

Bergschön

mainz zum **kirschgarten**

www.bergschön-mainz.de



Herzlich Willkommen im Restaurant Bergschön im Herzen der Mainzer Altstadt.

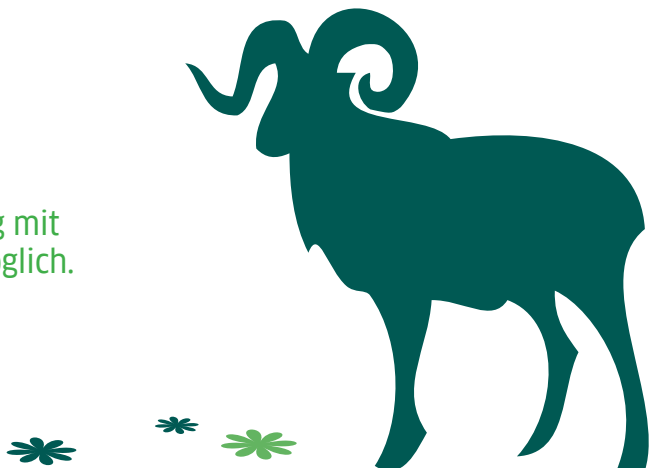
Fühlen Sie sich wohl, genießen sie die frische Landküche und ausgesuchte Weine aus der Region. Eine entspannte, persönliche Atmosphäre wartet auf Sie.

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 sowie unseren idyllischen Hinterhof.

Liebe Gäste,
bei uns ist eine Zahlung mit
Kreditkarte ab € 20 möglich.



V Vegetarisch

LF Laktosefrei

GF Glutenfrei

Speisen

„Beikost & Kleinkram“

GF	Kartoffelcremesuppe ¹	€ 6,50
	mit Blutwurst Gröstl oder Rote Betepesto (vegetarisch)	
GF V	Süßkartoffelfritten mit Schnittlauchcreme	€ 4,80
LF GF V	Kartoffelfritten (vegan)	€ 3,80
LF GF V	Kleiner Marktsalat (vegan)	€ 3,50
LF GF V	Gurken-Kartoffelsalat (vegan)	€ 3,50
LF GF	Speck-Kartoffelkuchen ¹	€ 3,50
GF V	Getrüffelter Kartoffelstampf	€ 3,90
V	Butterspätzle	€ 3,50
GF V	Buntes Marktgemüse	€ 4,00
LF GF	Apfelweinsauce	€ 1,50

Erhältlich von 12-23 Uhr:

LF	Schmalzdippscher mit Kräutern & Brot ²	€ 3,90
V	Spundekäs` mit Minibrezeln	€ 5,60
	Meenzer-Käse-Worschtsalat ^{1,2,4,9}	€ 7,90
	Fleischwurst, geriebener Käse, rote Zwiebeln, Radi & Brot mit Butter	

„Da haben wir den Salat“

	Hendl	€ 13,90
	gebratene Hähnchenbrust mit Romanherzen, Ceasar`s Dressing, gehobeltem Parmesan & Croûtons	
V	Wilde Ziege	€ 13,50
	Ziegenkäsetaler mit Waldhonig, grünem Apfel, Fichtennadelstaub & Tiroler Schüttelbrot	
LF GF V	Aus´m Beet (vegan)	€ 11,90
	Salat von Roter Bete, Linsen & Kürbiskernen mit gebratenen Schwammerln	

„Ich will mein Fleisch“

GF **Die Blunz´n**¹ € 15,90

gebratene Blutwurstscheiben mit Burgunderzwiebeln
gedünstem Apfel & getrüffeltem Kartoffelstampf

LF **Das Schnitzel** € 13,90

„Wiener Art“ vom Schwein mit Zitrone & selbst gemachtem
Gurken-Kartoffelsalat

Seniorenportion € 10,90

LF **Das klassische Schnitzel** € 19,90

aus dem Kalbsrücken, mit Preiselbeeren,
Kapernapfel & selbst gemachtem Gurken-Kartoffelsalat

Unser Hackstück € 13,90

mit Apfelweinsauce, Schmorzwiebeln, Gartenkräutern &
Butterspätzle

GF **Sau gut**¹ € 18,50

Schweinelende mit Apfelweinsauce, Ackermöhre &
Speck-Kartoffelkuchen

GF **Unser täglich Rind** € 24,90

300g Entrecote vom hiesigen Rind mit Kräuterbutter,
roter Ofenzwiebel & Grillkartoffeln

Gockel im Heu € 18,50

Maishähnchenbrust mit Heu im Topf gegart,
Apfelweinsauce, buntes Marktgemüse & Gerstenrisotto

„Ich will Meer“

GF **Zanderfilet**¹ € 18,90

mit Speckmarmelade, Schnittlauchrahm,
Rieslingkraut & Risoleekartoffeln

Bei Änderung der Beilage € 1,00 Aufpreis.

