

# *WILLKOMMEN BEI UNS IM WEINHAUS BERG*



## *BERG-SPEISEKARTE*

*Viel Vergnügen und guten Appetit wünschen  
Christina Berg  
und ihre Mitarbeiter*

*Unsere Küche hat für Sie geöffnet:*

*Mittags von 11.30 bis 14:00 Uhr  
und  
Abends von 17.30 bis 20.30 Uhr*

*Außerhalb dieser Zeiten brauchen Sie auch nicht zu hungern,  
dann halten wir für Sie unsere VESPER-KARTE bereit.*

*Als Start*  
*oder auch kleine Hauptspeise -*  
*einfach gut!*

*Immer wieder was Neues*

**Tagessuppe**

- 1 fragen Sie unser Team, was es heute gibt  
4,50 €

*Wirkt wie eine Vitaminspritze*

**Hühnersuppe**

- 2 Kräftige Brühe mit Reiseinlage und Hühnerfleisch  
4,50 €



*Kraftvoll, fleischig – fast wie eine Hauptspeise*  
*hausgemachte, herzhafte*

**Gulaschsuppenterrine** <sup>4</sup>

- 3 mit ganzen Fleischstücken und Paprika  
6,90 €



*Salutations de France*

*Mit Käse überbackene* <sup>1,4</sup>

- 4 hausgemachte, französische **Zwiebelsuppe** mit Croutons  
gekocht aus frischen Zwiebeln  
getoppt mit einem Käse überbackenen Toast  
aufgefüllt mit Weißwein und Brühe  
6,10 €



*Da läuft Ihnen keine davon*

- 6 ½ Dtz. **Weinbergsschnecken**  
heiß serviert, in Kräuterbutter geschwenkt, mit Toast  
8,50 €

## Vegetarisch kann so lecker sein!

### Der Spitzenreiter unter unseren vegetarischen Gästen

Die Alternative zu Fleischgerichten

2 panierte **Gemüseschnitzel** <sup>5</sup> ca. á 70 gr.

(Karotten, Zwiebeln, Lauch, Sellerie, Kartoffeln, Reis und Schmelzkäse)  
überzogen mit einer aromatischen Curryrahmsoße  
und mit Gouda überbackenen Ananasscheiben.

Als Beilage wird Ihnen eine Portion Reis serviert und

vorher stellen Sie sich Ihren Wunsch-Salat von unserem Salatbüffet zusammen  
10,50 €



18

### Eine beliebte Alternative zu Fleischgerichten

**Knusprige Blumenkohlbrätlinge** <sup>1,2,4</sup>

in Sternenform mit würzigem Gouda gefüllt,  
überzogen mit einer Sauce Hollandaise (mit Pflanzenfett)  
und als Beilage servieren wir Ihnen Salzkartoffeln  
9,40 €



17

*An unserem Salatbüffet im Saal  
gibt es verschiedene Salate  
und eine große Auswahl an Dressings.*

*Wer bei seinem Essen eine Salat dabei hat,  
geht am besten zeitnah nach der Bestellung zum Büffet,  
dann ist das Essen nachher nicht so lange allein.*

# Heute lieber etwas Leichtes?

Leicht, locker, sättigend

## **Spaghetti**

nach traditioneller italienischer Art  
mit hausgemachter Sauce Bolognese,

- 96 auf Wunsch mit gehobeltem Parmesan  
8,90 €



italienische Grüße mit moselländischer Soße

## **Frische Tagliatelle**

überzogen mit einer cremigen, frischen Champignonrahmsoße,

- 97 vorab dürfen Sie sich am Salatbüfett bedienen  
10,90 €



Symbiose aus Herzhaftem und Frischem

## **Salatteller mit frischer Hähnchenbrust** <sup>1,3,4</sup>

Gebratene Hähnchenbruststreifen, eingebettet in Salaten der Saison

- 28 das Ganze überzogen mit einem feinen Kräutercremedressing,  
vervollständigt mit Tomaten, Ei, Baguette und Butter  
auf Wunsch auch laktosefrei mit Essig- und Öl-Dressing  
12,90€



Unser Beitrag zur Griechenlandhilfe

## **Hirtensalat** <sup>1,3,4</sup>

Salatteller mit Oliven, Feta-Käse-Würfel, Pepperoni  
und Salaten der Saison, getoppt mit einer feinen Cocktailsoße,

- 29 begleitet von Cocktailtomaten und Zwiebelringen,  
dazu noch Baguette und Butter  
auf Wunsch auch laktosefrei mit Essig- und Öl-Dressing  
12,10 €



Wenn Sie ein Essen mit Salat  
von unserem Büfett gewählt haben,  
gehen Sie sich zeitig Ihren Salat zusammenstellen  
- dann ist Ihr Essen nicht so lang allein

