

Bergschön

mainz zum kirschgarten

www.bergschön-mainz.de



Herzlich Willkommen im Restaurant Bergschön im Herzen der Mainzer Altstadt.

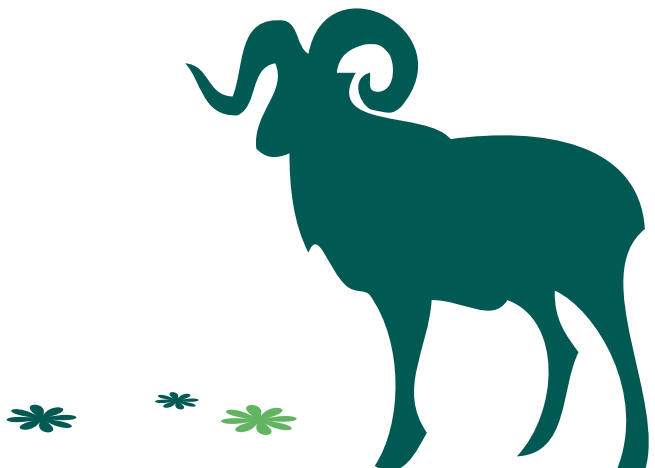
Fühlen Sie sich wohl, genießen sie die frische Landküche und ausgesuchte Weine aus der Region. Eine entspannte, persönliche Atmosphäre wartet auf Sie.

Besonderes Augenmerk legen wir auf unsere wechselnden Speise- und Getränkeempfehlungen. Die Zutaten sind frisch, saisonal und wenn möglich von regionalen Produzenten.

Die helle Einrichtung aus Holz, Details aus der Bergwelt und die feine Mischung aus alt und neu bringen ein modernes Hüttenambiente nach Mainz. Eine kleine gut ausgestattete Spielecke wartet auf unsere jüngeren Gäste.

Geniessen Sie auch unsere schöne Terrasse direkt am historischen Brunnen des Kirschgartens gelegen.

Küchenchef Sascha Stockhausen und sein Team wünschen einen schönen Aufenthalt in Ihrem Bergschön zum Kirschgarten.



Speisen

Vorspeisen & Salate

Rindermark aus dem Knochen ^{30,32,36} € 7,20
mit Rauchsalm, einem Bio-Spiegelei & Krustenbrot

„Meenzer-Worschtsalat“ ^{1,2,30,32,38,39,43} € 7,40
Fleischwurst, geriebener Emmentaler, Zwiebel, Radieschen & Krustenbrot

„Hendl“ ^{30,32,36,38,39,43} € 13,40
gebackene Hähnchenbrust mit Romanaherzen, Caesar Dressing & gehobeltem Parmesan

Avocado & Buchweizen ^{36,38,39,43} € 12,90
Avocado mit gerösteten Buchweizen, Schafskäse & Blattsalat in Balsamico-Vinaigrette

Lust auf vegetarisch

Schlutzkrapfen ^{30,32,36,38,39,43} € 10,50
Tiroler Schlutzkrapfen mit Spinatfüllung, brauner Butter & Wildkräutersalat

Vegane Aubergine ⁴³ € 11,90
gerührte Polenta mit Paprika, geschmorter Aubergine, geschmolzenen Tomaten & Rauke

Kasspatzen ^{30,32,36,38,43} € 12,90
selbst gemachte Spätzle in Käsesauce mit würzigem Käse überbacken & Schmorzwiebeln

Lust auf Fisch

Zander ^{30,33,36,38,43} € 17,70
gebratenes Filet vom Zander mit grünem Spargel & Balsamico-Belugalinsen

Lust auf Fleisch

Das Schnitzel 30,32,36,38,39,43 € 12,90

„Wiener Art“ mit Zitrone & Gurken-Kartoffelsalat

Das Klassische Schnitzel 30,32,36,38,39,43 € 18,90

aus dem Kalbsrücken geschnitten, mit Preiselbeeren, Kapernapfel & Gurken-Kartoffelsalat

