



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 11. bis 28. Juli 2019 | 23. Dezember 2019 bis 29. Januar 2020

Bitte beachten Sie, dass Änderungen der Öffnungszeiten aufgrund von Veranstaltungen auftreten können. Immer aktuell: Homepage: [www.bergkeller.de/gutsausschank](http://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

## Öffnungszeiten Vinothek Deidesheim

Donnerstag bis Sonntag 13 - 18 Uhr  
Weinstraße 40, Ecke Heumarktstraße  
im Innenhof vom Gasthaus Zum  
Schwanen

Rosenmontag, Fastnachtdienstag, 24. und 31. Dezember  
sowie an Sonn- und Feiertagen geschlossen.

# Sommermenü

1 Glas Aperol-Spritz

oder

1 Glas Winzersekt Pinot brut



Melonen-Gazpacho mit Feta

oder

Wildkräutersalat mit gratiniertem Ziegenkäse und geschmorter Melone



Crunchy Chicken mit Tomaten-Junglauchrisotto und Basilikumöl

oder

Secco-Tagliatelle mit Fischfilet



Crème Brûlée mit Beeren

oder

Käsevariation



Digestif

oder

Espresso

Menüpreis pro Person: € 37,50

ohne begleitende Weine: € 32,50

begleitende Weine 3 x 0,1l

Chardonnay feinherb<sup>2</sup>

Sauvignon Blanc trocken<sup>2</sup> oder Merlot Rosee trocken<sup>2</sup>

Gelber Muskateller feinherb<sup>2</sup>

# SOMMERKÜCHE

## VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN

Melonen-Gazpacho mit Feta <sup>2,10,L</sup>	5,90
Wildkräutersalat mit gratiniertem Ziegenkäse und geschmorter Melone <sup>2,5,A,G,L,M</sup>	9,90
Texmex Wrap (Chili Con Carne, Salat, Zwiebeln, Jalapenos und Guacamolecreme) <sup>4,5,A,C,G,L</sup>	8,90

## HAUPTSPEISEN

Secco-Tagliatelle mit Fischfilet <sup>2,4,A,B,C,D,G,L</sup>	17,50
Spaghettisalat mit Pesto Genovese und Knoblauchgarnelen <sup>2,4,5,6,A,B,H,L</sup>	13,50
Spaghettisalat mit Pesto Genovese <sup>2,4,5,6,A,H,L</sup>	8,50
Ziegenkäseravioli mit Salbeibutter und Kirschtomaten <sup>A,C,G,L</sup>	13,90
Crunchy Chicken mit Tomaten-Junglauchrisotto und Basilikumöl <sup>4,A,C,G,L</sup>	16,50
Winzerpfannen-Gyros mit Tzaziki und Pommes <sup>6,G,L</sup>	11,90
Pfälzer Currywurst mit Pommes <sup>3,4,6,9,10,A,L</sup>	8,50

## NACHSPEISEN

Crème Brûlée mit Beeren <sup>C,G</sup>	6,50
Schokoküchlein mit Himbeersorbet <sup>2,10,A,G,H,L</sup>	6,50

Alle Preise sind in Euro und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Allergen-Kennzeichnungen und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.

<b>APERITIF</b>	0,1l	0,25l
Merlot Rosee brut <sup>2</sup>	3,50	
Riesling brut <sup>2</sup>	3,00	
R-Secco <sup>2</sup>	2,50	
R-Secco <sup>2</sup> mit Himbeeren und Waldhimbeerlikör		5,90
Secco <sup>2</sup> Aperol Sprizz <sup>2,1</sup>		5,50
Alfino <sup>2</sup> 2cl (Sherry)	2,30	
Alporto <sup>2</sup> 2cl (Portwein)	2,30	

## **VORSPEISEN & SALATE**

---

Bergkeller Kraftbrühe mit Klößchen <sup>A,C,G,L</sup>		4,50
Bunter Salatteller, Kräuterdressing und geröstete Kerne <sup>2,5,A,G,L,M</sup>		8,50
wahlweise mit Rinderstreifen <sup>A</sup>		13,50
mit Ziegenkäsetaler im Serranoschinkenmantel <sup>4,A</sup>		11,50
Beilagensalat <sup>2,5,A,G,L,M</sup>		3,50

## **CLASSICS**

---

Rumpsteak mit Zwiebeln, Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und Salat <sup>4,5,6,10,A,L,M</sup>		21,50
Rinderfilet mit Pfefferrahmsoße, saisonalem Gemüse und Rosmarinkartoffeln <sup>2,4,G,L,M</sup>		29,50
Dry Aged Kotelett vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit einer Kräuterkruste, Pommes und Salat <sup>4,6,A,C,G,M</sup>		21,50
Winzersteak mit Kräuterbutter, Zwiebeln, Pommes und Salat <sup>2,4,5,6,G,L,M</sup>		13,90
Wurstsalat mit Pommes <sup>3,4,5,6,A,C,M</sup>		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<sup>2,A,C,L</sup> 14,90

## VEGGIE

---

Vollkornnudeln mit hausgemachtem Basilikum-Pesto,  
Cocktailtomaten und Ziegenfrischkäse<sup>A,C</sup> 11,90

Spinatknödel in Nuss-Butter mit gehobeltem Grana Padano und kleinem Salat<sup>5,A,C,G</sup> 12,50

## PASSEND ZUM WEIN



Antipastiteller<sup>4,5,6,A,G</sup> 13,50

Italienische Salami- und Schinkenplatte<sup>5,10,A</sup> 11,50

Käsevariation<sup>4,A,G,M</sup> 7,50

Weinkäse mit Musik und frischem Bauernbrot<sup>2,6,A,G</sup> 6,90  
(eingelegt in Verjus, Beerenauslese, Zwiebeln und Kümmel)

