



Restaurant | Weinbar | Vinothek

# Herzlich Willkommen

... schön, dass Sie da sind!

Seit Juni 2022 heißen wir Sie in unserem Restaurant in Deidesheim herzlich Willkommen. Nehmen Sie in entspannter Atmosphäre Platz und genießen Sie die wechselnde Vielfalt frischer und regionaler Speisen.

## Familien- und Betriebsfeiern

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

## Öffnungszeiten Restaurant

November bis April	Montag / Mittwoch / Donnerstag	17 bis 22 Uhr
	Freitag / Samstag / Sonntag	12 bis 22 Uhr
Mai bis Oktober	Mittwoch bis Montag	12 bis 22 Uhr
	Dienstag	Ruhetag
Weihnachten	24.12.26	geschlossen
	25. + 26.12.26	12 bis 15 Uhr
Winterferien	27.12.2026 bis einschließlich 13.01.2027	

Bitte beachten Sie, dass Änderungen der Öffnungszeiten aufgrund von Veranstaltungen oder Betriebsferien auftreten können. Immer aktuell: Homepage: [www.bergkeller.de](http://www.bergkeller.de), Instagram @restaurantbergkeller, Facebook „Wein- und Sektgut, Destillerie Bergkeller“

Bitte beachten Sie, dass nur Barzahlung oder EC-Kartenzahlung möglich ist.  
**Kreditkarten werden nicht akzeptiert!**

# Saisonale Speisen

## VORSPEISEN

Spargelcremesuppe / gebackene Garnele <sup>A,G,L,W</sup> WE: Auxerrois trocken	9,20
Gebackener Spitzbub (Weinkäse) / Feigensenf / Salat <sup>V A,C,L,M</sup> WE: Chardonnay feinherb	11,90
Räucherlachs/ Spargel Panna Cotta / Rucola <sup>4,D,G,L,M,W</sup> WE: St.Laurent Blanc de Noir trocken	16,90

## HAUPTSPEISEN

Rinderrücken / Bärlauchkruste / Ofengemüse / Schichtkartoffeln <sup>A,C,G,L,W</sup> WE: Grauer Burgunder trocken	35,90
Maishähnchenbrust / Bimi / Spargelrisotto <sup>G,L,W</sup> WE: Jubiläumsw Wein Weißwein Cuvée trocken	24,90
Burger vom Fjord Lachs Spargel / Bärlauchaioli / Rucola / Süßkartoffel Pommes <sup>A,C,D,G,L,M,W</sup> WE: Sauvignon Blanc trocken	21,90
Spargel Gnocchi Spargel / Mandelvelouté / Kirschtomaten / Grana Padano <sup>V A,G,H,L,M,W</sup> WE: Weißburgunder trocken	17,90

## DESSERT

Pistazien Tiramisu / Erdbeercoulis / Rhabarber <sup>1,A,C,G,H,W</sup> WE: Riesling Auslese vom Sandstein	11,90
Pistazienbecher (Pistazien-, Vanilleeis) / Sahne / Pistazienlikör <sup>1, A,C,G,H,</sup> WE: Muskateller feinherb	9,90


### GÖNNHEIMER SPARGEL

Stangenspargel als Portion und weiterer Spargelgerichte finden Sie auf unserer Tageskarte.



WE = Weinempfehlung<sup>2</sup> / <sup>V</sup> - vegetarisch  
Alle Preise sind in Euro und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Allergen-Kennzeichnungen und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.

# Bergkeller Menü

Gebackener Spitzbub (Weinkäse) / Feigensenf / Salat  A,C,G,L,M  
WE: Chardonnay feinherb

Spargelcremesuppe / gebackene Garnele A,C,G,L,W  
WE: Auxerrois trocken

Rinderrücken / Bärlauchkruste / Ofengemüse / Schichtkartoffeln A,C,G,L,W  
WE: Grauer Burgunder trocken

Pistazien Tiramisu / Erdbeercoulis / Rhabarber <sup>1</sup>A,C,G,H,W  
WE: Riesling Auslese vom Sandstein

Preis 4- Gang € 63,90

Mit Weinbegleitung (0,1l) € 76,90

Preis 3-Gang (mit Suppe) € 49,90

Mit Weinbegleitung (0,1l) € 59,90





Wechselndes 3-Gang Mittagsmenü von 12 bis 16 Uhr für € 25,90

WE = Weinempfehlung<sup>2</sup> /  - vegetarisch

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

## SALATE / VORSPEISEN

---

Kleiner Salat / Hausdressing / geröstete Kerne 	6,20
Bergkeller „Caesar Salad“ / Croûtons / Kischtomaten / Grana Padano  WE: Chardonnay feinherb	14,50
Wahlweise mit Maishähnchen	23,90
mit Black Tiger Garnelen (3 Stk.)	23,90
Bergkeller Kraftbrühe / Markklößchen / Wurzelgemüse  WE: Weißburgunder trocken	7,90
Bergkeller Kraftbrühe / Pfannkuchenstreifen / Wurzelgemüse  WE: Weißburgunder trocken	7,90

