

Familien- und Betriebsfeiern

Gerne richten wir, gemeinsam mit unserem Team, Ihre Feier aus!
Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie individuell und gestalten mit Ihnen gemeinsam Ihre Feier.

Weihnachtsfeier im Bergkeller



Sie suchen noch eine passende Location für Ihre Weihnachtsfeier?
Kein Problem! Setzen Sie sich mit uns in Verbindung damit wir gemeinsam mit Ihnen ihre Veranstaltung planen.

Öffnungszeiten im Weinrestaurant

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

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

Ferien des Restaurants

Sommer: 11. bis 28. Juli 2019
Winter: 23. Dezember 2019 bis 29. Januar 2020

Herzlich Willkommen

... schön, dass Sie da sind!

Im Herzen der Vorderpfalz, von einem Rebenmeer umgeben, liegt das malerische 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 der Destillate inspirieren.

Seit Mai 2018 heißen wir Sie herzlich Willkommen in unserem Weinrestaurant. Nehmen Sie Platz in entspannter Atmosphäre und genießen Sie die wechselnde Vielfalt frischer und regionaler Speisen. Unser Küchenchef, Herr Willy Hubach, übernahm die Leitung im September 2018. Der passionierte Koch freut sich sehr darauf Sie auf seine faszinierende kulinarische Reise, deren Kreativität keine Grenzen gesetzt sind, mitzunehmen.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Familie

Ullrich Juchacz

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
im Innenhof vom Gasthaus Zum
Schwanen

Rosenmontag, Fastnachtdienstag, 24. und 31. Dezember
sowie an Sonn- und Feiertagen geschlossen.

Perlen und Meer

Genießen Sie ein
maritimes 5-Gang-Menü
mit begleitenden Getränken
in geselliger Atmosphäre.

Lassen Sie sich von den kreativen **Meeresgerichten** unseres Küchenchefs
verzaubern.

Kulinarisch abgerundet wird dieser Abend von unseren
spritzigen Sekten, leichten Seccos und filigranen Weißweinen.

03. Mai 2019
Beginn 19:30 Uhr
Preis pro Person € 69,--

Eine Anmeldung ist erforderlich.



Gerne nimmt unser Servicepersonal die Anmeldung entgegen.
Telefonisch unter 06326 8924
E-Mail info@bergkeller.de

<u>APERITIF</u>	0,1l	0,25l
Merlot Rosee brut ²	3,50	
Riesling brut ²	3,50	
R-Secco ²	2,50	
R-Secco ² mit Himbeeren und Waldhimbeerlikör		5,90
Secco ² Aperol Sprizz ^{2,1}		5,50
<u>PORT & SHERRY</u>	2cl	
Alfino ²	2,30	
Alporto ²	2,30	

Rosarotes Mandelmenü

1 Glas R-Secco mit Himbeeren und Waldhimbeerlikör
oder
1 Glas Winzersekt Merlot Rosee brut



Bärlauchsuppe mit Garnelen im Kartoffelmantel
oder
Frühlingsalat mit gebackenem Ricotta, Rosmarin und Honig



Zweierlei vom Kalb
oder
Filet vom Kabeljau mit Mandelbutter

jeweils mit
Kartoffelmandelgratin und jungem Blattspinat



Mandel – Panna Cotta mit Himbeersorbet
oder
Käsevariation



Digestif
oder
Espresso

begleitende Weine 3 x 0,1l

2017 Merlot Rosee trocken²
2011 Spätburgunder trocken² oder 2015 Sankt Laurent Blanc de Noir trocken²
2017 Spätburgunder Rosee mild²

Menüpreis pro Person: € 44,50
ohne begleitende Weine: € 39,50

Frische Frühlingsküche

VORSPEISEN

Bärlauchsuppe mit Garnelen im Kartoffelmantel ^{2,A,B,G,L}	5,50
Frühlingsalat mit frischen Kräutern, gebackenem Ricotta, Honig und Honig-Walnuss Dressing ^{2,5,A,G,H,L,M}	11,50
Frühlingsquiche mit Möhren, jungem Lauch und Salatbouquet ^{2,5,A,G,L,M}	7,90

HAUPTSPEISEN

Entenbrust mit Waldhimbeeressigjus und Gemüse Couscous ^{2,A,L}	19,90
Kalbssteak natur mit Blattspinat und Kartoffelmandelgratin ^{G,H,L}	18,60
Kalbsragout in Weißweinsauce mit Nudeln ^{2,A,C,G,L}	15,90
Filet vom Kabeljau mit Kartoffelmandelgratin, Blattspinat und Mandelbutter ^{G,H,L}	19,50
Frühlingspasta mit 7-Kräuter-Pesto, Grana Padano und Mandelsplitter ^{5,C,G,H,L}	10,50

NACHSPEISEN

Mandel – Panna Cotta mit Himbeersorbet ^{5,A,C,G,H}	5,90
Vanilleeis im Mandel-Schoko-Kleid ^{4,10,A,C,G,H,L}	5,60
Rosarotes Trio (Himbeer-, Johannisbeer- und Heidelbeersorbet) ^{2,10,A,C}	5,60

