



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 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 15.01.2026	

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

Kürbiscremesuppe / Cocos / Croûtons / Kernöl <sup>Y</sup><sub>A,G,L,W</sub> 7,90  
WE: Auxerrois trocken

Rote Bete Carpaccio / Burrata / Nüsse / Trüffelcreme / Rucola <sup>Y</sup><sub>A,G,H,L,M</sub> 14,90  
WE: Chardonnay feinherb

## HAUPTSPEISEN

Rinderfilet / Kürbis / Bimi / Steinpilzkartoffelgratin <sup>A,C,G,L,W</sup> 38,50  
WE: Spätburgunder trocken

Maishähnchenbrust / Bimi / Kürbisrisotto <sup>G,L,M,W</sup> 24,90  
WE: Jubiläumswein Weißwein Cuvée trocken

Wildschweinsaumagen / Holunder-Rahmkraut / Kartoffelstampf <sup>4,10,A,C,G,M</sup> 21,80  
WE: Merlot trocken

Burger vom Fjord Lachs <sup>5,A,D,G,H,L</sup>  
Kürbis / Ingwer / Nektarine / Miso Mayonaise / Süßkartoffel Pommes 20,90  
WE: Sauvignon Blanc trocken

Kürbisknödel / Nussbutter / Bergkäse / Salat <sup>Y</sup><sub>A,C,G,L,M</sub> 19,90  
WE: Riesling Spätlese trocken

## DESSERT

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

WE = Weinempfehlung<sup>2</sup> / <sup>Y</sup> - vegetarisch

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

# Bergkeller Menü

Bauch vom Deidesheimer Duroc Schwein <sup>5,A,L,M</sup>  
Kochbanane / Koriander / Chilivinaigrette  
WE: Weißburgunder trocken

Kürbiscremesuppe / Cocos / Croûtons / Kernöl <sup>V</sup> <sup>A,G,L,W</sup>  
WE: Auxerrois trocken

Wahlweise:  
Filet vom Loup de mer <sup>D,G,L,M,W</sup> oder Maishähnchenbrust <sup>G,L,M,W</sup>  
Brokkoli / Kürbisrisotto  
WE: Jubiläumswein Weißwein Cuvée trocken

Tarte Clafoutis / Sauerkirschen <sup>A,C,G,H,W</sup>  
Vanillesauce / Eis  
WE: Muskateller feinherb

Preis 4-Gang € 59,--  
mit Weinempfehlung (0,1l) € 72,--

Preis 3-Gang ohne Schweinebauch € 43,--  
mit Weinempfehlung (0,1l) € 53,--

WE = Weinempfehlung<sup>2</sup> / <sup>V</sup> - vegetarisch

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

## SALATE / VORSPEISEN

---

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

## HAUPTSPEISEN

---

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

## FÜR UNSERE KLEINEN

---

Nudeln / Bolognese <sup>A,L,4</sup>	8,50
Hähnchen Nuggets / Pommes frites <sup>A,C</sup>	8,50
Portion Pommes frites 	5,50

WE = Weinempfehlung<sup>2</sup> /  - vegetarisch

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

## Käse

---

Käseauswahl <sup>A,G,M,H</sup>	3 Stück	12,90
	5 Stück	18,90
WE zum Käse: Muskateller feinherb		

## ETWAS SÜßES FÜR DANACH

---

Dessertvariation <sup>9,10,A,C,E,G,H,W</sup>		21,90
Crème Brûlée / Sorbet <sup>C,G</sup>		9,50
Lauwarmes Valrhona Schokoladentörtchen / Pfirsich <sup>A,C,G,H,W</sup>		11,90
Geistreiches Sorbet <sup>W</sup>		8,50
Süße Verführung – Espresso mit Überraschung <sup>9,A,C,G,H,W</sup>		6,50
Dreierlei Eis oder Sorbet <sup>A,C,G,H</sup>		7,90

WE zum Dessert: Gelber Muskateller feinherb / Riesling Auslese vom Sandstein / Dornfelder edelsüß

## HEIßE GETRÄNKE

---

pro Tasse

Espresso <sup>9</sup>		2,90
Espresso Macchiato <sup>9,G</sup>		3,20
Affogato (Espresso / 1 Kugel Vanilleeis) <sup>9,A,C,G,H</sup>		5,30
Coretto (Espresso / 2cl Gewürztraminer Tresterbrand) <sup>9</sup>		5,90
Kaffee <sup>9</sup>		3,50
Milchkaffee <sup>9,G</sup>		4,50
Cappuccino <sup>9,G</sup>		4,--
Latte Macchiato <sup>9,G</sup>		4,50
Tee <sup>9</sup> (Pfefferminz, Schwarzer Tee, Früchte)		2,90

