



Wein- und Sektgut, Destillerie
Weinrestaurant

Herzlich Willkommen

... schön, dass Sie da sind!

Seit Mai 2018 heißen wir Sie herzlich Willkommen in unserem Weinrestaurant. Nehmen Sie Platz in entspannter Atmosphäre und genießen Sie die wechselnde Vielfaltigkeit 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.

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.

Öffnungszeiten im Weinrestaurant

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

Ferien des Restaurants 20. Dezember 2021 bis 26. Januar 2022

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“

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

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

Öffnungszeiten Vinothek Deidesheim

Donnerstag bis Sonntag 13 - 18 Uhr
Weinstraße 40, Ecke Heumarktstraße
im Innenhof vom Gasthaus Zum Schwanen

Bergkeller-Menü

Vorspeise

Kleine Gänseleber Praline / Pumpernickel / Rotkohlsalat / Quitte

oder

Cappuccino vom Kürbis / Cocos / Ingwer / Garnelen im Kartoffelnest

Hauptspeise

Zweierlei vom Hirsch / Rotkohlpüree / Pilzknödel

oder

gebackenes Kabeljaufilet / Kartoffel - Rote Bete / Wasabisoße

Nachspeise

Tonkabohnen - Panna Cotta / Apfel / Schokoladeneis

oder

Kleine Käsevariation




Menüpreis pro Person: € 42,50
mit begleitenden Weinen: € 48,50

begleitende Weine 3 x 0,1l

Riesling Spätlese trocken
Cuvée CL trocken oder Grauer Burgunder trocken
Gelber Muskateller feinherb

SAISONKARTE

VORSPEISEN UND KLEINE GERICHTE

„Gebackener Spitzbub“ (Weinkäse) / Pfirsichchutney / Salatbouquet  ^{2,A,G,L,M}	7,90
Cappuccino vom Kürbis / Cocos / Ingwer  / Garnelen im Kartoffelnest ^{2,A,B,G,L,W}	6,90
Feldsalat / Speck / Croutons / Himbeerdressing ^{2,A,G,H,L,M}	9,80
Geräucherte Entenbrust / Feldsalat / Croutons / Himbeerdressing ^{2,A,G,H,L,M}	13,50
Lauwarmer Ziegenkäse / Latwerge / Kastanie / Salatbouquet  ^{2,A,L,W}	12,90
Gänseleber Praline / Pumpernickel / Rotkohlsalat / Quitte ^{2,A,C,G,M,L,W}	13,50

HAUPTSPEISEN

Zweierlei vom Hirsch / Rotkohlpüree / Pilzknödel ^{2,A,G,L,W}	27,50
Kastaniensaumagen / Sauerkraut / Kürbis-Kartoffelstampf ^{2,3,5,G,L,W}	15,50
Filet vom Zander / Rahmkraut / Kürbis / Kürbiskernöl ^{5,A,D,G,L,W}	17,90
gebackenes Kabeljaufilet / Kartoffel - Rote Bete / Wasabisoße ^{2,A,C,D,E,L}	22,90
Knödeltrilogie / Pilz á la Crème ^{2,A,C,G,L}	16,90
Hausgemachte Fleischknepp / Kartoffel - Rote Bete / Wasabisoße ^{2,A,C,E,L}	13,90

NACHSPEISEN

Tonkabohnen - Panna Cotta / Apfel / Schokoladeneis ^{10,A,C,G,H,W}	8,50
Apfelcrumble / Zimteis ^{10,A,G,H}	6,90
Lebkuchenmousse / Birnenkompott ^{10,A,G,H}	9,50

Alle Preise sind in Euro und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Allergen-Kennzeichnungen und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.