VORSPEISEN & SALATE

Bergkeller Kraftbrühe mit Klößchen ^{A,C,G,L}	4,50
Bunter Salatteller, Kräuterdressing und geröstete Kernen ^{2,5,A,G,L,M}	8,50
wahlweise mit Rinderstreifen ^A	13,50
mit Ziegenkäsetaler im Serranoschinkenmantel ^{4,A}	11,50
Beilagensalat ^{2,5,A,G,L,M}	3,50

CLASSICS

Rumpsteak mit Zwiebeln, Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und Salat ^{4,5,6,10,A,L,M}	21,50
Rinderfilet mit Pfefferrahmsoße, saisonalem Gemüse und Rosmarinkartoffeln ^{2,4,G,L,M}	29,50
Dry Aged Kotelett vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit einer Kräuterkruste, Pommes und Salat ^{4,6,A,C,G,M}	21,50
Winzersteak mit Kräuterbutter, Zwiebeln, Pommes und Salat ^{2,4,5,6,G,L,M}	13,90
Wurstsalat mit Pommes ^{3,4,5,6,A,C,M}	9,90

VOM PFÄLZER WALD

Wildgulasch mit hausgemachten Spätzle ^{2,A,C,L}	14,90
--	-------

VEGGIE

Vollkornnudeln mit hausgemachtem Basilikum-Pesto, Cocktailtomaten und Ziegenfrischkäse ^{A,C}	11,90
Spinatknödel in Nuss-Butter mit gehobeltem Grana Padano und kleinem Salat ^{5,A,C,G}	12,50

PASSEND ZUM WEIN

Antipastiteller ^{4,5,6,A,G}	13,50
Italienische Salami- und Schinkenplatte ^{5,10,A}	11,50
Käsevariation ^{4,A,G,M}	7,50
Weinkäse mit Musik und frischem Bauernbrot ^{2,6,A,G} (eingelegt in Verjus, Beerenauslese, Zwiebeln und Kümmel)	6,90
Käsewürfel mit Trauben und Salzbrezeln ^{4,A,G}	5,50
Portion Pommes mit Ketchup oder Mayonnaise ^{4,6,10}	3,50

ETWAS SÜßES FÜR DANACH

Espresso mit einer süßen Verführung ^{9,A,C,G}	4,90
Feuriges Mangosorbet ^{2,A,C,G}	5,90
Rumtopf nach Großmutter-Art mit Vanilleeis ^{2,4,10,A,C,G}	6,90
Hausgemachter Kuchen im Weck-Glas ^{2,A,C,G,H}	3,90
1 Kugel Eis (Vanille oder Schokolade) ^{4,10,A,G,L,H}	1,50
1 Kugel Sorbet (Mango, Himbeere, schwarze Johannisbeere oder Heidelbeer) ^{2,10}	1,80

HAUS & HOFWEIN		0,1 l	0,25 l	1,0 l Fl.
1.	2017 Forster Schnepfenflug Riesling trocken QbA ²	1,80	3,50	12,--
2.	2017 Forster Bischofsgarten Riesling halbtrocken ²	1,80	3,50	12,--
3.	2017 Forster Schnepfenflug Weißherbst Portugieser trocken ²	1,80	3,50	12,--
4.	2017 Forster Schnepfenflug Weißherbst Portugieser mild ²	1,80	3,50	12,--
20.	2017 Friedelsheimer Kreuz Riesling und Gewürztraminer	1,80	3,50	12,--
ZUM GENIEßEN		0,1 l	0,25 l	0,75 l Fl.
5.	2017 Deidesheimer Letten Merlot Rosee trocken ²	1,90	3,80	11,--
6.	2015 Niederkirchener Schloßberg Sankt Laurent Blanc de Noir trocken ²	1,90	3,80	11,--
7.	2017 Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese trocken ²	2,50	5,--	14,--
8.	2017 Deidesheimer Letten Weißer Burgunder Kabinett trocken ²	2,30	4,50	13,--
9.	2017 Forster Bischofsgarten Grauer Burgunder Spätlese trocken ²	2,50	5,--	14,--
10.	2017 Deidesheimer Nonnenstück Sauvignon Blanc trocken ²	2,50	5,--	14,--

ZUM GENIEßEN 0,1 l 0,25 l 0,75 l Fl.

11. 2017 Gönzheimer Mandelgarten
Chardonnay Kabinett feinherb² 2,-- 4,-- 11,50

12. 2017 Forster Schnepfenflug
Gelber Muskateller feinherb² 2,50 5,-- 14,--

ROTWEIN

13. 2014 Deidesheimer Hofstück
Dornfelder edelsüß² 1,90 3,50 10,--

14. 2012 Forster Schnepfenflug
Schwarzriesling halbtrocken² 1,90 3,50 10,--

15. 2011 Forster Bischofsgarten
Spätburgunder trocken² 2,50 5,-- 14,--

16. 2015 Deidesheimer Nonnenstück
Merlot trocken² 2,50 5,-- 14,--

17. 2012 Cuvée CaroLine CL trocken²
Cabernet Sauvignon, Lemberger 3,-- 6,-- 17,--

18. 2005 Cuvée CLS trocken²
Cabernet Sauvignon, Lemberger
und Spätburgunder 6,50 12,50 37,--

Haben Sie einen neuen Lieblingswein entdeckt? Gerne können Sie ihn direkt mit nach Hause nehmen. Sprechen Sie uns an.