WE = Weinempfehlung<sup>2</sup> / **V** - vegetarisch

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

<u>SECCO / SEKT – perlende Köstlichkeiten</u>		0,1 l	0,25 l	Fl.
White Pearl <sup>2</sup> - der Riesling		3,80	7,60	22,--
Purple Pearl <sup>2</sup> - die Johannisbeere		3,80	7,60	22,--
Black Pearl <sup>2</sup> - die Heidelbeere		4,30	8,60	25,--
Riesling brut <sup>2</sup>	 GOLD Berliner Weintrophy	4,80		27,--
Pinot brut <sup>2</sup>		4,80		27,--
Merlot Rosee brut <sup>2</sup>	 GOLD Berliner Weintrophy	4,80		27,--
	★ 90 Punkte Deutscher Sektpreis Meinigers			
<u>FRISCH GEMIXT</u>		0,25 l	0,5 l	
Seccoschorle <sup>2</sup> (White Pearl)		5,--		9,--
Himbeer-Seccoschorle <sup>2</sup> (White Pearl)		7,--		
Raspberry <sup>2</sup> (White Pearl / Waldhimbeerlikör / Himbeeren)		8,50		
Secco Aperol Sprizz <sup>1,2,11</sup>		7,50		
Gin Tonic <sup>5,11</sup>		7,50		
Riesling-Caipi <sup>2</sup> (Riesling / Limette / Rohrzucker)				8,90
Pfälzer Sangria <sup>2</sup> (Dornfelder Edelsüß / Zitronenlimonade) <sup>5,10</sup>				8,90
Hugo (White Pearl / Holundersirup / Minze / Limette) <sup>1,5</sup>		7,--		
WEINSCHORLE <sup>2</sup> (aus Wein 1-4)		3,--		5,--
SECCOSCHORLE <sup>2</sup> (White Pearl)		5,--		9,--
<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) <sup>1,5</sup>				5,50
Hugo (Ginger Ale, Holundersirup, Mineralwasser, Minze, Limette) <sup>1,5</sup>		5,50		
Coca-Cola (-light) / Mezzo mix / Fanta <sup>1,5,6,9,10</sup>	0,33l Flasche			3,50
		<u>0,25l</u>	<u>0,75l</u>	
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 &amp; HOFWEIN</u>	0,1l	0,25l	1,0l
1. 2024 Forster Schnepfenflug Riesling trocken <sup>2</sup>	3,--	5,60	21,50
2. 2024 Forster Bischofsgarten Riesling halbtrocken <sup>2</sup>	3,--	5,60	21,50
3. 2023 Forster Schnepfenflug Weißherbst Portugieser mild <sup>2</sup>	3,--	5,60	21,50
4. 2024 Friedelsheimer Kreuz Riesling und Gewürztraminer <sup>2</sup>	3,30	6,20	23,50
<u>ZUM GENIEßEN</u>	0,1l	0,25l	0,75l
5. 2024 Deidesheimer Letten Merlot Rosé trocken <sup>2</sup>	3,30	6,40	18,50
6. 2024 Niederkirchener Klostergarten Sankt Laurent Blanc de Noir trocken <sup>2</sup>	3,30	6,40	18,50
7. 2024 Niederkirchener Klostergarten Auxerrois trocken <sup>2</sup>	3,80	7,60	22,--
			
	SILBER Berliner Weintrophy		
8. 2024 Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese trocken <sup>2</sup>	3,80	7,60	22,--
9. 2024 Deidesheimer Letten Weißburgunder trocken <sup>2</sup>	3,80	7,60	22,--
10. 2024 Deidesheimer Nonnenstück Grauburgunder Spätlese trocken <sup>2</sup>	3,80	7,60	22,--
11. 2024 Deidesheimer Nonnenstück Sauvignon Blanc trocken <sup>2</sup>	4,--	8,--	25,--
12. 2023 Gönzheimer Mandelgarten Chardonnay feinherb <sup>2</sup>	3,30	6,40	18,50
13. 2024 Forster Schnepfenflug Gelber Muskateller feinherb <sup>2</sup>	3,80	7,60	22,--
			
	GOLD Berliner Weintrophy		
<u>Jubiläumswein – 60 Jahre Bergkeller</u>			
30. 2022 Weißwein Cuvée trocken (Auxerrois, Riesling, Sauvignon Blanc, Weißer Burgunder)	4,--	8,--	25,--
<b>92 P bei der Genuss Trophy! ★</b>			
14. 2015er Riesling Auslese vom Sandstein <sup>2</sup>	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.

ROTWEIN		0,1l	0,25l	0,75l
15.	Deidesheimer Hofstück Dornfelder edelsüß² 	3,30	6,40	18,50
16.	2020 Forster Schnepfenflug Schwarzriesling halbtrocken²	3,30	6,40	18,50
17.	2011 Forster Bischofsgarten Spätburgunder trocken²	3,80	7,60	22,--
18.	2021 Deidesheimer Nonnenstück Merlot trocken² 	4,--	8,--	25,--
19.	2021 Deidesheimer Hofstück Lemberger trocken²	3,80	7,60	22,--
20.	2017 Cuvée CL trocken² Cabernet Sauvignon, Lemberger	4,30	8,60	25,--
21.	2016 Cuvée CLS trocken² Cabernet Sauvignon, Lemberger; Spätburgunder  ★92 Punkte falstaff, GOLD Berliner Weintrophy	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	

BIER	0,33 l	0,5 l
Bellheimer Lord Premium Pils oder alkoholfrei <sup>A</sup>	3,50	
Valentins Premium Hefe-Weißbier naturtrüb oder alkoholfrei <sup>A</sup>		4,50
Radler (Bellheimer Lord Premium Pils / Zitronenlimonade) <sup>A,5,10</sup>		4,20

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.