



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	24.12.25	geschlossen
	25. + 26.12.25	12 bis 15 Uhr
Winterferien	27.12.2025 bis einschließlich 08.01.2026	

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!

Weihnachts-Menü

25. und 26.12.25 jeweils von 12 bis 15 Uhr
24.12.25 geschlossen
nur mit vorheriger Reservierung!

Mille feuille vom Lachs ^{A,D,G,L,M}
Meerrettich / Dill / Apfel
WE: Auxerrois trocken

Petersilienwurzelcremesuppe / geräucherter Rehschinken ^{G,L,W}
WE: Chardonnay feinherb

Seeteufelmedaillon
Schwarzer Reis / Rote-Bete-Schaum / Mangold ^{D,G,L,M,W}
WE: Weißburgunder trocken

Tranche aus dem Rinderrücken
Trüffeljus / Karotten / Topinambur Gratin ^{G,L,W}
WE: Cuvée CL trocken

Orangenparfait
Nougatcrumble / Kumquat / Walnusseis ^{A,C,G,H,W}
WE: Riesling Auslese

Menüpreis	€ 79,90
mit Weinempfehlung (0,1l)	€ 94,90



Saisonale Speisen

VORSPEISEN

Kürbiscremesuppe / Cocos / Kerne / Kernöl  A,G,L,W	7,90
WE: Weißburgunder trocken	
Rote Bete Carpaccio / Burrata / Nüsse / Trüffelcreme / Rucola  A,G,H,L,M	14,90
WE: Auxerrois trocken	
Feldsalat / Speck / Croûtons ⁴ A,L,M	13,90
WE: Chardonnay feinherb	

HAUPTSPEISEN

Rinderfilet / Kürbis / Bimi / Steinpilzkartoffelgratin A,C,G,L,W	38,50
WE: Spätburgunder trocken	
Brust und Keule von der Gans / Apfelrotkohl / Kastanien / Kartoffelknödel A,C,G,L,W	39,90
WE: Cuvée CL trocken / Riesling Spätlese trocken	
Rindertafelspitz / Meerrettich / Kartoffel-Gemüsestampf ^{G,L,W}	21,80
WE: St. Laurent Blanc de Noir trocken	
Burger vom Fjord Lachs ^{5,A,D,F,G,H,L}	
Rettich-Algensalat / Mango / Miso Mayonaise / Süßkartoffel Pommes	19,90
WE: Sauvignon Blanc trocken	
Kürbisknödel / Nussbutter / Bergkäse / Salat  A,C,G,L,M	19,90
WE: Riesling Spätlese trocken	

DESSERT

Walnussparfait / Zwetschgen / Vanille A,C,G,H,W	13,90
WE: Riesling Auslese vom Sandstein	

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

Feldsalat / Speck / Croûtons ^{5,L,M}
WE: Chardonnay feinherb

Kürbiscremesuppe / Cocos / Kerne /Kernöl  ^{A,G,L,W}
WE: Weißburgunder trocken

Brust und Keule von der Gans ^{A,C,G,L,W}
Apfelrotkohl / Kastanien / Kartoffelknödel
WE: Cuvée CL trocken / Riesling Spätlese trocken

Dreierlei Sorbet ^{A,C,G,H}
WE: Muskateller feinherb

Preis 4-Gang	€ 63,--
mit Weinempfehlung (0,1l)	€ 74,50
Preis 3-Gang ohne Suppe	€ 55,--
mit Weinempfehlung (0,1l)	€ 63,50

WE = Weinempfehlung² /  - vegetarisch

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

SALATE / VORSPEISEN

Kleiner Salat / Hausdressing / geröstete Kerne  ^{L,M}	6,20
Großer Salat / Hausdressing / geröstete Kerne  ^{L,M} WE: Chardonnay feinherb	12,90
Bauch vom Deidesheimer Duroc Schwein ^{5,A,L,M} Kürbis / Koriander / Chilivinaigrette 	16,90
WE: Weißburgunder trocken	
Bergkeller Kraftbrühe / Markklößchen / Gemüse ^{A,C,G,L}	7,90
WE: Weißburgunder trocken	
Bergkeller Kraftbrühe / Pfannkuchenstreifen / Gemüse ^{A,C,G,L}	7,90
WE: Weißburgunder trocken	

