



RESTAURANT | WEINBAR | VINOHEK

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/Weinbar

Mittwoch – Montag 12 bis 22 Uhr
Dienstag Ruhetag

Öffnungszeiten Vinothek

Mittwoch – Sonntag 13 bis 18 Uhr

Außerhalb der Öffnungszeiten steht Ihnen unser Servicepersonal zum Weinverkauf zur Verfügung.

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

Öffnungszeiten unseres Weinguts in Niederkirchen

Montag 8 - 12 Uhr und 13.30 - 18.00 Uhr
Dienstag, Mittwoch 8 - 12 Uhr
Donnerstag, Freitag 8 - 12 Uhr und 13.30 - 18.00 Uhr
Samstag 10 - 15 Uhr

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

Änderungen vorbehalten.

Öffnungszeiten 2. Vinothek Deidesheim

Weinstraße 40, Ecke Heumarktstraße
im Innenhof vom Gasthaus Zum
Schwanen

Donnerstag bis Sonntag 13 - 18 Uhr

Gänsemenü

19.10 – 28.11.22



Kastaniencremesuppe / Wan Tan ^{A,C,G,L,W}
WE: Auxerrois trocken²

oder

Gänselebermousse / Feldsalat / Himbeerdressing / Croutons ^{A,L,M}
WE: Lemberger trocken² / Chardonnay feinherb²



Gans - Brust und Keule

Rotkraut / Kastanien / Kartoffelknödel
WE: Riesling Spätlese trocken² / Merlot trocken²



Kastanienparfait / Steinobstkompott ^{A,C,G,M}
WE: Gelber Muskateller feinherb²

Menü für 1 Person € 49,50

Menü für 4 Personen € 190,--

Weihnachten

24.12.22 geschlossen

25. und 26.12.22 jeweils von 12 bis 15 Uhr

Lassen Sie sich an den Weihnachtsfeiertagen mit unserem

4 Gang Überraschungsmenü

kulinarisch verzaubern.

(nur mit Reservierung)

Sie können wählen aus

Fleisch oder Fisch	€ 85,-
mit begleitenden Weinen	€ 99,-
Vegetarisch	€ 65,-
mit begleitenden Weinen	€ 79,-

Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie eine schöne Zeit und heißen Sie ab dem 18.01.2023 wieder recht herzlich Willkommen.

Ihre Familie Andres und das Bergkeller - Team



Riesling-Menü

Vorspeise

Kürbiscremesuppe / Woiknorzechips^{2,A,C,G,L,W}

€ 7,90

Hauptspeise

Kalbsbraten im Rieslingtrester gegart
Wurzelgemüse / feine Bandnudeln^{2,A,C,G,L,W}

oder

feine Bandnudeln / geschmortes Gemüse / Riesling-Trüffelsauce  ^{2,A,C,G,L,W}

€ 21,50

Nachspeise

Cheesecake / Pfirsich / Rieslingschaum / Himbeersorbet^{2,A,C,G,W}

€ 9,90

Menüpreis pro Person € 39,--
mit begleitenden Weinen € 49,--

begleitende Weine 3 x 0,1l

Riesling Sekt brut²
Riesling Spätlese trocken²
Riesling Auslese vom Sandstein²

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

BEWERTEN
SIE UNS
AUF




tripadvisor®

SALATE / VORSPEISEN

Kleiner Salat / Kräuterdressing / geröstete Kerne  ^{2,A,G,H,L,M}	5,80
Herbstlicher Salat / Kräuterdressing / geröstete Kerne  ^{2,A,G,H,L,M}	10,90
WE: Auxerrois trocken, Sauvignon Blanc trocken, Chardonnay Kabinett feinherb	
Wahlweise mit Rinderstreifen	15,90
Bergkeller Kraftbrühe / Klößchen / Gemüsestreifen ^{A,C,G,L}	6,50
Ziegenkäsestrudel / Radicchio / Trauben / Salat / karamellisierte Kerne  ^{2,A,L,M}	14,90
WE: Merlot Rosee trocken / Gelber Muskateller feinherb	
Gebeizter Lacks aus dem Trester / Kartoffelwaffel / Crème Fraiche ^{4,A,C,D,G,L,M}	15,90
WE: Sauvignon Blanc trocken / Grauer Burgunder Spätlese trocken	