Hackstück 30,32,36,38,39,43 € 13,40

mit Schmorzwiebeln, Büblesauce & selbst gemachten Kräuterspätzlen

GF **Sau gut** 36 € 17,90

Ca. 250g Duroc Schweinekotelette „aus Thüringen“ mit Rauchsalz, einer Ofentomate & Kartoffelstampf

GF **Unser Täglich Rind** 36,38 € 19,50

Ca. 300g Entrecote „aus Bad Vilbel“ mit Kräuterbutter & einer Ofentomate

Beilagen

Schmalz mit Bauernbrot 2,30,36,38 € 2,80

LF GF V **Kartoffelfritten** € 3,80

GF V **Süßkartoffelfritten mit Schnittlauchcreme** 36,43 € 4,50

LF GF V **Unser Gurken-Kartoffelsalat** 38,39,43 € 3,50

GF V **Buntes Buttergemüse** 36 € 3,80

GF V **Kräuterbutter** 36 € 0,80

LF GF V **Kleiner Marktsalat** 39,43 € 3,80

Berg-Zwerg (nur für Kinder)

Kikeriki ³⁰

Chickennuggets mit Kartoffelfritten

€ 5,90

Das kleine Schnitzel ^{30,32,36,38,39,43}

ein Schnitzel mit Kartoffelfritten

€ 6,90

Lust auf Süßes

Unsere Desserts aus dem Glas finden Sie in der Vitrine.

Bitte Fragen Sie nach unseren Kuchen.

Wochenmittagskarte

Von Mo. bis Fr. 12.00 – 14.30 Uhr
bieten wir eine gesonderte Karte an



Weine

Offene Weine

Weißwein

- Riesling** ⁴³ 0,20 l € 3,90
trocken, Weingut Braunewell, Essenheim, Rheinhessen
- Grüner Silvaner** ⁴³ 0,20 l € 4,20
trocken, Weingut Bischel, Appenheim, Rheinhessen
- Sauvignon Blanc** ⁴³ 0,20 l € 4,60
trocken, Weingut Braunewell, Essenheim, Rheinhessen
- Grauer Burgunder** ⁴³ 0,20 l € 3,90
feinherb, Weingut Horter, Köngernheim, Rheinhessen
- Grauer Burgunder** ⁴³ 0,20 l € 4,80
trocken, Weingut Fleischer, Mainz, Rheinhessen
- Kanzler Spätlese** ⁴³ 0,20 l € 4,90
lieblich, Weingut Fleischer, Mainz, Rheinhessen

Rosé

- Summer Rosé** ⁴³ 0,20 l € 4,20
trocken, Weingut Braunewell, Essenheim, Rheinhessen

Rotwein

- Dornfelder** ⁴³ 0,20 l € 4,80
trocken, Winzergen. Weinbiet, Mußbach, Pfalz
- Cuvée Rouge** ⁴³ 0,20 l € 5,20
Cep du Soleil IGP, Languedoc / Frankreich
- Spätburgunder** ⁴³ 0,20 l € 4,90
trocken, Weingut Braunewell, Essenheim, Rheinhessen
- Apfelwein** ⁴³ 0,40 l € 3,80

Bitte beachten Sie auch unsere Weine auf der Empfehlungskarte.