HAUPTSPEISEN

Rumpsteak / Schmorzwiebeln / Süßkartoffelpommes / Salat ^{G,L,M,W}	32,90
WE: Cuvée CL trocken	
Dry Aged Kotelett vom Landschwein ^{A,C,G,L,M,W}	29,50
Kürbispüree / Brokkoli / Steinpilzkartoffelgratin WE: Grauburgunder trocken	
Winzersteak / Schmorzwiebeln / Pommes frites / Salat ^{G,L,M}	18,50
WE: Riesling trocken	
Cordon bleu vom Schwein (Weinkäse / Wacholderschinken) / Pommes frites / Salat ^{A,C,G,L,M}	24,90
WE: Schwarzriesling halbtrocken	
Ziegenkäse-Ravioli / Salbei-Butter / Kirschtomaten / Spinat  ^{A,C,G,L,M}	16,90
WE: Weißburgunder trocken	
Bergkeller Pasta – nach Tagesangebot	
Aus dem Meer – nach Tagesangebot	

FÜR UNSERE KLEINEN

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

WE = Weinempfehlung² /  - vegetarisch

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

Käse

Käseauswahl ^{A,G,M,H}	3 Stück	12,90
	5 Stück	18,90
WE zum Käse: Muskateller feinherb		

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 / Pfirsich ^{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}	7,90

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
Coretto (Espresso / 2cl Gewürztraminer Tresterbrand) ⁹	5,90
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,--
---	------	------	-------

Black Pearl ² - die Heidelbeere	4,30	8,60	25,--
--	------	------	-------

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

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

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

★ 90 Punkte Deutscher Sektpreis Meinigers

FRISCH GEMIXT	0,25 l	0,5 l
---------------	--------	-------

Seccoschorle ² (White Pearl)	5,--	9,--
---	------	------

Himbeer-Seccoschorle ² (White Pearl)	7,--	
---	------	--

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,--	
---	------	--

WEINSCHORLE ² (aus Wein 1-4)	3,50	5,50
---	------	------

SECCOSCHORLE ² (White Pearl)	5,--	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. 2024	Forster Schnepfenflug Riesling trocken ²	3,--	5,60	21,50
2. 2024	Forster Bischofsgarten Riesling halbtrocken ²	3,--	5,60	21,50
3. 2023	Forster Schnepfenflug Weißherbst Portugieser mild ²	3,--	5,60	21,50
4. 2022	Friedelsheimer Kreuz Riesling und Gewürztraminer ²	3,30	6,20	23,50
<u>ZUM GENIEßEN</u>		0,1l	0,25l	0,75l
5. 2024	Deidesheimer Letten Merlot Rosee trocken ²	3,30	6,40	18,50
6. 2024	Niederkirchener Klostersgarten Sankt Laurent Blanc de Noir trocken ²	3,30	6,40	18,50
7. 2024	Niederkirchener Klostersgarten Auxerrois trocken ²	3,80	7,60	22,--
8. 2024	Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese trocken ²	3,80	7,60	22,--
9. 2024	Deidesheimer Letten Weißburgunder trocken ²	3,80	7,60	22,--
10. 2024	Deidesheimer Nonnenstück Grauburgunder Spätlese trocken ²	3,80	7,60	22,--
11. 2024	Deidesheimer Nonnenstück Sauvignon Blanc trocken ²	4,--	8,--	25,--
12. 2023	Gönnheimer Mandelgarten Chardonnay feinherb ²	3,30	6,40	18,50
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 edelsüß ²	3,30	6,40	18,50	
16.	2020 Forster Schnepfenflug Schwarzriesling halbtrocken ²	3,30	6,40	18,50	
17.	2011 Forster Bischofsgarten Spätburgunder trocken ²	3,80	7,60	22,--	
18.	2021 Deidesheimer Nonnenstück Merlot trocken ²	 SILBER Berliner Wein Trophy	4,--	8,--	25,--
19.	2021 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.	2016 Cuvée CLS trocken ² Cabernet Sauvignon, Lemberger; Spätburgunder	7,50	15,--	42,--	
★ 92 Punkte falstaff					

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

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.