„Nicht Fisch, nicht Fleisch“

- LF** **V** **Hokkaido** (vegan) € 13,90
gefüllter Kürbis mit Broccoli,
Cashew & Gerstenrisotto
- V** **Spinat-Schlutzkrapfen** € 13,50
in Walnuss-Butter mit geschmortem Chicorée &
gehobeltem Parmesan
- V** **Kasspatzen** € 12,90
Spätzle wie im Allgäu mit würzigem Bergkäs'
dazu Schmorzwiebeln

„Berg-Zwerg“ (nur für Kinder)

- LF** **Kikeriki** € 5,90
Kleine, gebackene Hähnchenteile mit Kartoffelfritten
- LF** **Das kleine Schnitzel** € 6,90
„Wiener Art“ vom Schwein mit Kartoffelfritten

„Naschkatze“

- V** **Kaiserschmarrn** € 6,90
mit Preiselbeeren und Vanillesauce
- V** **Warmer Schokoladenkuchen** € 6,90
mit Quarkschaum & Waldbeergrütze

Bei Änderung der Beilage € 1,00 Aufpreis.

Wochenmittagskarte

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



Weine

Offene Weine

Weißwein

Riesling 0,20 l	€ 4,40
trocken, Weingut Braunewell, Essenheim, Rheinhessen	
Grüner Silvaner 0,20 l	€ 4,60
trocken, Weingut Bischel, Appenheim, Rheinhessen	
Sauvignon Blanc 0,20 l	€ 4,80
trocken, Weingut Braunewell, Essenheim, Rheinhessen	
Grauer Burgunder 0,20 l	€ 4,20
feinherb, Weingut Horter, Königernheim, Rheinhessen	
Grauer Burgunder 0,20 l	€ 4,90
trocken, Weingut Fleischer, Mainz, Rheinhessen	
Chardonnay classic 0,20 l	€ 4,40
feinherb, Weingut Lemb-Becker, Mainz, Rheinhessen	

Rosé

Schwarzriesling Rosé 0,20 l	€ 4,80
trocken, Weingut Fleischer, Mainz, Rheinhessen	

Rotwein

Dornfelder 0,20 l	€ 5,40
trocken, Winzergen. Weinbiet, Mußbach, Pfalz	
Cuvée Rouge 0,20 l	€ 5,50
trocken, Cep du Soleil IGP, Languedoc / Frankreich	
Spätburgunder 0,20 l	€ 5,20
trocken, Weingut Braunewell, Essenheim, Rheinhessen	
Apfelwein 0,40 l	€ 3,90

Bitte beachten Sie auch unsere Weine auf der Empfehlungskarte.



Schorlen

Weißweinschorle 0,20 l

€ 2,90

Weißweinschorle 0,40 l

€ 4,40

Apfelweinschorle 0,40 l

€ 3,80

Flaschenweine

Weißwein

Riesling „Gelblack“ VDP Gutswein 0,75 l

€ 32,90

trocken, Weingut Schloss Johannisberg, Rheingau

Riesling „Hundertgulden“ 0,75 l

€ 38,90

trocken, Weingut Bischel, Appenheim, Rheinhessen

Cuvée „Wunderkind“ 0,75 l

€ 20,90

trocken, Weingut Knewitz, Appenheim, Rheinhessen

Biocuvée „Hakuna Matata“ 0,75 l

€ 25,90

trocken, Weingut Motzenbäcker, Ruppertsberg, Pfalz

Chardonnay Réserve 0,75 l

€ 33,90

trocken, Weingut Bischel, Appenheim, Rheinhessen

Grauer Burgunder Gutswein 0,75 l

€ 27,90

trocken, Weingut Dreissigacker, Bechtheim, Rheinhessen

Sauvignon Blanc Gutswein 0,75 l

€ 19,90

trocken, Weingut Bischel, Appenheim, Rheinhessen

Grauer Burgunder „Teufelspfad“ 0,75 l

€ 39,00

trocken, Weingut Braunewell, Essenheim, Rheinhessen

Rosé

„Im Namen des Rosé“ 0,75 l

€ 24,90

trocken, Weingut Braunewell-Dinter, Essenheim, Rheinhessen

Rotwein

Cuvée Blackprint 0,75 l € 33,90
trocken, Markus Schneider, Ellerstadt, Pfalz

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

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

Bitte beachten Sie unsere Weinempfehlungen.

