



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

November bis März	Montag / Donnerstag	17 bis 22 Uhr
	Freitag / Samstag / Sonntag	12 bis 22 Uhr
April bis Oktober	Donnerstag bis Montag	12 bis 22 Uhr
	Dienstag + Mittwoch	Ruhetag
Weihnachten	24.12.24	geschlossen
	25. + 26.12.24	12 bis 15 Uhr
Winterferien	27.12.2024 bis einschließlich 09.01.2025	

## Öffnungszeiten Vinothek

Donnerstag bis 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](http://www.bergkeller.de), Instagram @restaurantbergkeller, Facebook „Wein- und Sektgut, Destillerie Bergkeller“

# Gänse Menü

ab 25. Oktober 2024

Feldsalat / Speck / Croûtons <sup>4,A,L,M</sup>

WE: Jubiläumswein Weißwein Cuvée trocken

€ 12,90

Kastaniencremesuppe / Gänsepraline <sup>A,G,L,W</sup>

WE: Riesling Spätlese trocken

€ 8,90

Brust und Keule von der Gans

Apfel-Rotkohl (karamellisiert) / Kastanien / Kartoffelknödel <sup>A,C,G,L,W</sup>

WE: Cuvée CL trocken

€ 39,50

Spekulatius Cheesecake / Apfel Crumbles / Eierweinbrandcreme / Birnensorbet <sup>A,C,G,H,W</sup>

WE: Riesling Auslese

€ 12,90

Preis € 69,90



mit Weinbegleitung (0,1l) € 83,90

Preis 3-Gang (ohne Suppe) € 59,90

mit Weinbegleitung (0,1l) € 69,90


## SALATE / VORSPEISEN

---

Kleiner Salat / Hausdressing / geröstete Kerne  <sup>L,M</sup>	6,20
Großer Salat / Hausdressing / geröstete Kerne  <sup>A,L,M</sup>	12,90
WE: Chardonnay feinherb	
wahlweise mit Rinderstreifen <sup>W</sup>	19,90
mit Garnelen <sup>B</sup>	19,90
Kürbisspalten / Linsen-Granatapfel-Vinaigrette / Nüsse / Ziegenfrischkäse <sup>G,L,H,M</sup>	14,90
WE: Merlot Rosee trocken	
Feldsalat / Gänseleber / Quittenpüree / Croûtons <sup>A,G,L,M,W</sup>	16,90
WE: St. Laurent Blanc de Noir trocken	
Bergkeller Kraftbrühe / Markklößchen / Gemüse <sup>A,C,G,L</sup>	7,90
WE: Weißburgunder trocken	

## HAUPTSPEISEN

---

Rumpsteak / Zwiebelmarmelade / Bratkartoffel / Salat <sup>G,L,M,W</sup>	32,90
WE: Cuvée CL trocken	
Bergkeller Beef Burger <sup>A,G,L,M,W,4,10</sup>	19,90
Zwiebelmarmelade / Essiggurke / Cheddar / Tomate / Süßkartoffelpommes / Dip	
WE: Auxerrois trocken	
Dry Aged Kotelett vom Landschwein <sup>A,C,G,L,M,W</sup>	29,50
Spargoli / Kürbispüree / Kartoffelgratin	
WE: Grauburgunder trocken	
Winzersteak / Zwiebeln / Kräuterbutter / Pommes frites / Salat <sup>G,L,M</sup>	18,50
WE: Riesling trocken	
Cordon bleu (Weinkäse / Wacholderschinken) / Pommes frites / Salat <sup>A,C,G,L,M</sup>	24,90
WE: Schwarzriesling halbtrocken	
Maishähnchenbrust / Apfel / Gemüse / Süßkartoffelpüree <sup>G,L,W</sup>	24,90
WE: Jubiläumswein Weißwein Cuvée trocken	
Filet vom Zander / Blutwurstchip / Kernöl / Rahmkraut / Schupfnudeln <sup>A,D,G,L,W</sup>	27,90
WE: Sauvignon Blanc trocken	
Ziegenkäse-Ravioli / Salbei-Butter / Kirschtomaten / Spinat  <sup>A,C,G,L,M</sup>	16,90
WE: Weißburgunder trocken	
Feine Bandnudeln / Riesling-Trüffelcreme / Gemüse / Tomaten  <sup>A,C,G,L</sup>	18,90
WE: Riesling Spätlese trocken	


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.