Weinschorle² süß oder sauer 0,25 l 0,5 l
aus Wein 1-4 2,-- 4,--

Seccoschorle² (R-Secco) 3,50 5,50

SECCO – der leichte Genuss 0,1l 0,25l 0,75l Fl.

R – Secco ² - der Riesling	2,50	4,50	10,--
Joseggo ² - die Johannisbeere	2,50	4,50	10,--
Black Pearl ² - die Heidelbeere	3,--	6,50	18,--

SEKT – perlende Köstlichkeiten

Riesling brut ²	3,--	18,--
Pinot brut ²	3,50	20,--
Merlot Rosee brut ²	3,50	20,--

Lust auf mehr?

Gerne können Sie sich ein gekühltes Fläschchen Sekt oder Secco mit nach Hause nehmen. Oder gleich einen 6er Karton von ihrem persönlichen Favoriten.

MIX HITS - eiskalt genießen 0,25l 0,5l

Riesling Caipi ^{2,10}	3,50	5,50
Seccoschorle ² (R-Secco)	3,50	5,50
Himbeer-Seccoschorle ² (R-Secco)	4,--	7,50
Raspberry ² (R-Secco mit Waldhimbeerlikör und Himbeeren)	5,90	
Secco Aperol Sprizz ^{2,1}	5,50	
Gin Tonic ^{1,6,11}	5,50	

BRÄNDE & LIKÖRE – aus eigener Herstellung 2 cl

Brände (Williams Christ, Sauerkirschbrand, Bergkeller Bitter, Spätburgunder Tresterbrand)	2,30
Liköre (Pfirsich, Waldhimbeer, Erdbeerlimes, Dornfelder, Winzerschokolade, Coconut)	2,30

Weitere Brände und Liköre auf Anfrage

ALKOHOLFREI 0,25 l 0,5 l

Bergkeller Sauerkirschsaft	3,--	6,--
Bergkeller Bio Traubensaft rot/weiß naturtrüb	2,50	4,50
Bergkeller Apfelsaft naturtrüb	1,80	3,50
Saftschorle aus Sauerkirsch-, Trauben- oder Apfelsaft	1,60	3,--
Coca-Cola (0,33l Flasche)	2,80	

0,25l 0,75l

Bellaris Gourmet Mineralwasser (Classic, Medium oder Naturell)	2,--	4,50
--	------	------

KAFFEE pro Tasse

Kaffee ⁹	2,30
Espresso ⁹	1,90
Cappuccino ^{9,G}	2,80
Latte Macchiato ^{9,G}	3,--
Tee ⁹ (Pfefferminz, Schwarzer Tee, Früchte, Türkischer Apfel)	2,--

Bergkeller GAST-WLAN

BENUTZUNGSRICHTLINIEN

Der Gast ist verpflichtet, über den Hotspot keine illegalen Geschäfte oder illegale Downloads durchzuführen oder sich in anderer Weise gesetzeswidrig zu verhalten.

Unter illegalen Downloads sind insbesondere das unberechtigte Herunterladen und Anbieten von Musikstücken oder Filmen in Tauschbörsen (Filesharing) zu verstehen.

Es ist weiterhin nicht erlaubt, Seiten im Internet zu besuchen, die gesetzeswidriges Material beinhalten oder Material beinhalten, das gegen die guten Sitten verstößt.

Dieser Internetzugang hat keine Virenprüfung, der Benutzer ist für den Virenschutz selbst verantwortlich. Die Firma Bergkeller kann hier nicht haftbar gemacht werden.

Der Nutzer wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass jeglichen WLAN-Verbindungen unverschlüsselt übertragen werden.

Der Benutzer bekommt eine IP Adresse automatisch zugewiesen.

SSID: Bergkeller-LTE

Passwort: gutsriesling#1959

ALLERGEN KENNZEICHNUNGEN

14 Hauptallergene

A = Glutenhaltiges Getreide
B = Krebstiere
C = Eier
D = Fisch
E = Erdnüsse
F = Soja
G = Milch
H = Schalenfrüchte
L = Sellerie
M = Senf
N = Sesamsamen
O = Schwefeldioxid
P = Lupinen
R = Weichtiere (Mollusken)

Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoff
2 = Sulfite
3 = mit Phosphat
4 = mit Konservierungsstoff
5 = mit Antioxidationsmittel
6 = mit Geschmacksverstärker
7 = geschwefelt
8 = geschwärzt
9 = coffeinhaltig
10 = mit Süßungsmittel
11 = chininhaltig

Ausführlichere Beschreibungen der Allergenen-Kennzeichnungen und Zusatzstoffe finden Sie außerdem in unserer Mappe an der Theke.