Bergkeller

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 Vielfältigkeit 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

Montag / Mittwoch / Donnerstag	17 bis 22 Uhr
Freitag / Samstag / Sonntag	12 bis 22 Uhr
Dienstag	Ruhetag
Küchenschluss	21 Uhr

Änderungen vorbehalten

Weihnachten	24.12.2026	geschlossen
	25. + 26.12.2026	12 bis 15 Uhr
Winterferien	27.12.2026 bis einschließlich 13.01.2027	

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!

Saisonale Speisen

VORSPEISEN

Kastaniencremesuppe / Wild Wan Tan / Kernöl A,G,L,W 9,90
WE: Auxerrois trocken

Gebackener Spitzbub (Weinkäse) / Feigensenf / Salat V A,C,L,M 11,90
WE: Chardonnay feinherb

Hirschcarpaccio / eingelegter Kürbis / Kastanien / Kernöl / Feldsalat L,M 19,50
WE: Schwarzriesling halbtrocken

Ziegenkäsetarte / Rote Bete / Nüsse / Feldsalat V A,C,G,L,M 15,90
WE: Muskateller feinherb

HAUPTSPEISEN

Hirschkaree / Kürbispüree / Steinpilz-Kartoffelgratin G,L,W 35,90
WE: Cuvée CL trocken

Wildragout / Apfelrotkohl / Kürbisknödel A,C,G,L,W 24,80
WE: Merlot trocken

Pfälzer Teller vom Wildschwein / Rieslingkraut / Kartoffelstampf 3,4,A,C,G,L,W 21,90
WE: Grauburgunder trocken

Fleeschknepp / Meerrettich / Rote Bete / Kartoffelstampf A,C,G,L,W 18,90
WE: Riesling trocken

Burger vom Fjord Lachs / Süßkartoffel Pommes A,C,D,F,G,L,M,N,W 23,90
Pfirsich-Nektarine / Wakame / Zitronengras-Mayonnaise
WE: Merlot Rosé trocken

Knödeltrilogie (Kürbis/Pilz/Spinat) A,C,G,L,M 22,80
Rehschinken / Nuss-Butter / Bergkäse / Endiviensalat
WE: Weißburgunder trocken

DESSERT

Kastanienkuchen A,C,G,H,W 13,90
Zwergorangenragout / Valrhonaschokoladeneis mit kandierten Orangen
WE: Gewürztraminer Spätlese edelsüß

Gorgonzola Eis / Birne / karamellisierte Walnüsse G,H,W 9,90
WE: Riesling Auslese

WE = Weinempfehlung[2] / V - 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,A,G,L,M]
WE: Chardonnay feinherb

Kürbiscremesuppe / Ingwer / Cocos / Kernöl [A,G,L,W]
WE: Grauburgunder trocken

Brust und Keule von der Gans [A,C,G,L,W]
Apfelrotkohl / Kastanien / Kartoffelknödel
WE: Cuvée CL trocken oder Riesling Spätlese trocken
(à la carte € 42,90)

Kastanien Crème Brûlée / Sorbet [C,G]
WE: Riesling Auslese

Preis 4- Gang	€ 66,90
Mit Weinbegleitung (0,1l)	€ 81,90
Preis 3-Gang (mit Suppe)	€ 55,50
Mit Weinbegleitung (0,1l)	€ 67,50

Wechselndes 3-Gang Mittagsmenü von 12 bis 16 Uhr für € 27,90

WE = Weinempfehlung[2] / - vegetarisch
Alle Preise sind in Euro und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

SALATE / VORSPEISEN

Kleiner Salat / Hausdressing / geröstete Kerne V L,M 6,20

Großer Salat / Hausdressing / geröstete Kerne V L,M 14,50
WE: Chardonnay feinherb

wahlweise mit Rinderfetzen 23,90
mit Black Tiger Garnelen (3 Stk.) 23,90

Bergkeller Kraftbrühe / Markklößchen / Wurzelgemüse A,C,G,L 7,90
WE: Weißburgunder trocken

Bergkeller Kraftbrühe / Pfannkuchenstreifen / Wurzelgemüse A,C,G,L 7,90
WE: Weißburgunder trocken

HAUPTSPEISEN

Rumpsteak / Schmorzwiebeln / Süßkartoffel Pommes / Beilagensalat G,L,M,W 32,90
WE: Cuvée CL trocken

Dry Aged Kotelett vom Landschwein A,G,L,M,W 29,50
Zweierlei Bohnen / Steinpilz-Kartoffelgratin
WE: Grauburgunder trocken

Winzersteak / Schmorzwiebeln / Pommes frites/ Beilagensalat G,L,M 18,50
WE: Riesling trocken

Cordon bleu (Weinkäse / Wacholderschinken) / Pommes frites / Beilagensalat A,C,G,L,M 24,90
WE: Schwarzriesling halbtrocken

Kürbis-Ravioli / Salbei-Butter / Grana Padano V A,C,G,L,M 17,90
WE: Weißburgunder trocken