Schorlen

Weißweinschorle ⁴³ 0,20 l

Weißweinschorle ⁴³ 0,40 l

Apfelweinschorle ⁴³ 0,40 l

€ 2,80

€ 4,20

€ 3,70

Flaschenweine

Weißwein

Riesling „Gelblack“ VDP Gutswein⁴³ 0,75 l

trocken, Weingut Schloss Johannisberg, Rheingau

€ 30,90

Riesling „Hundertgulden“ ⁴³ 0,75 l

trocken, Weingut Bischel, Appenheim, Rheinhessen

€ 38,90

Cuvée „Wunderkind“ ⁴³ 0,75 l

trocken, Weingut Knewitz, Appenheim, Rheinhessen

€ 20,90

Biocuvée „Hakuna Matata“ ⁴³ 0,75 l

trocken, Weingut Motzenbäcker, Ruppertsberg, Pfalz

€ 25,90

Chardonnay Réserve ⁴³ 0,75 l

trocken, Weingut Bischel, Appenheim, Rheinhessen

€ 33,90

Grauer Burgunder Gutswein⁴³ 0,75 l

trocken, Weingut Dreissigacker, Bechtheim, Rheinhessen

€ 23,90

Sauvignon Blanc Gutswein ⁴³ 0,75 l

trocken, Weingut Bischel, Appenheim, Rheinhessen

€ 19,60

Grauer Burgunder „Teufelspfad“ ⁴³ 0,75 l

trocken, Weingut Braunewell, Essenheim, Rheinhessen

€ 39,00

Rosé

„Im Namen des Rosé“ ⁴³ 0,75 l

trocken, Weingut Braunewell-Dinter, Essenheim, Rheinhessen

€ 19,90

Schwarzriesling Rosé ⁴³ 0,75 l

feinherb, Weingut Fleischer, Mainz, Rheinhessen

€ 18,90

Blanc de Noir ⁴³ 0,75 l

feinherb, Weingut Christophorus-Hof, Mainz, Rheinhessen

€ 21,90

Rotwein

Cuvée Blackprint ⁴³ 0,75 l € 32,90
trocken, Markus Schneider, Ellerstadt, Pfalz

St. Laurent ⁴³ 0,75 l € 23,90
trocken, QbA, Weingut Bischel, Appenheim, Rheinhessen

„Der kleine Francois“ ⁴³ 0,75 l € 28,00
trocken, Weingut Braunewell, Essenheim, Rheinhessen

Bitte beachten Sie unsere Weinempfehlungen.

Schaumweine

Sekt Cuvéé, trocken, Goldhand ⁴³ 0,75 l € 23,00

Sekt Cuvéé, trocken, Goldhand ⁴³ 0,10 l € 3,80

Pinot Brut Sekt, Cuvéé, Menger Krug 0,75 l € 32,00

Soweit nicht anders gekennzeichnet sind alle Weine Deutsche Qualitätsweine und enthalten Sulfite.

Spirituosen 2 cl

Averna € 2,80

Bubenstolz Kräuterlikör € 3,00

Jägermeister € 2,80

Schlitzer Destillerie:

Himbeergeist € 2,70

Obstbrand € 2,70

Williams Christ Birne € 2,70

Mirabellenbrand € 2,70

Kirschbrand € 2,70

Zwetschgenbrand € 2,70

Baileys Irish Cream 4 cl € 4,00

weitere Spirituosen auf Anfrage ...

Alkoholische Getränke

Fassbiere

Radeberger Pilsner ³⁰ 0,30 l	€ 2,90
Radeberger Pilsner ³⁰ 0,50 l	€ 4,20
Allgäuer Büble Bayrisch Hell ³⁰ 0,30 l	€ 2,90
Allgäuer Büble Bayrisch Hell ³⁰ 0,50 l	€ 4,20
Allgäuer Büble Edelweissbier ³⁰ (Weizen) 0,50 l	€ 4,20
Binding naturtrüb 0,50 l	€ 4,20
„The Brale“ brown ale, Craft Bier 0,30 l	€ 4,60

Alle gezapften Biere sind auch als Radler oder Colabier erhältlich.