## HAUPTSPEISEN

---

Rumpsteak / Schmorzwiebeln / Süßkartoffel Pommes / Beilagensalat  WE: Cuvée CL trocken	32,90
Dry Aged Kotelett vom Landschwein  Ofengemüse / Schichtkartoffeln WE: Grauburgunder trocken	29,50
Winzersteak / Schmorzwiebeln / Pommes frites/ Beilagensalat  WE: Riesling trocken	18,50
Cordon bleu (Weinkäse / Wacholderschinken) / Pommes frites / Beilagensalat  WE: Schwarzriesling halbtrocken	24,90
Ziegenkäse-Ravioli / Salbei-Butter / Kirschtomaten / Spinat  WE: Weißburgunder trocken	16,90
Bergkeller Pasta – nach Tagesangebot	
Aus dem Meer– nach Tagesangebot	

## FÜR UNSERE KLEINEN

---

Nudeln / Bolognese 	8,50
Hähnchen Nuggets / Pommes frites 	8,50
Portion Pommes frites 	5,50
Portion Süßkartoffelpommes 	7,50

WE = Weinempfehlung<sup>2</sup> /  - vegetarisch

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

Allergen-Kennzeichnungen und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.

## Käse

---

Käseauswahl <sup>A,G,M,H</sup>	3 Stück	12,90
	5 Stück	18,90
WE zum Käse: Muskateller feinherb		

## ETWAS SÜßES FÜR DANACH

---

Dessertvariation <sup>9,10,A,C,E,G,H,W</sup>		21,90
Crème Brûlée / Sorbet <sup>C,G</sup>		9,50
Lauwarmes Valrhona Schokoladentörtchen / Erdbeersorbet <sup>A,C,G,H,W</sup>		11,90
Geistreiches Sorbet <sup>W</sup>		8,50
Süße Verführung – Espresso mit Überraschung <sup>9,A,C,G,H,W</sup>		6,50
Dreierlei Eis oder Sorbet <sup>A,C,G,H</sup>		7,90

WE zum Dessert: Gelber Muskateller feinherb / Riesling Auslese vom Sandstein / Dornfelder edelsüß

## HEIßE GETRÄNKE

---

pro Tasse

Espresso <sup>9</sup>	2,90
Espresso Macchiato <sup>9,G</sup>	3,20
Affogato (Espresso / 1 Kugel Vanilleeis) <sup>9,A,C,G,H</sup>	5,30
Corretto (Espresso / 2cl Gewürztraminer Tresterbrand) <sup>9</sup>	6,90
Kaffee <sup>9</sup>	3,50
Milchkaffee <sup>9,G</sup>	4,50
Cappuccino <sup>9,G</sup>	4,--
Latte Macchiato <sup>9,G</sup>	4,50
Tee <sup>9</sup> (Pfefferminz, Schwarzer Tee, Früchte)	2,90

WE = Weinempfehlung<sup>2</sup> /  - vegetarisch


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

SECCO / SEKT – perlende Köstlichkeiten 0,1 l 0,25 l Fl.

White Pearl<sup>2</sup> - der Riesling 3,80 7,60 22,--

Purple Pearl<sup>2</sup> - die Johannisbeere 3,80 7,60 22,--

Fruity Pearl<sup>2</sup> - Pfirsich-Maracuja 4,30 8,60 25,--

Riesling brut<sup>2</sup>  GOLD Berliner Wein Trophy 4,80 27,--

Pinot brut<sup>2</sup> 4,80 27,--

Merlot Rosé brut<sup>2</sup>  GOLD Berliner Wein Trophy 4,80 27,--

★ 90 Punkte Deutscher Sektpreis Meinigers

FRISCH GEMIXT 0,25 l 0,5 l

Himbeer-Seccoschorle<sup>2</sup> (White Pearl) 7,50

Raspberry<sup>2</sup> (White Pearl / Waldhimbeerlikör / Himbeeren) 8,50

Secco Aperol Sprizz<sup>1,2,11</sup> 7,50

Gin Tonic<sup>5,11</sup> 7,50

Riesling-Caipi<sup>2</sup> (Riesling / Limette / Rohrzucker) 8,90

Pfälzer Sangria<sup>2</sup> (Dornfelder Edelsüß / Zitronenlimonade) <sup>5,10</sup> 8,90

Hugo (White Pearl / Holundersirup / Minze / Limette) <sup>1,5</sup> 7,50

WEINSCHORLE<sup>2</sup> (aus Wein 1-4) 4,-- 6,--

SECCOSCHORLE<sup>2</sup> (White Pearl) 5,50 9,--

ALKOHOLFREI 0,25 l 0,5 l

Bergkeller Bio Traubensaft rot/weiß naturtrüb 3,50 6,--

Bergkeller Apfelsaft naturtrüb 3,50 6,--

Saftschorle aus Trauben- oder Apfelsaft 3,-- 5,--

Homemade Soda (Soda, Ginger Ale, Minze, Limette, Rohrzucker) <sup>1,5</sup> 5,50

Hugo (Ginger Ale, Holundersirup, Mineralwasser, Minze, Limette) <sup>1,5</sup> 5,50

