



WELTOFFENE REGIONALKÜCHE. EIN RESTAURANT ZUM TEILEN.

UNSER KONZEPT

TEILEN ODER À LA CARTE?!

IHR KÖNNT EUCH UNSER
GEMEINSAMENU ZUM TEILEN ODER
ALLE SPEISEN À LA CARTE BESTELLEN.

OKTOBER-OSTERN

UNSER RESTAURANT

HAT FÜR ALLE GEÖFFNET:

FR | SA | SO | MO

AB 17:30 UHR

APRIL-SEPTEMBER

UNSERE KÜCHE AUF ACHSE

IM SOMMER BLEIBT DAS RESTAURANT
GESCHLOSSEN UND WIR SIND NUR IM
CATERING UNTERWEGS. – GANZJÄHRIG
BUCHBAR.

FEIERLICHKEITEN IN UNSEREN RÄUMLICHKEITEN

KLEIN. FEIN. GANZJÄHRIG. MIT VIEL
RAUM FÜR DEINE IDEEN UND
KULINARISCHEN ERINNERUNGEN.

Wir bieten Euch eine weltoffene
Regionalküche an, die das Beste aus der
Nähe sucht - ohne sich selbst zum
Mittelpunkt der Welt zu machen.
Nachhaltiges Handeln und Transparenz
sind uns wichtig. Als Gastgeber arbeiten
wir kreativ mit einfachen, aber
hochwertigen Produkten. Wir reduzieren
bewusst den Einsatz von Fleisch, setzen
den Fokus auf Gemüse und zeigen die
Vielfalt der vegetarischen Küche.

Unsere Karte ist klein, frisch gekocht und
wechselt regelmäßig mit den
Jahreszeiten. Vorbeikommen lohnt sich
also – am besten öfter!

KATHARINA UND HEIKO WEISS

GENUSSPARTNER:



Wir sind Teil von Gastro for Future
Gemeinsam für eine
nachhaltigere Gastronomie.
MEHR ERFAHREN AUF → [GREENTABLE.ORG](https://greentable.org)



WIR SIND AUSGEZEICHNET

VERBINDUNG VERLOREN? WLAN: Bergfink | Passwort: hallobergfink24

GEMEINSAMENÜ

BESTELLT EUCH UNSER
GEMEINSAMENÜ IN 5 AKTEN
- IN DER MITTE DES TISCHES
SERVIERT, DANN WIRD GETEILT.

AB 2 PERSONEN

5-GANG | PRO PERSON € 82.00

4-GANG | PRO PERSON € 67.00

ohne Zwischengang

Wir haben so viele Ideen,
Lieblingsprodukte und kleine Leckereien,
die wir Euch nicht vorenthalten
möchten. Deshalb haben wir unser
GemeinsaMenü etwas neu gedacht.



DEN GENUSS BRINGEN WIR
EUCH AN DEN TISCH.

EIN VEGANES GEMEINSAMENÜ KÖNNEN WIR
NUR AUF VORBESTELLUNG AM VORTAG
ZUBEREITEN.

1.AKT | ANKOMMEN

Verschiedene kleine Überraschungen
und Grüße aus unserer Küche
*- regional, saisonal und hier und da mit einem
kleinen Philippinischen Augenzwinkern.*

2.AKT | VORWEG

Stracciatella Käse ^{VEGETARISCH}

Buttermöhre ^{VEGETARISCH}

Brotzeit Reloaded

3.AKT | ZWISCHENDURCH

Siopao - Philippinische Dampfnudel ^{VEGAN}

Lachsforelle Sashimi ^{VEGETARISCH MÖGLICH}

4.AKT | HAUPTGANG ZUR WAHL

Wilder Blumenkohl ^{VEGETARISCH}

ODER

Zanderfilet

ODER

Zweierlei vom Wild

ODER

Kikok Hähnchen „Saltimbocca Art“

5.AKT | SÜSSES FINALE

Dunkle Versuchung
und süße Überraschungen aus der Küche

*Alternativ bieten wir Euch eine kleine regionale
Käseauswahl an.*

GAUMENERWACHEN

VORWEG UND ZWISCHENDURCH

BROTZEIT RELOADED € 12.00

Kartoffel-Dinkel-Sauerteigbrot
Creglinger Mohnbutter, Wagyu Salami
Grünkernaufstrich, gepickeltes
Gartengemüse

GARTENSALAT € 7.00

Blattsalate, Salatherzen,
Wildkräuterdressing, Rohkost,
Kerncracker, Fränkische Kresse ^{VEGAN}
+ knuspriger Halloumi
mit Neuseser Honig € 3.00

STRACCIATELLA KÄSE € 16.00

mit gelber Bete, Pfifferlinge, Mandel,
Micro Greens ^{VEGETARISCH}

BUTTERMÖHRE € 14.00

an Habanero beurre blanc, Pinienkerne,
Salzzitrone ^{VEGETARISCH}

SASHIMI € 17.00

Fränkische Lachsforelle, roh mariniert,
Kürbissud, Kurkuma, Grapefruit



WARMES VORSPEISEN

KRAFTBRÜHE € 9.50

VOM NEUSESER WILD

mit Reh Wan Tan, Wurzelgemüse,
Schnittlauch

SIOPAO VORSPEISE | € 13.00

EIN GERICHT AUS HEIKOS HEIMAT

Philippinische Dampfnudel, gefüllt mit
Fränkischen Austernpilzen „Adobo Art“
Wurzelgemüse | Asia Gurken ^{VEGAN}

