



RESTAURANT | WEINBAR | VINO THEK

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 März	Montag / Donnerstag	17 bis 22 Uhr
	Freitag / Samstag / Sonntag	12 bis 22 Uhr
April bis Oktober	Donnerstag bis Montag	12 bis 22 Uhr
	Dienstag + Mittwoch	Ruhetag
Weihnachten	24.12.24	geschlossen
	25. + 26.12.24	12 bis 15 Uhr
Winterferien	27.12.2024 bis einschließlich 14.01.2025	

Öffnungszeiten Vinothek

Donnerstag 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“

Bergkeller Menü

Räucherlachsmacarons / Rote Bete / Sauerkrautchutney ^{C,D,G,L,M}

WE: Merlot Rosee trocken

€ 16,90

Pfifferlingcremesuppe / Croûtons ^{A,G,L,W}

€ 8,90

Gefüllte Kalbsbrust / lauwarmer Kartoffelsalat ^{3,A,C,G,L,M,W}

WE: Grauer Burgunder trocken

€ 19,80

Kirsche hoch drei ^{A,C,G,H,W}



WE: Gelber Muskateller feinherb

€ 12,90

Preis 4-Gang € 49,90
mit Weinbegleitung (0,1) € 59,90

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

SALATE / VORSPEISEN

Kleiner Salat / Hausdressing / geröstete Kerne 	6,20
Großer Salat / Hausdressing / geröstete Kerne 	12,90
WE: Chardonnay Kabinett feinherb	
wahlweise mit Rinderstreifen ^W	19,90
mit Garnelen ^B	19,90
Burrata / Serrano / Tomaten / Aprikose / Rucola ^{A,G,L,M}	16,90
WE: St. Laurent Blanc de Noir trocken	
Bergkeller Kraftbrühe / Markklößchen / Gemüse ^{A,C,G,L}	7,90
WE: Weißer Burgunder trocken	

HAUPTSPEISEN

Rumpsteak / Basilikum / Brokkoli / Tomaten / Süßkartoffel-Gnocchi ^{G,L,M,W}	32,90
WE: Cuvée CL trocken	
Dry Aged Kotelett vom Landschwein	29,50
Erbsenpüree / Pfifferlinge à la crème / Pasta ^{A,G,L,M,W}	
WE: Grauer Burgunder trocken	
Winzersteak / Zwiebeln / Kräuterbutter / Pommes frites / Salat ^{G,L,M}	18,50
WE: Riesling Spätlese trocken	
Maishähnchenbrust / Spargoli / Risoni-Frischkäse-Risotto ^{A,G,L,M,W}	24,90
WE: Jubiläumswein Weißwein Cuvée trocken	
Filet vom Lachs / Tomatenkruste / Kohlrabi / Risoni-Erbsen-Risotto ^{A,D,G,L,W}	27,90
WE: Sauvignon Blanc trocken	
Ziegenkäse-Ravioli / Salbei-Butter / Kirschtomaten / Spinat 	16,90
WE: Weißer Burgunder trocken	
Süßkartoffel-Gnocchi / Basilikum / Brokkoli / Tomaten 	14,90
WE: Auxerrois trocken	
Pasta / Pfifferlinge à la crème / Kirschtomaten / Spargoli 	18,90
WE: St. Laurent Blanc de Noir 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}	8,50
Paniertes Fischfilet / Kartoffelspalten ^{A,C,D,L}	8,50
Hähnchen Nuggets / Pommes ^{A,C}	8,50
Portion Pommes 	5,50

ETWAS SÜßES FÜR DANACH

Dessertvariation ^{9,10,A,C,E,G,H,W}	19,90
Crème Brûlée / Sorbet ^{C,G}	9,50
Lauwarmes Valrhona Schokoladentörtchen / Vanilleeis ^{A,C,G,H,W}	11,50
Geistreiches Sorbet ^W	8,50
Süße Verführung – Espresso mit Überraschung ^{9,A,C,G,H,W}	6,50
Eisbecher (3 Kugeln) ^{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.

<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)			8,50
Secco Aperol Sprizz ^{1,2,11}			7,50
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
Fruity Pearl ² - Pfirsich-Maracuja		3,80	7,60
Black Pearl ² - die Heidelbeere		4,30	8,60
<u>SEKT – perlende Köstlichkeiten</u>			
			Fl
Riesling brut ²		4,30	25,--
Pinot brut ²		4,80	27,--
Merlot Rosee brut ²  GOLD Berliner Weintrophy ★		4,80	27,--
<u>FRISCH GEMIXT</u>			
		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-Caipí ² (Riesling / Limette / Rohrzucker)			8,90
Pfälzer Sangria ² (Dornfelder Edelsüß / Zitronenlimonade)			8,90
Hugo (White Pearl / Holundersirup / Minze / Limette)		7,--	
WEINSCHORLE ² (aus Wein 1-4)		3,--	5,00
SECCOSCHORLE ² (White Pearl)		5,--	9,--

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.	2023 Forster Schnepfenflug Riesling trocken ²	3,--	5,60	21,50
2.	2022 Forster Bischofsgarten Riesling halbtrocken ²	3,--	5,60	21,50
3.	2021 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.	2023 Deidesheimer Letten Merlot Rosee trocken ²	3,30	6,40	18,50
6.	2021 Niederkirchener Klostersgarten Sankt Laurent Blanc de Noir trocken ²	3,30	6,40	18,50
7.	2023 Niederkirchener Klostersgarten Auxerrois trocken ²	3,30	6,40	18,50
8.	2022 Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese trocken ²	3,80	7,60	22,--
9.	2023 Deidesheimer Letten Weißer Burgunder trocken ²	3,80	7,60	22,--
10.	2023 Forster Bischofsgarten Grauer Burgunder Spätlese trocken ²	3,80	7,60	22,--
11.	2023 Deidesheimer Nonnenstück Sauvignon Blanc trocken ²	3,80	7,60	22,--
12.	2023 Gönzheimer Mandelgarten Chardonnay feinherb ²	3,30	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,--
92 P bei der Genuss Trophy! ★				
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>		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	3,80	7,60	22,--
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,--

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	

<u>ALKOHOLFREI</u>		0,25 l	0,5 l
Bergkeller Bio Traubensaft rot/weiß naturtrüb		3,--	6,--
Bergkeller Apfelsaft naturtrüb		3,--	6,--
Saftschorle aus Trauben- oder Apfelsaft		3,50	4,50
Homemade Soda (Soda, Ginger Ale, Minze, Limette, Rohrzucker)			5,50
Hugo (Ginger Ale, Holundersirup, Mineralwasser, Minze, Limette)		5,50	
Coca-Cola (-light) / Mezzomix / Fanta ^{1,5,6,9}	0,33l Flasche		3,50
		<u>0,25l</u>	<u>0,75l</u>

Bellaris Gourmet Mineralwasser (Classic, Medium oder Naturell)		3,--	6,--
----------------------------------------------------------------	--	------	------

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 = koffein haltig
10 = mit Süßungsmittel
11 = chininhaltig

Ausführlichere Beschreibungen der Allergenen-Kennzeichnungen und Zusatzstoffe finden Sie außerdem in unserer Mappe an der Theke.