Bergkeller Pasta – nach Tagesangebot

Aus dem Meer– nach Tagesangebot

WE = Weinempfehlung[2] / V - 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 4,A,L,	8,50
Hähnchen Nuggets / Pommes frites A,C	8,50
Portion Pommes frites	5,50
Portion Süßkartoffel Pommes	7,50

ETWAS SÜßES FÜR DANACH

Dessertvariation 9,10,A,C,E,G,H,W	21,90
Crème Brûlée / Sorbet C,G	10,50
Lauwarmes Valrhona Schokoladentörtchen / Weinbergpfirsichsorbet A,C,G,H,W	12,90
Geistreiches Sorbet W	9,50
Süße Verführung – Espresso mit Überraschung 9,A,C,G,H,W	6,50
Dreierlei Eis oder Sorbet A,C,G,H	8,90

WE zum Dessert: Gelber Muskateller feinherb / Riesling Auslese / 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
Corretto (Espresso / 2cl Gewürztraminer Tresterbrand) 9	6,90
Kaffee 9	3,50
Milchkaffee 9,G	4,50
Cappuccino 9,G	4,--
Latte Macchiato 9,G	4,50
Tee9 (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			22,--
Fruity Pearl[2] - Pfirsich-Maracuja			25,--
Secco weiß[5] (alkoholfrei)			20,--
Riesling brut[2] **GOLD** Berliner Wein Trophy			30,--
Pinot brut[2]	5,10		30,--
Merlot Rosé brut[2] **GOLD** Berliner Wein Trophy 90 Punkte Deutscher Sektpreis Meinigers			30,--

FRISCH GEMIXT

	0,25 l	0,5 l
Vinorol Spritz[1,2] (Weinaperitiv – Traube & Orange)	7,50	
Himbeer-Seccoschorle[2] (White Pearl)	7,50	
Raspberry[2] (White Pearl / Waldhimbeerlikör / Himbeeren)	8,50	
Secco Aperol Sprizz[1,2,11]	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]	7,50	
WEINSCHORLE[2] (aus Wein 1-4)	4,--	6,--
SECCOSCHORLE[2] (White Pearl)	5,50	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.

HAUS & HOFWEIN

	0,1l	0,25l	1,0l
1. 2025 Forster Schnepfenflug Riesling trocken[2]	3,30	6,20	23,50
2. 2024 Forster Bischofsgarten Riesling halbtrocken[2]	3,30	6,20	23,50
3. 2025 Forster Schnepfenflug Weißherbst Portugieser mild[2]	3,30	6,20	23,50
4. 2024 Friedelsheimer Kreuz Riesling und Gewürztraminer[2]	3,60	6,50	24,--

ZUM GENIEßEN

	0,1l	0,25l	0,75l
5. 2024 Deidesheimer Letten Merlot Rosé trocken[2]	3,80	7,60	22,--
6. 2025 Niederkirchener Klostergarten Sankt Laurent Blanc de Noir trocken[2]	3,80	7,60	22,--
7. 2025 Niederkirchener Klostergarten Auxerrois trocken[2]	3,80	7,60	22,--
8. 2025 Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese trocken[2]	4,--	8,--	24,--
9. 2025 Deidesheimer Letten Weißburgunder trocken[2]	4,--	8,--	24,--
10. 2025 Deidesheimer Nonnenstück Grauburgunder trocken[2]	4,--	8,--	24,--
11. 2025 Deidesheimer Nonnenstück Sauvignon Blanc trocken[2]	4,--	8,--	24,--
12. 2025 Gönnheimer Mandelgarten Chardonnay feinherb[2]	3,80	7,60	22,--
13. 2024 Forster Schnepfenflug Gelber Muskateller feinherb[2]	3,80	7,60	22,--
14. 2025 Friedelsheimer Kreuz Gewürztraminer Spätlese edelsüß[2]	4,--	8,--	24,--
30. 2025 Ruppertsberger Nußbien Riesling Auslese[2]	6,--	12,--	34,--

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. 2021 Deidesheimer Hofstück Lemberger trocken²	4,--	8,--	24,--
16. 2021 Deidesheimer Nonnenstück Merlot trocken **SILBER** Berliner Wein Trophy	4,30	8,60	25,--
17. 2023 Cuvée CL trocken² Cabernet Sauvignon, Lemberger	4,30	8,60	25,--
18. 2025 Niederkirchener Klostergarten Syrah trocken²	5,90	11,80	35,--
19. 2016 Cuvée CLS trocken² Cabernet Sauvignon, Lemberger, Spätburgunder ★ **92 Punkte** falstaff	7,50	15,--	42,--
20. 2022 Forster Schnepfenflug Schwarzriesling halbtrocken²	3,80	7,60	22,--
21. Deidesheimer Hofstück Dornfelder edelsüß²	3,80	7,60	22,--

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]	3,80	
Valentins Premium Hefe-Weißbier naturtrüb oder alkoholfrei [A]		4,80
Radler (Bellheimer Lord Premium Pils / Zitronenlimonade) [A,5,10]		4,50

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.