhr |
|------------------------|-------------|

Weinstraße 40, Ecke Heumarktstraße in  
Innenhof vom Gasthaus Zum Schwanen

An Sonn- und Feiertagen geschlossen.



## Aperitifs

### Die Klassiker

Merlot Rosee brut<sup>2</sup>

Riesling brut<sup>2</sup>

R-Secco<sup>2</sup>

### Spritzig frisch

Gin Tonic<sup>1,6,11</sup>

Raspberry<sup>2</sup>  
(R-Secco mit Waldhimbeerlikör und Himbeeren)

Secco Aperol Sprizz<sup>2,1</sup>

Strawberry Sprizz<sup>2</sup>

### Port und Sherry

Alfino<sup>2</sup>

Alporto<sup>2</sup>



## Vorspeisen

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Garnele im Knuspermantel<sup>2,4,A,B,C,G,L</sup>

Bunter Blattsalat mit süß-sauren Mirabellen, Kräuterdressing und gerösteten Kernen<sup>A,L,M</sup>

wahlweise mit Ziegenkäsetaler im Serranoschinkenmantel<sup>4,A</sup>  
Rinderstreifen<sup>A</sup>

Beilagensalat

Orientalische Fleischbällchen, Ananaschutney und Couscous Salat<sup>5,A,C</sup>

## Typisch Pfalz

Zwiebelkuchen mit Salatbouquet<sup>A,C</sup>

Schiefer Sack mit Rieslingkraut und frischem Bauernbrot<sup>2,3,4,5,6,A</sup>

Wurstsalat mit Pommes<sup>3,4,5,6,A,C,M</sup>

Winzersteak mit Kräuterbutter, Pommes und Salat<sup>4,5,6</sup>

## Bergkeller classics

Rumpsteak mit Zwiebeln, Kräuterbutter, Pommes und Salat<sup>4,5,6,10,A,L,M</sup>

Dry Aged Kotelett vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit einer Gewürzkruste, Ingwer-Karotten und Rosmarinkartoffeln<sup>4,6,A,C,G,M</sup>

„Riesling Gockel“

Geschmorte Keule und gebratene Brust auf Wurzelgemüse und Nudeln<sup>2,A,C,G,L</sup>

Rinderbraten in Rotwein geschmort, gegrilltes Lauchgemüse und Kürbisrisotto<sup>2,G,L</sup>

Filet vom Kabeljau mit Rahmsauerkraut und Kräuterschupfnudeln<sup>G,L</sup>



## All about veggie

Gegrillter Kürbis auf Kürbisrisotto, jungem Lauch und Kürbiskernöl<sup>2,G,L</sup>

Spinatknödel in Salbei-Butter mit gehobeltem Grana Padano und kleinem Salat<sup>5,A,C,G,L</sup>

Portion Pommes mit Ketchup oder Mayonnaise<sup>4,6,10</sup>

## Passend zum Wein

Antipastiteller<sup>4,5,6,A,G</sup>

Italienische Salami- und Schinkenplatte<sup>5,10,A</sup>

Weinkäse mit Musik und frischem Bauernbrot<sup>2,6,A,G</sup>  
(eingelegt in Verjus, Beerenauslese, Zwiebeln und Kümmel)

Käsewürfel mit Trauben und Salzbrezeln<sup>4,A,G</sup>

Griebenschmalz im Weck-Gläschen<sup>4,6,A</sup>

## Dessert

Espresso mit einer süßen Verführung<sup>9,C,G</sup>

Sorbet von der schwarzen Johannisbeere mit Joseggo aufgegossen<sup>2,4,10</sup>

Rumtopf mit Vanilleeis<sup>4,10,A,C,G</sup>

Käsevariation<sup>4,A,G,M</sup>