



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 Vielfältigkeit 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 21. Dezember 2020 bis 27. Januar 2021

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

Es gibt ein täglich wechselndes Menü
an dem Wochenende vom
29.10. bis 01.11.2020

Spezial-Saisonkarte

VORSPEISEN

Zwiebelkuchen mal anders  ^{A,C,G,L,M}	8,90
Cappuccino von der Kastanie / Walnussblutwurst ^{G,L}	6,50
Cappuccino vom Kürbis / Kokosschaum ^{A,G,L} 	5,90
Feldsalat / Croutons / Himbeere ^{A,G,H,L,M} 	8,--
wahlweise mit Speck / Zwiebeln ⁴	9,50
geräucherter Entenbrust ⁴	11,50
Gratinierter Ziegenkäse / Portwein Feigen / Kräutersalat ^{A,G,H,L,M}	13,90

HAUPTSPEISEN

Rinderbraten / Kohlgemüse / hausgemachte Kartoffelknödel ^{A,C,G,L,W}	17,90
Kartoffelnocken / Kürbis / Rotkohl / Gorgonzola  ^{A,C,G,L}	14,50
Kabeljau / Kürbis / Rotkohl / Kartoffelnocken ^{A,C,D,G,L}	21,90
Fjordforellenfilet / Wirsing / Kürbis ^{D,G,L,W}	17,50
Kalbsfilet / Cocktailtomaten / Trüffelnudeln ^{A,C,G,L,W}	29,90
Zweierlei vom Wildschwein / Wirsing / orientalische Polenta ^{A,C,G,L,W}	25,80
Brust und Keule von der Weidegans / Apfelrotkohl / Kastanien / Schneebällchen ^{A,C,G,L,W}	31,90

NACHSPEISEN

Lauwarmer Münster / Traubenkompott / Nüsse ^{5,A,H,W}	7,90
Crème brûlée Tarte / Spekulatius / Latwerge / Nougat-Nusseis ^{A,C,G,H,W,5,10}	8,90
Panna Cotta / Glühweinkirschen / Lebkuchen-Zimt-Eis ^{A,G,H,W,5,10}	7,90

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		3,00	
R-Secco ²		2,50	
R-Secco ² mit Himbeeren und Waldhimbeerlikör			5,90
Secco ² Aperol Sprizz ^{1,2,11}			5,50
Alfino ² (Sherry)	2,30		
Alporto ² (Portwein)	2,30		

VORSPEISEN & SALATE

Bergkeller Kraftbrühe mit Klößchen ^{A,C,G,L}		4,50
Bunter Salatteller, Kräuterdressing und geröstete Kerne ^{2,A,G,H,L,M}		8,50
wahlweise mit Rinderstreifen		13,50
mit Ziegenkäsetaler im Serranoschinkenmantel ⁴		11,50
Beilagensalat ^{2,A,G,H,L,M}		4,50

CLASSICS

Rumpsteak mit Zwiebeln, Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und Salat ^{2,5,A,G,H,L,M}	21,50
Rinderfilet mit Pfefferrahmsoße, saisonalem Gemüse und Rosmarinkartoffeln ^{2,4,5,G,L,W}	29,50
Dry Aged Kotelett vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit einer Kräuterkruste, Pommes und Salat ^{2,A,C,G,H,L,M}	21,50
Winzersteak mit Kräuterbutter, Zwiebeln, Pommes und Salat ^{2,4,5,6,G,H,L,M}	13,90
Vollkornnudeln mit hausgemachtem Basilikum-Pesto, Cocktailtomaten und Riesengarnelen ^{5,A,B,C,G,L}	14,90
Wurstsalat mit 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.

VOM PFÄLZER WALD

Wildgulasch mit hausgemachten Spätzle^{2,A,C,L,W} 14,90

VEGGIE

Vollkornnudeln mit hausgemachtem Basilikum-Pesto und Cocktailtomaten^{5,A,C,G,L} 11,90

Spinatknödel in Nuss-Butter mit gehobeltem Grana Padano und kleinem Salat^{2,5,A,C,G,H,L,M} 12,50

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} 9,50

Weinkäse mit Musik und frischem Bauernbrot^{2,A,G,L,W} 6,90
(eingelegt in Verjus, Beerenauslese, Zwiebeln und Kümmel)

Käsewürfel mit Trauben und Salzbrezeln^{A,G,H} 5,50

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

Feuriges Mangosorbet^{A,C,G,H,W} 5,90

Rumtopf nach Großmutter-Art mit Vanilleeis^{4,10,A,C,G,H,W} 6,90

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

1 Kugel Sorbet (Mango, Himbeere, schwarze Johannisbeere oder Heidelbeer)^{10,A,C,F,G,H} 1,80

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

HAUS & HOFWEIN	0,1l	0,25l	1,0l
1. 2019 Forster Schnepfenflug Riesling trocken ²	1,80	3,50	12,--
2. 2018 Forster Bischofsgarten Riesling halbtrocken ²	1,80	3,50	12,--
4. 2019 Forster Schnepfenflug Weißherbst Portugieser mild ²	1,80	3,50	12,--
20. 2017 Friedelsheimer Kreuz Riesling und Gewürztraminer ²	1,80	3,50	12,--

ZUM GENIEßEN	0,1l	0,25l	0,75l
5. 2019 Deidesheimer Letten Merlot Rosee trocken ²	2,--	4,--	11,--
7. 2019 Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese trocken ²	2,50	5,--	14,--
8. 2019 Deidesheimer Letten Weißer Burgunder Kabinett trocken ²	2,30	4,50	13,--
9. 2019 Forster Bischofsgarten Grauer Burgunder Spätlese trocken ²	2,50	5,--	14,--
10. 2019 Deidesheimer Nonnenstück Sauvignon Blanc trocken ²	2,50	5,--	14,--
11. 2019 Gönzheimer Mandelgarten Chardonnay Kabinett feinherb ²	2,30	4,50	11,50
12. 2019 Forster Schnepfenflug Gelber Muskateller feinherb ²	2,50	5,--	14,--

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

<u>ROTWEIN</u>	<u>0,1l</u>	<u>0,25l</u>	<u>0,75l</u>
13. 2014 Deidesheimer Hofstück Dornfelder edelsüß ²	2,--	4,--	10,--
14. 2018 Forster Schnepfenflug Schwarzriesling halbtrocken ²	2,--	4,--	10,--
15. 2011 Forster Bischofsgarten Spätburgunder trocken ²	2,50	5,--	14,--
16. 2018 Deidesheimer Nonnenstück Merlot trocken ²	2,50	5,--	14,--
17. 2012 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	4,50	10,--
Joseggo ² - die Johannisbeere	2,50	4,50	10,--
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

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

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

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

ALKOHOLFREI	<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)	2,80	

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

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

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

Kaffee ⁹		2,50
Espresso ⁹		2,00
Cappuccino ^{9,G}		3,00
Latte Macchiato ^{9,G}		3,50
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.