APERITIF	2cl	0,1l	0,25l
Merlot Rosee brut ²		3,50	
Riesling brut ²		3,--	
R-Secco ²		2,50	
R-Secco ² mit Himbeeren und Waldhimbeerlikör			6,90
Secco ² Aperol Sprizz ^{1,2,11}			6,50
Alfino ² (Sherry)	2,30		
Alporto ² (Portwein)	2,30		

VORSPEISEN & SALATE

Bergkeller Kraftbrühe / Klößchen ^{A,C,G,L}		4,50
Bunter Salatteller / Kräuterdressing / geröstete Kerne ^{2,A,G,H,L,M}		8,50
wahlweise mit Rinderstreifen		13,50
mit Ziegenkäsetaler im Serranoschinkenmantel ⁴		13,50
Beilagensalat ^{2,A,G,H,L,M}		4,50

CLASSICS

Rumpsteak / Zwiebeln / Rotweinbutter / Rosmarinkartoffeln / Salat ^{2,5,A,G,H,L,M}		23,50
Rinderfilet / Pfefferrahmsoße / Gemüse / Rosmarinkartoffeln ^{2,4,5,G,L,W}		29,50
Dry Aged Schweine Kotelett / Kräuterkruste / Pommes / Salat ^{2,A,C,G,H,L,M}		21,50
Winzersteak / Zwiebeln / Rotweinbutter / Pommes / Salat ^{2,4,5,6,G,H,L,M}		14,90
Vollkornnudeln / Pesto Rosso / Cocktailtomaten / Riesengarnelen ^{5,A,B,C,G,L}		14,90
Wurstsalat / Pommes ^{2,3,4,5,6,A,C,L,M} (ab 01. April bis 01. November)		9,90

Alle Preise sind in Euro und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Allergen-Kennzeichnungen und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.

Vollkornnudeln / Pesto Rosso / Cocktailtomaten ^{5,A,C,G,L} 11,90

Spinatknödel / Nuss-Butter / Grana Padano / Salat ^{2,5,A,C,G,H,L,M} 13,50

PASSEND ZUM WEIN



Antipastiteller ^{2,4,5,6,A,G} 13,50

Salami- und Schinkenplatte ^{4,5,10,A,G} 11,50

Käsevariation ^{4,A,G,H,M} 12,50

Weinkäse mit Musik und frischem Bauernbrot ^{2,A,G,L,W} 7,50
(eingelegt in Verjus, Beerenauslese, Zwiebeln und Kümmel)

Portion Pommes mit Ketchup oder Mayonnaise ^{4,6,10} 3,50

ETWAS SÜßES FÜR DANACH

Espresso mit einer süßen Verführung ^{9,A,C,G,H,W} 4,90

Tonkabohnen-Panna Cotta / Apfel / Schokoladeneis ^{9,A,C,F,G,H} 8,50

1 Kugel Eis (Vanille / Schokolade / Haselnuss) ^{10,A,F,G,H} 1,50

1 Kugel Sorbet (Mango / Himbeere / Zitrone / Heidelbeer) ^{10,A,C,F,G,H} 1,90

Dessertvariation ^{9,10,A,C,E,F,G,H,W} 12,50

<u>HAUS & HOFWEIN</u>	0,1l	0,25l	1,0l
1. 2020 Forster Schnepfenflug Riesling trocken ²	1,90	3,80	14,--
2. 2020 Forster Bischofsgarten Riesling halbtrocken ²	1,90	3,80	14,--
4. 2019 Forster Schnepfenflug Weißherbst Portugieser mild ²	1,90	3,80	14,--
20. 2020 Friedelsheimer Kreuz Riesling und Gewürztraminer ²	2,--	4,--	15,--

<u>ZUM GENIEßEN</u>	0,1l	0,25l	0,75l
5. 2020 Deidesheimer Letten Merlot Rosee trocken ²	2,30	4,50	12,--
6. 2020 Niederkirchener Klostergarten Sankt Laurent Blanc de Noir trocken ²	2,30	4,50	12,--
7. 2020 Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese trocken ²	2,50	5,--	14,--
8. 2020 Deidesheimer Letten Weißer Burgunder Kabinett trocken ²	2,30	4,50	12,--
9. 2020 Forster Bischofsgarten Grauer Burgunder Spätlese trocken ²	2,50	5,--	14,--
10. 2020 Deidesheimer Nonnenstück Sauvignon Blanc trocken ²	2,50	5,--	14,--
11. 2020 Gönzheimer Mandelgarten Chardonnay Kabinett feinherb ²	2,30	4,50	12,--
12. 2020 Forster Schnepfenflug Gelber Muskateller feinherb ²	2,50	5,--	14,--

