



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

Januar bis März	Montag / Mittwoch / Donnerstag	17 bis 22 Uhr
	Freitag / Samstag / Sonntag	12 bis 22 Uhr

April bis Dezember	Mittwoch bis Montag	12 bis 22 Uhr
	Dienstag	Ruhetag

Weihnachten	24.12.23	geschlossen
	25. + 26.12.23	12 bis 15 Uhr

Winterferien	27.12.2023 bis einschließlich 09.01.2024
--------------	--

Öffnungszeiten Vinothek

Mittwoch 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, Instagram @restaurantbergkeller, Facebook „Wein- und Sektgut, Destillerie Bergkeller“

Veranstaltungen

KÄSE UND WEIN mit Käsesommelier Tim Kobel

06. Oktober 2023 / Beginn 19 Uhr

Genießt den Abend mit zehn ausgewählten Käsesorten und zehn darauf abgestimmte Weine 0,1l.

€ 79,90 / Person

Reservierung erforderlich!

WILDER WEINABEND

03. und 10. November 2023 / Beginn 19 Uhr

Entdeckt bei einem erlesenem 5-Gang-Wildmenü die Genüsse des Pfälzer Waldes. Pro Gang wird ein dazu ausgewählter Wein 0,1l und Wasser gereicht.

€ 79,90 / Person

Reservierung erforderlich!

DEIDESHEIMER WEIHNACHTSMARKT

FR 17 – 21 Uhr SA 14 – 21 Uhr SO 11 – 21 Uhr

an den Adventswochenenden

Es erwarten euch Präsente rund um Wein, Sekt und Spirituosen sowie Leckereien aus unserem Restaurant.

Reservierungen unter 06326 8924 oder info@bergkeller.de

Bergkeller Menü

Rieslingschaumsuppe / Croûtons / Flusskrebse ^{4,A,B,G,LW}
WE: Sankt Laurent Blanc de Noir trocken
€ 8,90

Kleiner Salat / Hausdressing / Kürbis / Trauben / geröstete Kerne ^{2,A,G,H,L,M}
€ 5,90

Filet vom Lachs / Kürbis / Steinpilzrisotto ^{D,G,L,W}
WE: Sauvignon Blanc trocken
€ 24,90

oder

Kalbsrücken / Kürbis / Steinpilzrisotto ^{G,L,W}
WE: Jubiläumswein Weißwein Cuvée trocken
€ 24,90




Maronen-Pannacotta / Trauben / Maronenhippe ^{A,C,G}
WE: Dornfelder edelsüß
€ 9,90

Preis € 45,--
Mit Weinbegleitung (0,1l) € 54,90

MITTAGSKARTE

14:30 – 17:30 Uhr

VORSPEISEN

Kleiner Salat / Hausdressing / Kürbis / Trauben / geröstete Kerne  ^{2,A,G,H,L,M}	5,90
Großer Salat / Hausdressing / Kürbis / Trauben / geröstete Kerne  ^{2,A,G,H,L,M}	11,90
WE: Chardonnay Kabinett feinherb wahlweise mit Rinderstreifen	17,90
Gebackener Spitzbub (Weinkäse) / Chutney / Salat  ^{A,C,G,L,M}	9,90
WE: St. Laurent Blanc de Noir trocken	
Bergkeller Kraftbrühe / Markklößchen / Gemüse ^{A,C,G,L}	6,90
WE: Weißer Burgunder trocken	
Kürbiscrèmesuppe / Kokosschaum / Garnelen im Kartoffelnest ^{B,G,L}	8,90
WE: Jubiläumswein Weißwein Cuvée trocken	

HAUPTSPEISEN

Winzersteak / Zwiebeln / Kräuterbutter / Pommes frites / Salat ^{2,4,5,6,G,H,L,M}	16,90	
WE: Riesling Spätlese trocken		
Ziegenkäse-Ravioli / Salbeibutter / Kirschtomaten / Spinat  ^{A,C,G}	15,90	
WE: Merlot Rosee trocken		
Wurstsalat / Pommes frites ^{3,4,5,C,L,M}	13,90	
WE: Rieslingschorle		
Flammkuchen	Elsässer-Art ^{4,5,A,G}	10,90
WE: Auxerrois trocken		
	Wildlachs / Shrimps ^{A,B,D,G}	12,90
	Hirtenkäse / Peperoni  ^{5,7,A,G}	10,90

NACHSPEISE

Crème Brûlée / Sorbet ^{C,G}	8,90
Lauwarmes Valrhona Schokoladentörtchen / Sorbet ^{A,C,G,H,W}	10,90
Himbeersorbet / Himbeergeist	7,50