Käsewürfel mit Trauben und Salzbrezeln<sup>4,A,G</sup> 5,50

Portion Pommes mit Ketchup oder Mayonnaise<sup>4,6,10</sup> 3,50

## ETWAS SÜßES FÜR DANACH

---

Espresso mit einer süßen Verführung<sup>9,A,C,G</sup> 4,90

Feuriges Mangosorbet<sup>2,A,C,G</sup> 5,90

Rumtopf nach Großmutter-Art mit Vanilleeis<sup>2,4,10,A,C,G</sup> 6,90

Hausgemachter Kuchen im Weck-Glas<sup>2,A,C,G,H</sup> 3,90

1 Kugel Eis (Vanille oder Schokolade)<sup>4,10,A,G,L,H</sup> 1,50

1 Kugel Sorbet (Mango, Himbeere, schwarze Johannisbeere oder Heidelbeer)<sup>2,10</sup> 1,80

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

ZUM GENIEßEN	0,1l	0,25l	0,75l
5. 2018 Deidesheimer Letten Merlot Rosee trocken <sup>2</sup>	1,90	3,80	11,--
6. 2018 Niederkirchener Schloßberg Sankt Laurent Blanc de Noir trocken <sup>2</sup>	1,90	3,80	11,--
7. 2018 Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese trocken <sup>2</sup>	2,50	5,--	14,--
8. 2018 Deidesheimer Letten Weißer Burgunder Kabinett trocken <sup>2</sup>	2,30	4,50	13,--
9. 2018 Forster Bischofsgarten Grauer Burgunder Spätlese trocken <sup>2</sup>	2,50	5,--	14,--
10. 2018 Deidesheimer Nonnenstück Sauvignon Blanc trocken <sup>2</sup>	2,50	5,--	14,--
11. 2018 Gönzheimer Mandelgarten Chardonnay Kabinett feinherb <sup>2</sup>	2,--	4,--	11,50
12. 2018 Forster Schnepfenflug Gelber Muskateller feinherb <sup>2</sup>	2,50	5,--	14,--

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

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

<u>ROTWEIN</u>	<u>0,1l</u>	<u>0,25l</u>	<u>0,75l</u>
13. 2014 Deidesheimer Hofstück Dornfelder edelsüß <sup>2</sup>	1,90	3,50	10,--
14. 2012 Forster Schnepfenflug Schwarzriesling halbtrocken <sup>2</sup>	1,90	3,50	10,--
15. 2011 Forster Bischofsgarten Spätburgunder trocken <sup>2</sup>	2,50	5,--	14,--
16. 2015 Deidesheimer Nonnenstück Merlot trocken <sup>2</sup>	2,50	5,--	14,--
17. 2012 Cuvée CaroLine CL trocken <sup>2</sup> Cabernet Sauvignon, Lemberger	3,--	6,--	17,--
18. 2005 Cuvée CLS trocken <sup>2</sup> Cabernet Sauvignon, Lemberger und Spätburgunder	6,50	12,50	37,--

### SECCO – der leichte Genuss

R – Secco <sup>2</sup> - der Riesling	2,50	4,50	10,--
Joseggo <sup>2</sup> - die Johannisbeere	2,50	4,50	10,--
Black Pearl <sup>2</sup> - die Heidelbeere	3,--	6,50	18,--

### SEKT – perlende Köstlichkeiten

Riesling brut <sup>2</sup>	3,--	18,--
Pinot brut <sup>2</sup>	3,50	20,--
Merlot Rosee brut <sup>2</sup>	3,50	20,--

	<u>0,25 l</u>	<u>0,5 l</u>
Weinschorle <sup>2</sup> (aus Wein 1-4)	2,--	4,--
Seccoschorle <sup>2</sup> (R-Secco)	3,50	5,50

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

<b>MIX HITS - eiskalt genießen</b>	<u>0,25 l</u>	<u>0,5 l</u>
Riesling Caipi <sup>2,10</sup>	3,50	5,50
Seccoschorle <sup>2</sup> (R-Secco)	3,50	5,50
Himbeer-Seccoschorle <sup>2</sup> (R-Secco)	4,--	7,50
Raspberry <sup>2</sup> (R-Secco mit Waldhimbeerlikör und Himbeeren)	5,90	
Secco Aperol Sprizz <sup>2,1</sup>	5,50	
Gin Tonic <sup>1,6,11</sup>	5,50	

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

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

<b>ALKOHOLFREI</b>	<u>0,25 l</u>	<u>0,5 l</u>
--------------------	---------------	--------------

Bergkeller Sauerkirschsaft	3,--	6,--
Bergkeller Bio Traubensaft rot/weiß naturtrüb	2,50	4,50
Bergkeller Apfelsaft naturtrüb	1,80	3,50
Saftschorle aus Sauerkirsch-, Trauben- oder Apfelsaft	1,60	3,--
Coca-Cola (0,33l Flasche)	2,80	

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

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

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

Kaffee <sup>9</sup>		2,30
Espresso <sup>9</sup>		1,90
Cappuccino <sup>9,G</sup>		2,80
Latte Macchiato <sup>9,G</sup>		3,--
Tee <sup>9</sup> (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 = Milch  
H = Schalenfrüchte  
L = Sellerie  
M = Senf  
N = Sesamsamen  
O = Schwefeldioxid  
P = Lupinen  
R = Weichtiere (Mollusken)

### 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.