## FÜR UNSERE KLEINEN

---

Kids Burger (Rindfleisch, Salat, Tomate, Essiggurke) / Dip / Pommes frites <sup>4,10,A,G,L,M</sup>	10,90
Nudeln / Bolognese <sup>A,L,4</sup>	8,50
Paniertes Fischfilet / Kartoffelspalten <sup>A,C,D,L</sup>	8,50
Hähnchen Nuggets / Pommes <sup>A,C</sup>	8,50
Portion Pommes 	5,50

## ETWAS SÜßES FÜR DANACH

---

Dessertvariation <sup>9,10,A,C,E,G,H,W</sup>	19,90
Crème Brûlée / Sorbet <sup>C,G</sup>	9,50
Lauwarmes Valrhona Schokoladentörtchen / Beerenfrüchte / Vanilleeis <sup>A,C,G,H,W</sup>	11,50
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
Coretto (Espresso / 2cl Gewürztraminer Tresterbrand) <sup>9</sup>	5,90
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,--
Black Pearl <sup>2</sup> - die Heidelbeere	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 Rosee brut <sup>2</sup>  GOLD Berliner Wein Trophy	4,80		27,--
★ 90 Punkte Deutscher Sektpreis Meinigers			
FRISCH GEMIXT	0,25 l	0,5 l	

Seccoschorle <sup>2</sup> (White Pearl)	5,--	9,--	
Himbeer-Seccoschorle <sup>2</sup> (White Pearl)	7,--		
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,--		

WEINSCHORLE <sup>2</sup> (aus Wein 1-4)	3,--	5,--	
SECCOSCHORLE <sup>2</sup> (White Pearl)	5,--	9,--	

ALKOHOLFREI	0,25 l	0,5 l	
Bergkeller Bio Traubensaft rot/weiß naturtrüb	3,--	6,--	
Bergkeller Apfelsaft naturtrüb	3,--	6,--	
Saftschorle aus Trauben- oder Apfelsaft	3,50	4,50	
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


	<u>0,25l</u>	<u>0,75l</u>	
Bellaris Gourmet Mineralwasser (Classic, Medium oder Naturell)	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.	2023 Forster Schnepfenflug Riesling trocken <sup>2</sup>	3,--	5,60	21,50
2.	2022 Forster Bischofsgarten Riesling halbtrocken <sup>2</sup>	3,--	5,60	21,50
3.	2023 Forster Schnepfenflug Weißherbst Portugieser mild <sup>2</sup>	3,--	5,60	21,50
4.	2022 Friedelsheimer Kreuz Riesling und Gewürztraminer <sup>2</sup>	3,30	6,20	23,50
<u>ZUM GENIEßEN</u>		0,1l	0,25l	0,75l
5.	2023 Deidesheimer Letten Merlot Rosee trocken <sup>2</sup>	3,30	6,40	18,50
6.	2021 Niederkirchener Klostersgarten Sankt Laurent Blanc de Noir trocken <sup>2</sup>	3,30	6,40	18,50
7.	2023 Niederkirchener Klostersgarten Auxerrois trocken <sup>2</sup>  GOLD Berliner Wein Trophy	3,80	7,60	22,--
8.	2022 Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese trocken <sup>2</sup>	3,80	7,60	22,--
9.	2023 Deidesheimer Letten Weißburgunder trocken <sup>2</sup>	3,80	7,60	22,--
10.	2023 Forster Bischofsgarten Grauburgunder Spätlese trocken <sup>2</sup>	3,80	7,60	22,--
11.	2023 Deidesheimer Nonnenstück Sauvignon Blanc trocken <sup>2</sup> ★ 89,5 Punkte falstaff	4,--	8,--	25,--
12.	2023 Gönzheimer Mandelgarten Chardonnay feinherb <sup>2</sup>	3,30	6,40	18,50
13.	2022 Forster Schnepfenflug Gelber Muskateller feinherb <sup>2</sup>	3,80	7,60	22,--
<u>Jubiläumsw Wein – 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>	3,30	6,40	18,50
16.	2020 Forster Schnepfenflug Schwarzriesling halbtrocken <sup>2</sup>	3,30	6,40	18,50
17.	2011 Forster Bischofsgarten Spätburgunder trocken <sup>2</sup>	3,80	7,60	22,--
18.	2021 Deidesheimer Nonnenstück Merlot trocken <sup>2</sup>	 4,--	8,--	25,--
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	25,--
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.