Schaumweine

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

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

Pinot Brut Sekt, Cuvéé, Menger Krug 0,75 l € 33,00

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

Schaumweinmischgetränke

Aperol Spritz ^{5.11}Aperol, Prosecco, Orange € 5,90

Hugo Prosecco, Holunderblüte, Minze € 5,90

Spirituosen 2 cl

Averna € 2,80

Jägermeister € 2,80

Schlitzer Destillerie:

Himbeergeist € 2,70

Obstbrand € 2,70

Williams Christ Birne € 2,70

Mirabellenbrand € 2,70

Kirschbrand € 2,70

weitere Spirituosen auf Anfrage ...

Alkoholische Getränke

Fassbiere

Radeberger Pilsner 0,30 l	€ 3,20
Radeberger Pilsner 0,50 l	€ 4,40
Allgäuer Büble Bayrisch Hell 0,30 l	€ 3,20
Allgäuer Büble Bayrisch Hell 0,50 l	€ 4,40
Allgäuer Büble Edelweissbier (Weizen) 0,50 l	€ 4,40
Binding naturtrüb 0,50 l	€ 4,20
„The Brale“ brown ale, Craft Bier 0,30 l	€ 4,90

Alle gezapften Biere sind auch als Radler oder Colabier erhältlich.

Flaschenbiere

Jever 0,33 l	€ 3,00
Schöfferhofer Kristallweizen 0,50 l	€ 4,40
Schöfferhofer Dunkles Hefeweizen 0,50 l	€ 4,40



Nicht alkoholische Getränke

Kaltgetränke

Clausthaler extra herb 0,33 l	€ 3,00
Braumeisters Kraftmalz 0,33 l	€ 3,00
Schöfferhofer alkoholfreies Weizen 0,50 l	€ 4,40

Pepsi-Cola^{5,10}, Pepsi-Cola light^{5,10}, Mirinda^{5,10}, Schwipp-Schwapp^{5,10}, 7up^{5,10} 0,20 l	€ 2,60
Selters classic 0,25 l	€ 2,40
Selters naturell 0,25 l	€ 2,40
Selters leicht/classic/naturell 0,75 l	€ 5,20
Granini Fruchtsaftschorle/-nektar 0,30 l	€ 3,40
Apfel, Orange, Rhabarber, rote Traube, Maracuja-Nektar, Johannisbeer-Nektar	

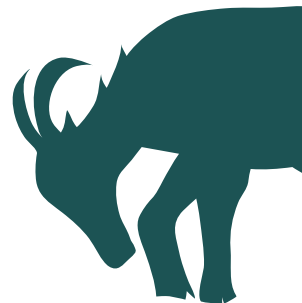
Alkoholfreie Cocktails

Hausgemachte Orangenlimonade	€ 4,90
Orange, Zitrone, Lemon Squash, Zucker, Soda	
Hausgemachte Limonenlimonade	€ 4,90
Zitrone, Lemon Squash, Zucker, Soda	
Hausgemachte Rhabarberlimonade	€ 4,90
Rhabarber, Grapefruit, Limette, Holunderblütensirup, Minze	
Hausgemachte Waldbeerenlimonade	€ 5,20
Zitrone, Minze, Waldbeeren, Lemon Squash, Soda	

Heißgetränke

Espresso¹⁰	€ 2,10
Espresso Macchiato¹⁰	€ 2,30
Espresso doppio¹⁰	€ 3,00
Kaffee¹⁰	€ 2,40
Cappuccino¹⁰	€ 2,90
Milchkaffee¹⁰	€ 3,10
Latte Macchiato¹⁰	€ 3,50
Kaffespezialitäten mit Sahne	+€ 0,30
Tee	€ 2,40
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)
- 5 mit Farbstoff
- 6 geschwefelt
- 7 gewachst
- 8 geschwärzt
- 9 mit Phosphat
- 10 coffeinhaltig
- 11 chininhaltig



Allergene werden in einer gesonderten Karte ausgewiesen.
Alle Preise sind inklusive MwSt. und Bedienung.

Telefon 06131.2504600

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