SIOPAO HAUPTGERICHT | € 24.00

2 Stück Dampfnudeln
mit Sisig Kartoffeln, hausgemachtes
Chinakohl Kimchi ^{VEGAN}

*Sisig Kartoffeln: Mini Ofenkartoffeln, Calamansi
Majo, crispy garlic, gepickelte Zwiebel, Erdnuss*

HÖHEPUNKTE

HAUPTSPEISEN

WILDER BLUMENKOHL € 25.00

in Tempura, Blumenkohlcreme,
grünes Curry, regionaler Ricotta, Kerne

VEGETARISCH | VEGAN MÖGLICH

SPITZKOHL ROLLS € 25.00

an kräftiger Gemüsejus, Kartoffelknödel,
Petersilie, Meerrettich, Hanfsamen

VEGETARISCH | VEGAN MÖGLICH

ZANDERFILET € 29.50

dazu Flusskrebse in Engelshaar,
Bouillabaisse Schaum, Petersilienwurzel,
Fränkische Safran Rouille, Kürbisrisotto

KIKOK HÄHNCHEN € 27.00

„SALTIMBOCCA ART“ SALBEI & ROHSCHINKEN

an Rotweinsoße, Mangold, Birne,
Kürbisrisotto

ZWEIERLEI VOM WILD € 32.50

REHRÜCKEN | WIRSING-WILDWICKEL

an Wildsoße, Petersilienwurzel,
Haselnuss, Pilznudelteigtäschle

ROASTBEEF € 36.00

FRIESISCHES URBAN BEEF

vom Konro Holzkohlegrill, Rotweinsoße,
Zwiebel, grüne Bohnen, Kartoffeltaler

SÜSSE SÜNDEN

DESSERTS

DUNKLE VERSUCHUNG € 13.50

Zartbitterschokolade, Kakaoerde,
Karamell, gegrillte Zwetschge,

Baba au Whiskey Mandelgebäck mit Whiskey-Tränke

PFIRSICH TIRAMISU € 20.00

FÜR ZWEI – ZUM TEILEN

nach Melba Art, Löffelbiskuit, geweckte
Pfirsiche aus Fritz Garten, Mascarpone
Creme, Himbeere, Pistazie

SÜSSES VOGELHAUS € 12.50

HEUTE SCHON GEZWITSCHERT?!

Überraschungen aus der Dessertküche

- klein, eisig, schokoladig, fruchtig, spannend.

BERGFINK EIERLEI € 7.50

Hausgemachtes Haselnusseis,
Fleur de Sel, Mandelkuss
dazu handgerührter Vanille Eierlikör

EIS UND SORBET € 2.60

HAUSGEMACHT

Haselnuss, Vanille, Zimtschnecke

Zwetschge-Orange-Sorbet VEGAN

Sanddorn-Sorbet VEGAN



OFFEN FÜR NEUES.

VERBINDLICH IN DER QUALITÄT.

1856

ERSTE ERWÄHNUNG

ERBAUT 1856



Unser, unter Denkmalschutz stehendes, Gebäude wurde 1856 erbaut und im Laufe der Jahre als Schulhaus mit Lehrerwohnungen und später zum Sitz des Rathauses genutzt.

1987

ERÖFFNUNG ALS NEUSESER

DORFGEMEINSCHAFTSHAUS

15.11.87 TAG DER OFFENEN TÜR

Nach einem Jahr Umbauzeit im Rahmen der Dorfsanierung wurde das „Gasthaus zum Dorfstüble“ gestaltet und von Martina und Peter Weiß in jungen Jahren übernommen. Ebenso wurde im Nebenraum ein Ort für die Jugend (Clubraum) bereitgestellt.

1992

DAS DORFSTÜBLE WÄCHST

OFFIZIELLE ERÖFFNUNG DES

CATERINGSERVICES



1992 wird das „Gasthaus zum Dorfstüble“ um das Catering „Gourmet Festservice“ erweitert und reduziert seine Öffnungstage für á la carte Gäste, es werden nur noch Feierlichkeiten, Familienfeste und Hochzeiten im Nebenraum abgehalten.

2017

DIE GASTRÄUME ERHALTEN

EINEN NEUEN GLANZ.

ERÖFFNUNG DES RESTAURANT

„GRÜNES STÜBLE“

Im März 2017 eröffnen Katharina und Heiko Weiß das „Grüne Stüble“ mit regionaler und nachhaltiger Küche. Die Räumlichkeiten werden komplett saniert und liebevoll dekoriert. Corona gibt in dieser Zeit Denkanstöße und eine Pause wird eingelegt. Das Catering läuft weiterhin.

2024

RUHESTAND & FORTSCHRITT

ERÖFFNUNG DES RESTAURANT

BERGFINK - WELTOFFENE

REGIONALKÜCHE

Im April 2024 entscheiden sich Katharina und Heiko Weiß den Betrieb komplett zu übernehmen und begrüßen Euch seither im Restaurant BergFink. Peter und Martina Weiß blicken auf über 35 Jahre Selbstständigkeit zurück und Peter tritt seinen Job als Rentner, Hausmeister und Aushilfskoch im BergFink an. Ein Ort, an dem neue Genussmomente entstehen.

FAMILIE WEISS & DAS TEAM