



Winterzauber



vom 31.01. bis 03.03.

3 Gang-Menü mit begleitenden Weinen
pro Personen € 44,50
Reservierung erwünscht

außerdem

Hüttenschmankerl

deftig – herzhaft – super lecker

keine Anmeldung erforderlich



Freitags bebt der Berg

jeden Freitag im Hof ab 17 Uhr

beschwingte Rhythmen, Lagerfeuer,
heißes vom Grill, geselliges Beisammensein

Änderungen vorbehalten

Reservierungen nimmt unser Servicepersonal gerne entgegen, auch unter der Telefonnummer 06326 8924
oder E-Mail info@bergkeller.de

Aperitifs

	<u>0,1l</u>	<u>0,25l</u>
Winter Gin 	3,50	6,50
Winter Gin spicy 	3,50	6,50

Die Klassiker

Merlot Rosee brut ²	3,50	
Riesling brut ²	3,50	
R-Secco ²	2,50	4,50
R-Secco ² mit Himbeeren und Waldhimbeerlikör		5,90
Secco ² Aperol Sprizz ^{2,1}		5,50

Port und Sherry

	<u>2cl</u>
Alfino ²	2,30
Alporto ²	2,30

Winterzauber

Aperitif

1 Glas Winter Gin

oder

1 Glas Winzersekt Pinot brut



Kraftbrühe mit Frittaten

oder

Vogersalat



Wildschweinrücken mit Semmelknödel
und Rotkohl

oder

Bachforellenfilets mit Mandelbutter,
Butterkartoffeln und
getrüffeltem Lauchgemüse



Kaiserschmarrn mit Apfelmus

oder

Apfelstrudel mit Vanilleeis

oder

Käsevariation



Digestif

oder

Espresso

begleitende Weine 3 x 0,11

2017 Merlot Rosee trocken²

2012 Cuvée CL² oder 2017 Weißer Burgunder trocken²

2017 Gelber Muskateller feinherb²

Menüpreis pro Person: € 44,50

Die Anmeldung nimmt gerne das Servicepersonal entgegen.

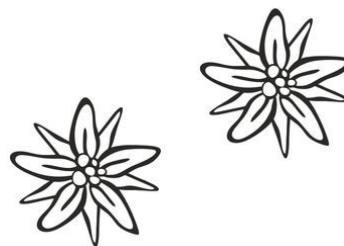
Reservierungen auch unter der Telefonnummer 06326 8924 oder E-Mail: info@bergkeller.de

Änderungen vorbehalten



Hüttenschmankerl

Herzhafte Kraftbrühe entweder mit Frittaten oder Nudeln ^{A,C,G,L}	4,50
Leberknödelsuppe ^{A,C,G,L}	4,50
Vogersalat ^{2,5,A,G,L,M}	11,50
Spaghetti Bolognese ^{A,C,L}	8,90
Käsespätzle mit Röstzwiebeln ^{A,C,L}	11,90
Wildschweintrüben mit Semmelknödel und Rotkohl ^{2,A,C,G,L}	24,50
Bachforellenfilets mit Mandelbutter, Butterkartoffeln und getrüffeltem Lauchgemüse ^{2,D,G,H,L}	24,50
Schweinebraten mit Semmelknödel ^{2,A,C,L,M}	12,50
Wildgulasch mit hausgemachten Spätzle ^{2,A,C,L}	14,90
Knödeltrilogie (Semmel-, Speck-, Käseknödel) mit geschmolzener Butter ^{5,A,C,L}	11,90
Jausebrettl (Speck, Salami, Almkäse, getr. Wurst, Obstler) ^{2,4,A,L}	12,80
Kaiserschmarrn mit Apfelmus ^{2,A,C,G,H,O}	8,80
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne ^{2,A,C,G,H,O}	7,50



Vorspeisen und Kleinigkeiten

Bergkeller Kraftbrühe mit Frittaten oder Nudeln ^{A,C,G,L}	4,50
Bunter Salatteller, Kräuterdressing und gerösteten Kernen ^{2,5,A,G,L,M}	8,50
wahlweise mit Rinderstreifen ^A	13,50
mit Ziegenkäsetaler im Serranoschinkenmantel ^{4,A}	11,50
Beilagensalat ^{2,5,A,G,L,M}	3,50

Bergkeller classics

Rinderfilet, Pfefferrahmsoße, saisonales Gemüse und Kartoffelspalten ^{2,4,G,L,M}	33,50
Rumpsteak mit Zwiebeln, Kräuterbutter, Kartoffelspalten und Salat ^{4,5,6,10,A,L,M}	21,50
Dry Aged Kotelett vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit einer Kräuterkruste, Kartoffelspalten und Salat ^{4,6,A,C,G,M}	21,50
Winzersteak mit Kräuterbutter, Zwiebeln, Pommes und Salat ^{2,4,5,6,G,L,M}	13,90

all about veggie

Vollkornnudeln mit hausgemachtem Basilikum-Pesto, Cocktailtomaten und Ziegenfrischkäse ^{A,C}	10,50
Spinatknödel in Nuss-Butter mit gehobeltem Grana Padano und kleinem Salat ^{5,A,C,G}	12,50

passend zum Wein



Antipastiteller ^{4,5,6,A,G}	13,50
Italienische Salami- und Schinkenplatte ^{5,10,A}	11,50
Käsevariation ^{4,A,G,M}	7,50
Weinkäse mit Musik und frischem Bauernbrot ^{2,6,A,G} (eingelegt in Verjus, Beerenauslese, Zwiebeln und Kümmel)	6,90
Käsewürfel mit Trauben und Salzbrezeln ^{4,A,G}	5,50
Portion Pommes mit Ketchup oder Mayonnaise ^{4,6,10}	3,50

Dessert

Espresso mit einer süßen Verführung ^{9,A,C,G}	5,90
Feuriges Mangosorbet ^{2,A,C,G}	6,90
Rumtopf nach Großmutter-Art mit Vanilleeis ^{2,4,10,A,C,G}	6,90
Hausgemachter Kuchen im Weck-Glas ^{2,A,C,G,H}	3,90
1 Kugel Eis (Vanille oder Schokolade) ^{4,10,A,G,L,H}	1,50
1 Kugel Sorbet (Mango, Mandarine, schwarze Johannisbeere oder Heidelbeer) ^{2,10}	1,80