Coca-Cola (-light) / Mezzo mix / Fanta<sup>1,5,6,9,10</sup> 0,33l Flasche 3,50


Bellaris Gourmet Mineralwasser (Classic, Medium oder Naturell) 0,25l 0,75l  
3,-- 6,--

BIO/VEGAN - alle Weine und Sekte ab dem Jahrgang 2011  
Alle Preise sind in Euro und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

<u>HAUS &amp; HOFWEIN</u>	0,1l	0,25l	1,0l
1. 2025 Forster Schnepfenflug Riesling trocken <sup>2</sup>	3,30	6,20	23,50
2. 2024 Forster Bischofsgarten Riesling halbtrocken <sup>2</sup>	3,30	6,20	23,50
3. 2023 Forster Schnepfenflug Weißherbst Portugieser mild <sup>2</sup>	3,30	6,20	23,50
4. 2024 Friedelsheimer Kreuz Riesling und Gewürztraminer <sup>2</sup>	3,60	6,50	24,--
<u>ZUM GENIEßEN</u>	0,1l	0,25l	0,75l
5. 2024 Deidesheimer Letten Merlot Rosé trocken <sup>2</sup>	3,80	7,60	22,--
6. 2024 Niederkirchener Klostersgarten Sankt Laurent Blanc de Noir trocken <sup>2</sup>	3,80	7,60	22,--
7. 2025 Niederkirchener Klostersgarten Auxerrois trocken <sup>2</sup>	3,80	7,60	22,--
8. 2024 Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese trocken <sup>2</sup>	4,--	8,--	25,--
9. 2025 Deidesheimer Letten Weißburgunder trocken <sup>2</sup>	4,--	8,--	25,--
10. 2025 Deidesheimer Nonnenstück Grauburgunder trocken <sup>2</sup>	4,--	8,--	25,--
11. 2025 Deidesheimer Nonnenstück Sauvignon Blanc trocken <sup>2</sup>	4,--	8,--	25,--
12. 2025 Gönzheimer Mandelgarten Chardonnay feinherb <sup>2</sup>	3,80	7,60	22,--
13. 2024 Forster Schnepfenflug Gelber Muskateller feinherb <sup>2</sup>	3,80	7,60	22,--
<u>Jubiläumswein – 60 Jahre Bergkeller</u>			
30. 2022 Weißwein Cuvée trocken (Auxerrois, Riesling, Sauvignon Blanc, Weißer Burgunder)	4,--	8,--	25,--
<b>92 P bei der Genuss Trophy! ★</b>			
14. 2015er Riesling Auslese vom Sandstein <sup>2</sup>	6,--	12,--	32,--

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

BIO/VEGAN - alle Weine ab dem Jahrgang 2011  
Alle Preise sind in Euro und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

ROTWEIN		0,1l	0,25l	0,75l	
15.	Deidesheimer Hofstück Dornfelder edelsüß <sup>2</sup>	3,80	7,60	22,--	
16.	2020 Forster Schnepfenflug Schwarzriesling halbtrocken <sup>2</sup>	3,80	7,60	22,--	
17.	2011 Forster Bischofsgarten Spätburgunder trocken <sup>2</sup>	4,--	8,--	25,--	
18.	2021 Deidesheimer Nonnenstück Merlot trocken <sup>2</sup>	 SILBER Berliner Wein Trophy	4,30	8,60	27,--
19.	2021 Deidesheimer Hofstück Lemberger trocken <sup>2</sup>	3,80	7,60	22,--	
20.	2017 Cuvée CL trocken <sup>2</sup> Cabernet Sauvignon, Lemberger	4,30	8,60	27,--	
21.	2016 Cuvée CLS trocken <sup>2</sup> Cabernet Sauvignon, Lemberger; Spätburgunder ★ 92 Punkte falstaff	7,50	15,--	42,--	

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

## BRÄNDE & LIKÖRE – aus eigener Herstellung 2 cl

Brände (Williams Christ, Sauerkirschbrand, Bergkeller Bitter, Spätburgunder Tresterbrand)	4,--
Liköre (Pfirsich, Waldhimbeer, Erdbeerlimes, Dornfelder, Eierweinbrand, Coconut)	4,--
weitere Brände und Liköre auf Anfrage	

## BIER 0,33 l      0,5 l

Bellheimer Lord Premium Pils oder alkoholfrei <sup>A</sup>	3,50	
Valentins Premium Hefe-Weißbier naturtrüb oder alkoholfrei <sup>A</sup>		4,50
Radler (Bellheimer Lord Premium Pils / Zitronenlimonade) <sup>A,5,10</sup>		4,20

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

# 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 = koffein haltig  
10 = mit Süßungsmittel  
11 = chininhaltig

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