# Petri heil – Was ist uns denn da ins Netz gegangen?!

## Das sommerliche Fischvergnügen

### 2 **Matjesfilet** <sup>3,2,12</sup>

ingelegt nach alter Hausfrauen Art,  
überzogen mit einer selbst hergestellten Soße  
aus Sahne, Gurken-, Apfel- und Zwiebelstücken,  
dazu goldgelbe Salzkartoffeln  
9,80 €



60

## Herzhaft und sauer, aber lecker

### 2 **Bratheringe** <sup>1,3 ohne Gräten</sup>

Man muss keinen Kater haben um ihn zu genießen  
mit goldgelben Bratkartoffeln  
vorher stellen Sie sich Ihren Wunsch-Salat  
von unserem Salatbüfett zusammen  
11,90 €



61

## Der beliebteste Gruß aus dem Meer

### **Seelachs-Loins**

2 zarte Fischfilet, behutsam gedünstet,  
serviert in einer feinen Rieslingrahmsoße  
dazu goldgelbe Salzkartoffeln  
und eine Salatvariation von unserem Salatbüfett  
14,90 €



62

## Ein rosaroter Genuss

### **Lachsfilet** <sup>4</sup>

Ein Fischfilet vom echten Lachs, zart gedünstet  
überzogen mit einer goldgelben Safransauce  
begleitet von Reis und einem selbstgestalteten  
Salatteller von unserem Büfett  
16,90 €



63

## Hier dürfen auch die Hände eingesetzt werden

### 6 Stück **gegrillte Riesengarnelen**

in goldgelber Safransoße, mit körnigem Reis  
und eine Salatvariation von unserem Salatbüfett  
16,90 €



64

# Das Schnitzel-Quartett

Der Klassiker!!!

## **Schnitzel "Wiener Art"**

*Der Klassiker unter Schnitzelfreunden*

*paniert und garniert mit Zitrone,*

- 70 *dazu Pommes Frites und eine Salatvariation von unserem Salatbüfett*  
11,90 €



Das moderne Jägerschnitzel

## **Schlemmer-Schnitzel** <sup>3,4</sup>

*Cremige Rahmsoße mit frischen Champignons,*

*Pommes Frites und eine Salatvariation von unserem Salatbüfett*

- 72 *13,90 €*



Die scharfe Version

## **Pfefferschnitzel** <sup>3,4</sup>

*überzogen mit hausgemachter Madagaskar Pfeffersoße*

*Pommes Frites und eine Salatvariation von unserem Salatbüfett*

- 79 *13,90 €*



Wer hat 's erfunden??

## **Schweizer Rahmschnitzel** <sup>3,4</sup>

*Schweinerückensteak - unpaniert – cremige Rahmsoße mit frischen Champignons*

*und Gouda-Käse überbacken, dazu hausgemachte Spätzle*

*und eine Salatvariation von unserem Salatbüfett*

- 74 *15,60*



**Auf Wunsch gibt es unsere Schnitzel  
auch ohne Panade**



**Deswegen sind unsere Schnitzel so lecker:**

*Für unsere Schnitzel verarbeiten wir  
nur Schweinefleisch der Regionalmarke EIFEL.  
Die Tiere stammen ausschließlich aus der Region –  
Aufzucht und Haltung unterliegen hohen Qualitätsstandards.  
Wir verwenden nur Fleisch aus dem Schweinerücken geschnitten.  
Dieses Fleisch ist besonders zart und zugleich fettarm.  
Jedes Schnitzel wird von uns frisch und mit Liebe paniert.*



## Noch mehr Schweinereien

Selbst ein Schwein hat was Edles

### **Lendchen-Pfännchen**

Zarte Schweinemedallions im Pfännchen serviert  
überzogen mit einer fein abgeschmeckten  
Sauce Bernaise (mit Pflanzenfett) aus Kerbel und Estragon  
dazu knusprige Kräuterröstis und  
eine Salatvariation von unserem Salatbüfett  
16,90 €

76

Ein Töpfchen voll Gutes

### **Gutsherrentopf**

Zarte Schweinemedallions  
angerichtet auf buntem Gemüse und hausgemachten Spätzle  
mit Champignonsoße überzogen  
16,90 €

77

## Die gute alte Hausmannskost

Traditionell, deftig

### **Winzerweinsülze** <sup>3,4</sup>

Eine Mahlzeit wie zu alten Zeiten – einfach, deftig, gut.  
Dazu natürlich klassisch: Bratkartoffeln,  
hausgemachte Remouladensoße nach „Omas“ Rezept  
und Salat vom Büfett  
auf Wunsch auch ohne Remouladensoße  
11,90 €