CLASSICS

Rumpsteak / Zwiebeln / Kräuterbutter / Rosmarinkartoffeln / Salat ^{2,5,A,G,H,L,M}	26,50
WE: Cuvée CL trocken / Cuvée CLS trocken / Grauer Burgunder Spätlese trocken	
Tomahawk vom Eichelmast-Weideschwein	
Feigen-Nusskruste / Kürbis / Kartoffelwaffel ^{2,A,C,G,H,L,M}	25,50
WE: Spätburgunder trocken / Chardonnay feinherb	
Winzersteak / Zwiebeln / Kräuterbutter / Pommes / Salat ^{2,4,5,6,G,H,L,M}	16,50
WE: Riesling Spätlese trocken, Rieslingschorle	
Spinatknödel / Nussbutter / Grana Padano / Salat  ^{2,5,A,C,G,H,L,M}	15,90
WE: Weißer Burgunder Kabinett trocken / Auxerrois trocken / Chardonnay Kabinett feinherb	
Kalbsleber / Quitte / Kartoffel-Röstzwiebelpüree ^{2,A,C,L,M}	19,90
WE: Lemberger trocken / Blanc de Noir trocken	
Fisch nach Tagesangebot	

PASSEND ZUM WEIN




Gedeckter Tisch (Käse, Salami, Schinken, eingelegtes Gemüse, Butter, Brot) ^{2,4,5,6,A,G}	19,50
Salami-Schinkenplatte / Brot ^{2,4,5,6,A,G}	16,90
Käsevariation / Feigensenf / Brot  ^{4,A,G,H,M}	17,50
Tomatenbutter / Brot und Knabbermix  ^{4,A,G,L,M}	8,50
Portion Oliven  ^{7,8}	4,90

WE = Weinempfehlung² /  - vegetarisch

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

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 	4,50

ETWAS SÜßES FÜR DANACH

Dessertvariation ^{9,10,A,C,E,F,G,H,W}	17,90
Schokoladentörtchen / Vanilleeis / frisches Obst ^{A,C,G,H,W}	8,90
Weißes Schokoladenmousse / Bergkeller Coconut / Himbeersorbet ^{A,C,G,H,W}	8,50
Himbeersorbet / Himbeergeist	7,50
Süße Verführung – Espresso mit Überraschung ⁹	5,90
Eisbecher (3 Kugeln) ^{A,C,G,H}	6,50

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

KUCHEN & TORTE nach Tagesangebot je Stück

Kuchen	3,50
Torte	4,--
Portion Sahne	0,80

HEIßE GETRÄNKE pro Tasse

Espresso ⁹	2,50
Espresso Macchiato ^{9,G}	2,80
Kaffee ⁹	3,--
Milchkaffee ^{9,G}	3,90
Cappuccino ^{9,G}	3,50
Latte Macchiato ^{9,G}	4,--
Tee ⁹ (Pfefferminz, Schwarzer Tee, Früchte)	2,20

WE = Weinempfehlung² /  - vegetarisch

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

<u>HAUS & HOFWEIN</u> 	0,1l	0,25l	1,0l
1. 2021 Forster Schnepfenflug Riesling trocken ²	2,80	5,60	21,50
2. 2021 Forster Bischofsgarten Riesling halbtrocken ²	2,80	5,60	21,50
3. 2021 Forster Schnepfenflug Weißherbst Portugieser mild ²	2,80	5,60	21,50
4. 2020 Friedelsheimer Kreuz Riesling und Gewürztraminer ²	3,10	6,20	23,50
<u>ZUM GENIEßEN</u> 	0,1l	0,25l	0,75l
5. 2021 Deidesheimer Letten Merlot Rosee trocken ²	3,20	6,40	18,50
6. 2021 Niederkirchener Klostergarten Sankt Laurent Blanc de Noir trocken ²	3,20	6,40	18,50
7. 2021 Niederkirchener Klostergarten Auxerrois trocken ²	3,20	6,40	18,50
8. 2021 Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese trocken ²	3,80	7,60	22,--
9. 2021 Deidesheimer Letten Weißer Burgunder Kabinett trocken ²	3,80	7,60	22,--
10. 2021 Forster Bischofsgarten Grauer Burgunder Spätlese trocken ²	3,80	7,60	22,--
11. 2021 Deidesheimer Nonnenstück Sauvignon Blanc trocken ²	3,80	7,60	22,--
12. 2021 Gönzheimer Mandelgarten Chardonnay Kabinett feinherb ²	3,20	6,40	18,50
13. 2020 Forster Schnepfenflug Gelber Muskateller feinherb ²	3,80	7,60	22,--

