



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, 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

Kürbiscremesuppe / Ingwer / Cocos / Kernöl  ^{G,L,W} WE: Riesling trocken	8,90
Gebackener Spitzbub (Weinkäse) / Aprikosensenf / Salat  ^{A,C,L,M} WE: Chardonnay feinherb	11,90
Orientalischer Ofenkürbis / Granatapfel / Feta  ^{F,L,M} WE: Grauburgunder trocken	15,90
Burrata / Rote Beete / Trüffelcreme / Champignons / Rucola  ^{G,L,M,W} WE: Merlot Rosé trocken	16,90

HAUPTSPEISEN

Kalbsleber / Scharlotten-Jus / Quitten / Kartoffelstampf ^{G,L,W} WE: Merlot trocken	25,90
Maishähnchenbrust / Gemüse-Curry / Limetten Reis ^{5,G,L,W} WE: Jubiläumswein Weißwein Cuvée trocken	24,90
Fleischknepp / Meerrettich / Rote Beete / Kartoffelstampf ^{A,C,G,L,M,W} WE: Riesling trocken	18,90
Burger vom Fjord Lachs / Süßkartoffel Pommes ^{A,C,D,F,G,L,M,N,W} Pfirsich-Nektarine / Wakame / Zitronengras-Mayonnaise WE: Auxerrois trocken	23,90
Pulled Pork Burger / Süßkartoffel Pommes ^{A,C,G,L,M} BBQ / Salat / Kürbis / Kraut WE: Riesling trocken	22,90
Knödeltrilogie (Kürbis/Pilz/Spinat) / Nuss-Butter / Grana Padano / Salat  ^{A,C,G,L,M} WE: Weißburgunder trocken	19,90

DESSERT

Vinorol Spritz Tiramisu / Orangensorbet ^{1,A,C,G,H,W} WE: Vinorol Spritz	11,90
Gorgonzola Eis / Birne / karamellisierte Walnüsse ^{G,H,W} WE: Riesling Auslese vom Sandstein	9,90

WE = Weinempfehlung² /  - vegetarisch

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

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

Bergkeller Menü

Burrata / Rote Beete / Trüffelcreme / Champignons / Rucola  ^{G,L,M,W}
WE: Merlot Rosé trocken

Kürbiscremesuppe / Ingwer / Cocos / Kernöl  ^{G,L,W}
WE: Riesling trocken

Feine Bandnudeln / Nuss-Pesto
Black Tiger Garnelen ^{A,B,C,E,G,H,L,M}
WE: Jubiläumswein Weißwein Cuvée trocken

Crème Brûlée / Sorbet ^{C,G}
WE: Riesling Auslese vom Sandstein

Preis 4- Gang	€ 54,90
Mit Weinbegleitung (0,1l)	€ 65,90

Preis 3-Gang (mit Suppe)	€ 42,90
Mit Weinbegleitung (0,1l)	€ 52,90

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

WE = Weinempfehlung² /  - vegetarisch
Alle Preise sind in Euro und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

SALATE / VORSPEISEN

Kleiner Salat / Hausdressing / geröstete Kerne  ^{L,M}	6,20
Bergkeller „Caesar Salad“ / Croûtons / Kirschtomaten / Grana Padano  ^{A,C,L,M}	14,50
WE: Chardonnay feinherb	
wahlweise mit Maishähnchen	23,90
mit Black Tiger Garnelen (3 Stk.)	23,90
Bergkeller Kraftbrühe / Markklößchen / Wurzelgemüse ^{A,C,G,L}	7,90
WE: Weißburgunder trocken	
Bergkeller Kraftbrühe / Pfannkuchenstreifen / Wurzelgemüse ^{A,C,G,L}	7,90
WE: Weißburgunder trocken	

HAUPTSPEISEN

Rumpsteak / Schmorzwiebeln / Süßkartoffel Pommes / Beilagensalat ^{G,L,M,W}	32,90
WE: Cuvée CL trocken	
Dry Aged Kotelett vom Landschwein ^{A,G,L,M,W}	29,50
Zweierlei Bohnen / Steinpilz-Kartoffelgatin	
WE: Grauburgunder trocken	
Winzersteak / Schmorzwiebeln / Pommes frites/ Beilagensalat ^{G,L,M}	18,50
WE: Riesling trocken	
Cordon bleu (Weinkäse / Wacholderschinken) / Pommes frites / Beilagensalat ^{A,C,G,L,M}	24,90
WE: Schwarzriesling halbtrocken	
Kürbis-Ravioli / Salbei-Butter / Grana Padano  ^{A,C,G,L,M}	17,90
WE: Weißburgunder trocken	

Bergkeller Pasta – nach Tagesangebot

Aus dem Meer– nach Tagesangebot

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 / Bolognese ^{4,A,L,}	8,50
Hähnchen Nuggets / Pommes frites ^{A,C}	8,50
Portion Pommes frites 	5,50
Portion Süßkartoffel Pommes 	7,50