98



Kohl's Erbe

### **Pfälzer Saumagen** <sup>3,4</sup>

- Fleischgericht aus Schweinefleisch, Brät und Kartoffeln,  
es wird nach Art einer Brühwurst hergestellt -  
mit Bratkartoffeln und Salat vom Büfett  
11,90 €

99



## Unser Rind ist der Wahnsinn!

- 81 Ein Steak wie 's schmecken soll – einfach nach Steak  
Steak „**Hofmeister Art**“  
Rumpsteak natur,  
ausgarniert mit Kräuterbutterrosetten und Tomaten,  
dazu Pommes Frites und eine Salatvariation von unserem Salatbüfett  
20,90 €



- Da kommen Sie auch beim Essen ins Schwitzen  
83 **Pfeffersteak „Madagaskar“**  
Für Gäste die es scharf mögen -  
Rumpsteak überzogen mit hausgemachter Madagaskar Pfeffersoße,  
dazu Pommes Frites und Prinzeßbohnen im Speckmantel 2,3  
23,90 €



## Jetzt lassen wir noch die Hühner los!

- Die Henne ist schlau und stellt sich dumm, beim Hahn ist es andersrum  
87 Zarte **Hähnchenbrustfilets „Gärtnerinnen Art“** 1  
frische gebratene Hähnchenbrustfilets  
in einer cremigen Champignonrahmsauce  
mit knusprigen Herzoginkartoffeln  
und vitaminreichem, buntem Gemüse „holländischer Art“  
14,50 €

- Ein Traum von Südsee an der Mosel  
88 zarte **Hähnchenbrustfilets** 4 „Indische Art“ 1  
frisch gebratene Hähnchenbrust  
in einer würzigen goldgelben Currysoße dazu Reis und  
vorher stellen Sie sich Ihren Wunsch-Salat von unserem Salatbüfett zusammen  
14,50 €



### Zusätzliche EXTRAS:

Gemüse, Salzkartoffeln	2,50 €
Pommes, Herzoginkartoffeln	2,50 €
jede Soße extra	2,00 €
Beilagensalat vom Büfett	3,00 €
Umänderung zu Bratkartoffeln	+ 1,00 €

# Hier wird`s kalt und deftig

## Aufgepeppter Eifeler

### **Strammer Max** <sup>3,4</sup>

Roher Schinken auf Brot mit Butter, Tomatenscheiben, Gewürzgurken, getoppt mit zwei goldgelben Spiegeleiern  
9,90 €



24

## Herzhaft und deftig – wer bezwingt unseren Calmont?

### **„Calmontteller“**

gegrillter Schweinebraten, Eifeler Bauernschinken, Schwartenmagen, frische Aufschnittwurst, Hausmacher Blutwurst und Leberwurst, mit Tomatenscheiben, Gewürzgurken, Zwiebeln, gekochtem Ei und Kartoffelsalat, dazu Brot und Butter  
12,40 €



25

## Für Käsefreunde

### **Käseteller** <sup>1</sup>

Auswahl an würzigen Schnitt- und Biokäsesorten von glücklichen Kühen aus Belrieth, liebevoll ausgarniert, dazu reichen wir Ihnen Brot und Butter  
12,90 €



19

### ***Das macht den Käse aus Belrieth so besonders:***

Am Rande des Naturparks Rhön, inmitten von hügeligen Landschaften und saftigen Wiesen, steht die Dorfkäserei Belrieth.

Sie wurde vom Öko-Zentrum Werratal gegründet, das bis heute ausschließlicher Milchlieferant ist.

Im Sommer sind die Kühe ganztägig auf der Weide und können sich aus einer üppigen Vielfalt an Gräsern, Kräutern und Klee herausuchen, was ihnen am besten schmeckt.



1 – Farbstoff, 2 – Phosphat, 3 - Konservierungsstoff  
4 – Antioxidationsmittel, 5 - Geschmacksverstärker

## Noch Lust auf was Süßes?

57

Vive la France

### **Crème Brûlée**

*Hausgemachte Bourbon-Vanillecreme  
überzogen mit braunem, karamelierten Zucker*  
4,20 €



58



Der perfekte Abschluss für ein tolles Essen

### **Desservariation**

*Wir servieren eine Variation aus  
drei täglich wechselnden Desserts.  
Einfach überraschen lassen!*  
4,50 €

59

Jeden Tag was Neues

### **Unser Tagesdessert**

*Hausgemacht und immer frisch.  
Fragen Sie unseren Service was wir heute für Sie vorbereitet haben*  
3,90 €

**Noch nichts gefunden?**

**Vielleicht haben wir das Passende in unserer Eiskarte!**

**Zum Beispiel ein leckeres Sorbet**