92 P bei der Genuss Trophy!

48. 2015er Riesling Auslese vom Sandstein 0,1l 4,50

Auf diese gereifte Rarität, welche ein geprägtes Bukett von reifen Pfirsichen und Aprikosen, getrockneten Früchten sowie dezenten Zitrusnoten aufweist, sind wir besonders stolz. Sie eignet sich ideal als Aperitif oder zu Fisch und Käse.

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

Alle Preise sind in Euro und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

² enthält Sulfite

<u>ROTWEIN</u>	<u>0,1l</u>	<u>0,25l</u>	<u>0,75l</u>
13. 2020 Deidesheimer Hofstück Dornfelder edelsüß ²	2,30	4,50	12,--
14. 2018 Forster Schnepfenflug Schwarzriesling halbtrocken ²	2,30	4,50	12,--
15. 2011 Forster Bischofsgarten Spätburgunder trocken ²	2,50	5,--	14,--
16. 2018 Deidesheimer Nonnenstück Merlot trocken ²	2,50	5,--	14,--
17. 2017 Cuvée CaroLine CL trocken ² Cabernet Sauvignon, Lemberger	3,--	6,--	17,--
18. 2005 Cuvée CLS trocken ² Cabernet Sauvignon, Lemberger und Spätburgunder	6,50	12,50	37,--

SECCO – der leichte Genuss

R – Secco ² - der Riesling	2,50	5,--	14,--
Joseggo ² - die Johannisbeere	2,50	5,--	14,--
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,--

	<u>0,25 l</u>	<u>0,5 l</u>
Weinschorle ² (aus Wein 1-4)	2,--	4,--
Seccoschorle ² (R-Secco)	3,50	5,50

Alle Preise sind in Euro und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
² enthält Sulfite

<u>MIX HITS - eiskalt genießen</u>	<u>0,25 l</u>	<u>0,5 l</u>
Seccoschorle ² (R-Secco)	3,50	6,50
Himbeer-Seccoschorle ² (R-Secco)	4,--	7,50
Raspberry ² (R-Secco mit Waldhimbeerlikör und Himbeeren)	6,90	
Secco Aperol Sprizz ^{1,2,11}	6,50	
Gin Tonic ^{5,11}	5,50	

<u>BRÄNDE & LIKÖRE – aus eigener Herstellung</u>	<u>2 cl</u>
--	-------------

Brände (Williams Christ, Sauerkirschbrand, Bergkeller Bitter, Spätburgunder Tresterbrand)	2,30
Liköre (Pflirsich, Waldhimbeer, Erdbeerlimes, Dornfelder, Eierweinbrand, Coconut)	2,30
weitere Brände und Liköre auf Anfrage	

<u>ALKOHOLFREI</u>	<u>0,25 l</u>	<u>0,5 l</u>
--------------------	---------------	--------------

Bergkeller Bio Traubensaft rot/weiß naturtrüb	2,50	4,50
Bergkeller Apfelsaft naturtrüb	1,80	3,50
Saftschorle aus Trauben- oder Apfelsaft	1,60	3,--
Coca-Cola ^{1,5,6,9} (0,33l Flasche)	3,--	

<u>0,25l</u>	<u>0,75l</u>
--------------	--------------

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

<u>KAFFEE</u>	<u>pro Tasse</u>
---------------	------------------

Kaffee ⁹	2,50
Espresso ⁹	2,--
Tee ⁹ (Pfefferminz, Schwarzer Tee, Früchte, Türkischer Apfel)	2,--

Alle Preise sind in Euro und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Allergen-Kennzeichnungen und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.

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 = Laktose/Milch
H = Schalenfrüchte
L = Sellerie
M = Senf
N = Sesamsamen
O = Schwefeldioxid
P = Lupinen
R = Weichtiere (Mollusken)
W = Alkohol

Zusatzstoffe

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

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