Flaschenbiere

Jever ³⁰ 0,33 l	€ 2,90
Altenmünster Hopfig Herb 0,33 l	€ 2,80
Schöffelhofer Grapefruit ³⁰ 0,33 l	€ 2,80
Schöffelhofer Kristallweizen ³⁰ 0,50 l	€ 4,20
Schöffelhofer Dunkles Hefeweizen ³⁰ 0,50 l	€ 4,20



Nicht alkoholische Getränke

Kaltgetränke

Clausthaler extra herb ³⁰ 0,33 l	€ 2,80
Braumeisters Kraftmalz ³⁰ 0,33 l	€ 2,80
Schöfferhofer alkoholfreies Weizen ³⁰ 0,50 l	€ 4,20

Coca-Cola ^{5,10} , Coca-Cola light ^{5,10} , Coca-Cola zero ^{5,10} , Mezzo-Mix ^{5,10} , Fanta ^{5,10} , Sprite ^{5,10} 0,25 l	€ 2,60
Selters classic 0,25 l	€ 2,30
Selters naturell 0,25 l	€ 2,30
Selters leicht/classic/naturell 0,75 l	€ 4,90
Fruchtsaftschorle/-nektar 0,25 l	€ 2,60
Apfel, Orange, Rhabarber, rote Traube, Grapefruit, Maracuja-Nektar, Johannisbeer-Nektar	
Fruchtsaftschorle/-nektar 0,35 l	€ 3,40
Apfel, Orange, Rhabarber, rote Traube, Grapefruit, Maracuja-Nektar, Johannisbeer-Nektar	
Elephant Bay 0,33 l	€ 3,50
veganer Eistee mit natürlichem Teeextrakt Lemon oder Blueberry	

Alkoholfreie Cocktails

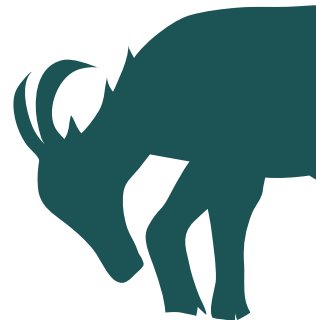
Hausgemachte Orangenlimonade 0,40 l	€ 4,90
Orange, Lemon Squash, Zucker, Soda	
Hausgemachte Limonenlimonade 0,40 l	€ 4,90
Limone, Lemon Squash, Zucker, Soda	
Hausgemachte Rhabarberlimonade 0,40 l	€ 4,90
Rhabarber, Grapefruit, Limone, Holunderblütensirup, Minze	
Hausgemachte Waldbeerenlimonade 0,40 l	€ 5,20
Limone, Minze, Waldbeeren, Lemon Squash, Soda	

Heißgetränke

Espresso ¹⁰	€ 2,10
Espresso doppio ¹⁰	€ 3,00
Kaffee ¹⁰	€ 2,40
Cappuccino ¹⁰	€ 2,90
Milchkaffee ¹⁰	€ 3,00
Latte Macchiato ¹⁰	€ 3,30

Tee	€ 2,20
Darjeeling, Earl Grey, Rooibos Vanilla, Kräuter, Früchte, Kamille, Pfefferminze, Grüner Tee	

Gastzugang Internet:
Bergschoen-MZ
Passwort: Bergschoen20!(



Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Konservierungsmitteln
- 2 mit Antioxidationsmittel
- 3 mit Geschmacksverstärker
- 4 mit Süßungsmittel(n)
- 4a enthält eine Phenylalaninquelle
- 4b kann abführend wirken
- 5 mit Farbstoff
- 6 geschwefelt
- 7 gewachst
- 8 geschwärzt
- 9 mit Phosphat
- 10 coffeinhaltig
- 11 chininhaltig
- 12 taurinhaltig
- 13 gentechnisch verändert
- 14 enthält Sojaöl



Kennzeichnungspflichtige Allergene

- 30 glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einhorn, Grünkern)
- 31 Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- 32 Eier
- 33 Fisch und Fischerzeugnisse
- 34 Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- 35 Soja und Sojaerzeugnisse
- 36 Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 37 Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Pecan, Paranüsse, Pistazien)
- 38 Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- 39 Senf und Senferzeugnisse
- 40 Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- 41 Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtiererzeugnisse
- 42 Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- 43 Schwefeldioxid und Sulfite (bei einer Konzentration von mind. 10 mg/kg oder Liter)

Telefon 06131.2504600

hallo@bergschoen-mainz.de | www.bergschön-mainz.de