ETWAS SÜßES FÜR DANACH

Dessertvariation ^{9,10,A,C,E,G,H,W}	21,90
Crème Brûlée / Sorbet ^{C,G}	9,50
Lauwarmes Valrhona Schokoladentörtchen / Weinbergpfirsichsorbet ^{A,C,G,H,W}	11,90
Geistreiches Sorbet ^W	8,50
Süße Verführung – Espresso mit Überraschung ^{9,A,C,G,H,W}	6,50
Dreierlei Eis oder Sorbet ^{A,C,G,H}	8,90

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

HEIßE GETRÄNKE

pro Tasse

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

WE = Weinempfehlung² /  - 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 ² - der Riesling	3,80	7,60	22,--
Purple Pearl ² - die Johannisbeere	3,80	7,60	22,--
Fruity Pearl ² - Pfirsich-Maracuja	4,30	8,60	25,--

Riesling brut ²		GOLD Berliner Wein Trophy	4,80	27,--
----------------------------	---	---------------------------	------	-------

Pinot brut ²			4,80	27,--
-------------------------	--	--	------	-------

Merlot Rosé brut ²		GOLD Berliner Wein Trophy	4,80	27,--
-------------------------------	---	---------------------------	------	-------

★ 90 Punkte Deutscher Sektpreis Meinigers

FRISCH GEMIXT

	0,25 l	0,5 l
Himbeer-Seccoschorle ² (White Pearl)	7,50	
Raspberry ² (White Pearl / Waldhimbeerlikör / Himbeeren)	8,50	
Secco Aperol Sprizz ^{1,2,11}	7,50	
Gin Tonic ^{5,11}	7,50	
Riesling-Caipi ² (Riesling / Limette / Rohrzucker)		8,90
Pfälzer Sangria ² (Dornfelder Edelsüß / Zitronenlimonade) ^{5,10}		8,90
Hugo (White Pearl / Holundersirup / Minze / Limette) ^{1,5}	7,50	

WEINSCHORLE ² (aus Wein 1-4)	4,--	6,--
---	------	------

SECCOSCHORLE ² (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) ^{1,5}		5,50
Hugo (Ginger Ale, Holundersirup, Mineralwasser, Minze, Limette) ^{1,5}	5,50	
Coca-Cola (-light) / Mezzo mix / Fanta ^{1,5,6,9,10}	0,33l Flasche	3,50

	0,25l	0,75l
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 & HOFWEIN</u>		0,1l	0,25l	1,0l
1.	2025 Forster Schnepfenflug Riesling trocken ²	3,30	6,20	23,50
2.	2024 Forster Bischofsgarten Riesling halbtrocken ²	3,30	6,20	23,50
3.	2023 Forster Schnepfenflug Weißherbst Portugieser mild ²	3,30	6,20	23,50
4.	2024 Friedelsheimer Kreuz Riesling und Gewürztraminer ²	3,60	6,50	24,--
<u>ZUM GENIEßEN</u>		0,1l	0,25l	0,75l
5.	2024 Deidesheimer Letten Merlot Rosé trocken ²	3,80	7,60	22,--
6.	2024 Niederkirchener Klostersgarten Sankt Laurent Blanc de Noir trocken ²	3,80	7,60	22,--
7.	2025 Niederkirchener Klostersgarten Auxerrois trocken ²	3,80	7,60	22,--
8.	2024 Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese trocken ²	4,--	8,--	25,--
9.	2025 Deidesheimer Letten Weißburgunder trocken ²	4,--	8,--	25,--
10.	2025 Deidesheimer Nonnenstück Grauburgunder trocken ²	4,--	8,--	25,--
11.	2025 Deidesheimer Nonnenstück Sauvignon Blanc trocken ²	4,--	8,--	25,--
12.	2025 Gönnheimer Mandelgarten Chardonnay feinherb ²	3,80	7,60	22,--
13.	2024 Forster Schnepfenflug Gelber Muskateller feinherb ²	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,--
<u>92 P bei der Genuss Trophy! ★</u>				
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 dezenten 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 edelsüß²	3,80	7,60	22,--	
16.	2020 Forster Schnepfenflug Schwarzriesling halbtrocken²	3,80	7,60	22,--	
17.	2011 Forster Bischofsgarten Spätburgunder trocken²	4,--	8,--	25,--	
18.	2021 Deidesheimer Nonnenstück Merlot trocken²	 SILBER Berliner Wein Trophy	4,30	8,60	27,--
19.	2021 Deidesheimer Hofstück Lemberger trocken²	3,80	7,60	22,--	
20.	2017 Cuvée CL trocken² Cabernet Sauvignon, Lemberger	4,30	8,60	27,--	
21.	2016 Cuvée CLS trocken² 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 ^A	3,50
Valentins Premium Hefe-Weißbier naturtrüb oder alkoholfrei ^A	4,50
Radler (Bellheimer Lord Premium Pils / Zitronenlimonade) ^{A,5,10}	4,20

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.