



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

Spargel-Menü

vom 07. April bis 01. Mai

Vorspeise

Spargelsalat / gebackenes Ei / Sesam-Chili-Mayonnaise
(€ 12,90)

Hauptspeise

Kalbsschnitzel / Spargel / Butterkartoffeln
(€ 29,50)

Nachspeise

Pfannkuchen / Erdbeeren / Rhabarber / Spargeleis
(€ 12,50)

Menüpreis pro Person € 49,90
mit begleitenden Weinen € 55,90

begleitende Weine 3 x 0,1l

Sauvignon Blanc trocken
Weißer Burgunder trocken
Spätburgunder und Schwarzriesling Rosee mild

Bergkeller-Menü

Vorspeise

Cappuccino von frischen Kräutern / Garnelen im Kartoffelnest

oder

Gebeizter Lachs / Limonen Creme / Gemüsepfannkuchen

Hauptspeise

Poularden Brust sous vide / Vanillebutter / Polenta / junge Karotten

oder

Skrei / Linsencurry / Reis

Nachspeise

Cheesecake / Himbeersorbet




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

begleitende Weine 3 x 0,1l



Merlot Rosee trocken
Sankt Laurent Blanc de Noir trocken
Spätburgunder und Schwarzriesling Rosee mild

SAISONKARTE

VORSPEISEN UND KLEINE GERICHTE

Cappuccino von frischen Kräutern / Garnelen im Kartoffelnest  2,A,B,G,L,W	6,90
„Gebakener Spitzbub“ (Weinkäse) / Pfirsichchutney / Salatbouquet  2,A,G,L,M	8,50
Gebeizter Lachs / Limonen Creme / Gemüsepfannkuchen  A,C,D,G,L,M	14,50

HAUPTSPEISEN

Rib Eye – Steak / Pfefferrahmsoße / Süßkartoffelpommes / Salat 2,5,A,G,H,L,M	28,50
Poularden Brust sous vide / Vanillebutter / Polenta / junge Karotten ^{G,L}	18,50
Königsberger Klopse / Kapernsoße / Reis ^{A,C,L}	15,90
Filet vom Skrei / Linsencurry / Reis  ^{D,L}	23,90
Tranche vom Lachs / frische Tagliarini / Gorgonzolasoße / Spinat  A,C,D,G,L	19,50

 - vegetarisch

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



PASSEND ZUM WEIN



Antipastiteller ^{2,4,5,6,A,G}	13,50
Käsevariation ^{4,A,G,H,M}	12,50

FÜR UNSERE KLEINEN

Nudeln / Bolognaise ^{A,L,4}	7,50
Paniertes Fischfilet / Kartoffelspalten ^{A,C,D,L}	7,50
Hähnchen Nuggets / Pommes ^{A,C}	7,50
Portion Pommes	3,50

ETWAS SÜßES FÜR DANACH

Dessertvariation ^{9,10,A,C,E,F,G,H,W}	14,90
Cheesecake / Himbeersorbet ^{A,C,G,E,P}	9,50
Nusswaffel / Apfelkompott / Vanilleeis ^{10,A,C,G,H,F}	9,50
Topfen – Nougatknödel / Birnencreme / Nusseis ^{1,10,A,C,F,G,H}	8,50
Espresso mit einer süßen Verführung ^{9,A,C,G,H,W}	4,90
1 Kugel Eis (Vanille / Schokolade / Haselnuss) ^{10,A,F,G,H}	1,50
1 Kugel Sorbet (Mango / Himbeere / Heidelbeer) ^{10,A,C,F,G,H}	1,90
- Eis/Sorbet zusätzlich "mit Schuss" (je 2cl) ²	2,30
Kinderbecher (3 Kugeln Eis/Sorbet, bunte Deko)	5,50

HAUS & HOFWEIN	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,--

ZUM GENIEßEN	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.