92 P bei der Genuss Trophy!







14. 2015er Riesling Auslese vom Sandstein ²	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. / ² enthält Sulfite

<u>ROTWEIN</u>	<u>0,1l</u>	<u>0,25l</u>	<u>0,75l</u>
15. 2020 Deidesheimer Hofstück  Dornfelder edelsüß ²	3,20	6,40	18,50
16. 2018 Forster Schnepfenflug  Schwarzriesling halbtrocken ²	3,20	6,40	18,50
17. 2011 Forster Bischofsgarten  Spätburgunder trocken ²	3,80	7,60	22,--
18. 2018 Deidesheimer Nonnenstück  Merlot trocken ²	3,80	7,60	22,--
19. 2017 Deidesheimer Hofstück  Lemberger trocken ²	3,80	7,60	22,--
20. 2017 Cuvée CL trocken ²  Cabernet Sauvignon, Lemberger	4,30	8,60	25,--
21. 2005 Cuvée CLS trocken ² Cabernet Sauvignon, Lemberger; Spätburgunder	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)	3,50
Liköre (Pflirsich, Waldhimbeer, Erdbeerlimes, Dornfelder, Eierweinbrand, Coconut)	3,50
weitere Brände und Liköre auf Anfrage	

ALKOHOLFREI 0,25l 0,5l

Bergkeller Bio Traubensaft rot/weiß naturtrüb	3,--	6,--
Bergkeller Apfelsaft naturtrüb	3,--	6,--
Saftschorle aus Trauben- oder Apfelsaft	2,50	4,--
Homemade Soda (Soda, Minze, Limette, Rohrzucker)		5,50
Coca-Cola ^{1,5,6,9} (normal oder light)	0,33l Flasche	3,50
		<u>0,25l</u> <u>0,75l</u>
Bellaris Gourmet Mineralwasser (Classic, Medium oder Naturell)	2,50	5,--

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

<u>APERITIF</u>		2 cl	0,1 l	0,25 l	
Merlot Rosee brut ²			4,80		
Riesling brut ²			4,30		
White Pearl ² (Riesling Secco)			3,80		
Raspberry ² (White Pearl/Waldhimbeerlikör/Himbeeren)				6,90	
Secco Aperol Sprizz ^{1,2,11}				6,50	
Alfino ² (Sherry)	3,50				
Alporto ² (Portwein)	3,50				
<u>SECCO – der leichte Genuss</u>			0,1 l	0,25 l	Fl
White Pearl ² - der Riesling 		3,80	7,60	22,--	
Purple Pearl ² - die Johannisbeere		3,80	7,60	22,--	
Black Pearl ² - die Heidelbeere		4,30	8,60	25,--	
<u>SEKT – perlende Köstlichkeiten </u>					
Riesling brut ²		4,30		25,--	
Pinot brut ²		4,80		27,--	
Merlot Rosee brut ²		4,80		27,--	
<u>FRISCH GEMIXT</u>			0,25 l	0,5 l	
Seccoschorle ² (White Pearl)		4,90	8,--		
Himbeer-Seccoschorle ² (White Pearl)		5,50			
Raspberry ² (White Pearl / Waldhimbeerlikör / Himbeeren)		6,90			
Secco Aperol Sprizz ^{1,2,11}		6,50			
Gin Tonic ^{5,11}		6,50			
Riesling-Caipí ² (Riesling / Limette / Rohrzucker)				7,50	
WEINSCHORLE ² (aus Wein 1-4)		2,90	4,50		
SECCOSCHORLE ² (White Pearl)		4,90	8,--		

 = BIO/VEGAN

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

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 = koffeinhaltig
10 = mit Süßungsmittel
11 = chininhaltig

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