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

WE = Weinempfehlung² /  - vegetarisch

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

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

SALATE / VORSPEISEN

Kleiner Salat / Hausdressing / Kürbis / Trauben / geröstete Kerne  ^{2,A,G,H,L,M}	5,90
Großer Salat / Hausdressing / Kürbis / Trauben / geröstete Kerne  ^{2,A,G,H,L,M}	11,90
WE: Chardonnay Kabinett feinherb wahlweise mit Rinderstreifen	17,90
Brotsalat / Tomate / Grillgemüse / Zwiebeln / Garnelen ^{A,G,L,M}	14,90
WE: Merlot Rosee trocken	
Im Trester gebeizter Lachs / Crème fraîche / Schichtkartoffeln ^{A,D,G,L,M}	16,90
WE: Sauvignon Blanc trocken	
Gebackener Spitzbub (Weinkäse) / Chutney / Salat  ^{A,C,G,L,M}	9,90
WE: St. Laurent Blanc de Noir trocken	
Bergkeller Kraftbrühe / Markklößchen / Gemüse ^{A,C,G,L}	6,90
WE: Weißer Burgunder trocken	
Kürbiscrèmesuppe / Kokosschaum / Garnelen im Kartoffelnest ^{B,G,L}	8,90
WE: Jubiläumswein Weißwein Cuvée trocken	

HAUPTSPEISEN

Rumpsteak / Birne-Bohnen-Speck / Zwiebeln / Rosmarinkartoffeln ^{G,L,W}	29,90
WE: Cuvée CL trocken	
Gratiniertes Dry Aged Kotelett / saisonales Gemüse / Schichtkartoffeln ^{A,C,G,L,M,W}	26,90
WE: Grauer Burgunder trocken	
Winzersteak / Zwiebeln / Kräuterbutter / Pommes frites / Salat ^{2,4,5,6,G,H,L,M}	16,90
WE: Riesling Spätlese trocken	
Perlhuhnbrust mit Steinpilzen gefüllt / Speck-Pflaumen / Pappardelle ^{4,5,A,C,G,L,W}	23,90
WE: Auxerrois trocken	
Filet vom Zander / Rahmkraut / gebratene Blutwurst / Kartoffelstampf ^{4,5,A,D,G,L}	24,90
WE: Weißer Burgunder trocken	
Ziegenkäse-Ravioli / Salbeibutter / Kirschtomaten / Spinat  ^{A,C,G}	15,90
WE: Merlot Rosee trocken	
Gnocchi-Tricolore / Roquefort / Birne / Walnüsse  ^{A,G,L,W}	18,90
WE: Jubiläumswein Weißwein Cuvée trocken	

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 ^{A,L,4}	7,50
Paniertes Fischfilet / Kartoffelspalten ^{V A,C,D,L}	7,50
Hähnchen Nuggets / Pommes ^{A,C}	7,50
Portion Pommes ^V	4,50

ETWAS SÜßES FÜR DANACH

Dessertvariation ^{9,10,A,C,E,F,G,H,W}	19,90
Crème Brûlée / Sorbet ^{C,G}	8,90
Lauwarmes Valrhona Schokoladentörtchen / Sorbet ^{A,C,G,H,W}	10,90
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

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 / ^V - vegetarisch

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)			7,50
Secco Aperol Sprizz ^{1,2,11}			7,--
Alfino ² (Sherry)	3,50		
Alporto ² (Portwein)	3,50		
<u>SECCO – der leichte Genuss</u>			
		0,1 l	0,25 l
White Pearl ² - der Riesling		3,80	7,60
Purple Pearl ² - die Johannisbeere		3,80	7,60
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)		7,50	
Secco Aperol Sprizz ^{1,2,11}		7,--	
Gin Tonic ^{5,11}		6,50	
Riesling-Caipí ² (Riesling / Limette / Rohrzucker)			8,--
WEINSCHORLE ² (aus Wein 1-4)		2,90	5,00
SECCOSCHORLE ² (White Pearl)		4,90	8,--

BIO/VEGAN - alle Weine und Sekte ab dem Jahrgang 2011

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

<u>HAUS & HOFWEIN</u>	0,1l	0,25l	1,0l
1. 2022 Forster Schnepfenflug Riesling trocken ²	2,80	5,60	21,50
2. 2022 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. 2022 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 Klostersgarten Sankt Laurent Blanc de Noir trocken ²	3,20	6,40	18,50
7. 2022 Niederkirchener Klostersgarten Auxerrois trocken ²	3,20	6,40	18,50
8. 2022 Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese trocken ²	3,80	7,60	22,--
9. 2022 Deidesheimer Letten Weißer Burgunder trocken ²	3,80	7,60	22,--
10. 2022 Forster Bischofsgarten Grauer Burgunder Spätlese trocken ²	3,80	7,60	22,--
11. 2022 Deidesheimer Nonnenstück Sauvignon Blanc trocken ²	3,80	7,60	22,--
12. 2022 Gönzheimer Mandelgarten Chardonnay feinherb ²	3,20	6,40	18,50
13. 2022 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 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. 2020 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 0,25 l 0,5 l

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.

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.