

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!

22. bis 25. November und jedes Dezemberwochenende von Do. bis So.
- mit Anmeldung!

Menü 1

oder

Menü 2

Kürbiscremesuppe mit
Garnele im
Knuspermantel^{2,4,A,B,C,G,L}

*

Wildschweinrücken mit Kastanienkruste
zweierlei Blumenkohl
und Kräuterschupfnudeln^{4,6,A,C,L}

*

Käsevariation^{4,A,G,M}

Herbstlicher Salat mit
karamellisierten Walnüssen
und Himbeer-Vinaigrette

*

Brust und Keule von der Gans
glacierte Kastanien, Apfelrotkohl
und Kartoffelklöße^{A,C}

*

feuriges Mango-Sorbet⁴

Menüpreis pro Person
€ 39,50

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

2017 Merlot Rosee trocken²
2015 Cabernet Sauvignon trocken²
2017 Gelber Muskateller feinherb²

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

Bergkeller

Wein- und Sektgut
Destillerie



DE ÖKO 022
Seit 2011 sind wir ein zertifiziertes
BIO Wein- und Sektgut

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 Weinanbaus. 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 Vielfalt unserer frischen und regionalen Speisen.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Familie

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

An Sonn- und Feiertagen geschlossen.

Öffnungszeiten Vinothek Deidesheim

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

Weinstraße 40, Ecke Heumarktstraße in
Innenhof vom Gasthaus Zum Schwanen

Bergkeller

Wein- und Sektgut
Destillerie



DE ÖKO 022
Seit 2011 sind wir ein zertifiziertes
BIO Wein- und Sektgut

Aperitifs

Die Klassiker

Merlot Rosee brut

Riesling brut

R-Secco

Spritzig frisch

Gin Tonic

Raspberry
(R-Secco mit Waldhimbeerlikör und Himbeeren)

Secco Aperol Sprizz

Strawberry Sprizz

Port und Sherry

Alfino

Alporto

Aus unserer Winzerküche

Vorspeisen

Zwiebelcremesuppe mit Zwiebelkäsecrouton

Bunter Salatteller mit Kräuterdressing und gerösteten Kernen,

wahlweise mit Ziegenkäsetaler im Serranoschinkenmantel

Rinderstreifen

Beilagensalat

Orientalische Fleischbällchen, Ananaschutney und Couscous

Rehterrine an frischem Rotkohl, Preiselbeeren und Feldsalat

Typisch Pfalz

Feldsalat mit Honig-Walnuss-Dressing, Speck und Croutons

Schiefer Sack mit Rieslingkraut und frischem Bauernbrot

Portion Leberknödel mit Zwiebeln, Rieslingkraut und frischem Bauernbrot

Wurstsalat mit Pommes

Winzersteak mit Kräuterbutter, Zwiebeln, Pommes und Salat

Bergkeller classics

Rumpsteak mit Zwiebeln, Kräuterbutter, Pommes und Salat

Dry Aged Kotelett vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit einer Gewürzkruste, Rahmwirsing und Drillingskartoffeln

Maispoulardenbrust gefüllt mit Steinpilzen auf Kürbisrisotto

Sauerbraten aus dem Rinderbug mit Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelknödeln

Filet von der Lachsforelle auf Rahmwirsing und Schupfnudeln

All about veggie

Gegrillter Kürbis auf Kürbisrisotto, jungem Lauch und Kürbiskernöl

Spinatknödel in Salbei-Butter mit gehobeltem Grana Padano und kleinem Salat

Portion Pommes mit Ketchup oder Mayonnaise

Passend zum Wein

Antipastiteller

Italienische Salami- und Schinkenplatte

Weinkäse mit Musik und frischem Bauernbrot
(eingelegt in Verjus, Beerenauslese, Zwiebeln und Kümmel)

Käsewürfel mit Trauben und Salzbrezeln

Griebenschmalz im Weck-Gläschen

Dessert

Espresso mit einer süßen Verführung

Zwei Kugeln Sorbet mit Secco aufgegossen

Rumtopf mit Vanilleeis

Käsevariation

Wir wünschen Ihnen einen
GUTEN APPETIT!



Haus und Hofwein

1. 2017 Forster Schnepfenflug
Riesling trocken QbA²
2. 2016 Forster Bischofsgarten
Riesling halbtrocken²
3. 2017 Forster Schnepfenflug
Weißherbst Portugieser trocken²
4. 2017 Forster Schnepfenflug
Weißherbst Portugieser mild²

zum Genießen

5. 2017 Deidesheimer Letten
Merlot Rosee trocken²
6. 2015 Niederkirchener Schloßberg
Sankt Laurent blanc de noir trocken²
7. 2017 Deidesheimer Herrgottsacker
Riesling Spätlese trocken²
8. 2017 Deidesheimer Letten
Weißer Burgunder Kabinett trocken²
9. 2017 Forster Bischofsgarten
Grauer Burgunder Spätlese trocken²
10. 2017 Deidesheimer Nonnenstück
Sauvignon Blanc trocken²



zum Genießen

- 11. 2017 Gönzheimer Mandelgarten
Chardonnay Kabinett feinherb²
- 12. 2017 Forster Schnepfenflug
Gelber Muskateller feinherb²

Rotweine

- 23. 2014 Deidesheimer Hofstück
Dornfelder edelsüß²
- 24. 2012 Forster Schnepfenflug
Schwarzriesling halbtrocken²
- 25. 2011 Forster Bischofsgarten
Spätburgunder trocken²
- 26. 2015 Deidesheimer Nonnenstück
Merlot trocken²
- 27. 2012 Cuvée CaroLine CL
Cabernet Sauvignon, Lemberger²
- 28. 2005 Cuvée CLS trocken²
Cabernet Sauvignon, Lemberger
und Spätburgunder

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

Weinschorle² süß oder sauer
aus Wein 1-6

Seccoschorle² (R-Secco)



Secco – *der leichte Genuss*

R – Secco² - der Riesling

Joseggo² - die Johannisbeere

Black Pearl - die Heidelbeere

Sekt – *perlende Köstlichkeiten*

Riesling trocken² oder brut²

Pinot brut²

Merlot Rosee brut²

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*

Riesling Caipi²

Seccoschorle² (R-Secco)

Himbeer-Seccoschorle² (R-Secco)

Wojito^{2,10}

Raspberry²
(R-Secco mit Waldhimbeerlikör und Himbeeren)

Secco Aperol Sprizz ²

Gin Tonic

Rum Cola



Brände und Liköre – aus eigener Herstellung

Brände (Williams Christ, Sauerkirschbrand, Bergkeller Bitter, Spätburgunder Tresterbrand)

Liköre (Pfirsich, Waldhimbeer, Erdbeerlimes, Dornfelder, Winzerschokolade, Coconut)

Weitere Brände und Liköre auf Anfrage

Alkoholfrei

Bergkeller Sauerkirschsafft

Bergkeller Bio Traubensaft rot/weiß naturtrüb

Bergkeller Apfelsaft naturtrüb

Saftschorle aus Sauerkirsch-, Trauben- oder Apfelsaft

Mineralwasser

Kaffee

Kaffee

Espresso

Cappuccino

Latte Macchiato

Tee (Pfefferminz, Schwarzer Tee, Früchte)