OFFEN FÜR NEUES.

VERBINDLICH IN DER QULITÄT.

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 DORFGEMEINSCHAFSHAUS

15.11.87 TAG DER OFFENEN TÜRE

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 Betreib 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

BERG FINK
RESTAURANT | CATERING

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.

SEPTEMBER - ENDE APRIL

UNSER RESTAURANT HAT FÜR ALLE GEÖFFNET:

MO | DI | FR | SA | SO
AB 17:30 UHR

MAI - AUGUST

UNSERE KÜCHE AUF ACHSE

IM SOMMER SIND WIR NUR IM CATERING UNTERWEGS. UNSER CATERINGSERVICE IST DENNOCH GANZJÄHRIG VERFÜGBAR.

FEIERLICKHEITEN IN UNSEREN RÄUMLICHKEITEN

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

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

Unsere Karte ist klein, frisch gekocht und wechselt häufig vor allem mit den Jahreszeiten – öfter vorbei kommen lohnt sich also!

KATHARINA UND HEIKO WEISS

WIR SIND AUSGEZEICHNET

GENUSSPARTNER:

TOQUES D'OR AWARDED CUISINE

falstaff
87 Punkte
Falstaff Restaurant- & Gasthausguide Deutschland

Hier genießen Sie ausgezeichnet nachhaltig!
Wir handeln ökologisch und sozial verantwortlich und erfüllen die Anforderungen an den Greentable®-Standard „Nachhaltige Gastronomie"

VERBINDUNG VERLOREN? WLAN: Bergfink | Passwort: hallobergfink24

GEMEINSAMENÜ

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

AB 2 PERSONEN MÖGLICH.

€ 79.00 p.P. | **MIT FLEISCH / FISCH**

€ 74.00 p.P. | **VEGETARISCH**

Alle nachfolgenden Speisen werden in 5 Gängen zum Teilen in die Mitte des Tisches serviert. Ihr entscheidet Euch lediglich für **ein** gemeinsames Hauptgericht, süßer **oder** herzhafter Abschluss.

DEN GENUSS BRINGEN WIR EUCH AN DEN TISCH.

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

MENÜ

Saisonale Einstimmung

Überraschung aus der Küche

ꕥ....ꕥ

Auf einen Streich

dazu Pastrami + € 8.00 einmalig

Kürbisvariation

Chinakohl

Fränkisches Pilztatar

ꕥ....ꕥ

Filipino Streetfood

Hausgebeizter Lachs VEGETARISCH MÖGLICH

ꕥ....ꕥ

EIN HAUPTGERICHT ZUR WAHL

Rote Bete Knödel VEGETARISCH

ODER

Entenbrust

ODER

Lammhüfte

ODER

Herbstfisch Duo VON DER EXTRA KARTE

ꕥ....ꕥ

SÜSSER ABSCHLUSS

Panna Cotta von der Tonkabohne

Süßes Vogelhaus

ODER HERZHAFTER ABSCHLUSS

Käseauswahl von Tonis Fass | Apfelbrot

Alle Preise inklusive MwSt. | Bei Unverträglichkeiten sprecht uns an. Eine Karte mit Allergenekennzeichnung halten wir für Euch bereit.

GAUMENERWACHEN

VORSPEISEN

AUF EINEN STREICH € 6.50

Ofenwarmes Kartoffelbrot

mit Möhren-Thymian Dip VEGAN

DAZU **SPÄTSOMMERGEFÜHLE € 8.00**

Hausgemachtes Pastrami VOM REGIONALEN BIO RIND

dazu Igersheimer Wassermelone Pickles

Honigsenf | Meerrettich | Belber Knolle

VARIATION € 13.50

VOM BUTTERNUT KÜRBIS

Birne | Radicchio | Zitrone | Külsheimer

Hirsetaler | warmer Kürbis Tee

VEGAN MÖGLICH

CHINAKOHL € 14.50

Geschmorter Chinakohl | Pumpernickel

Schwarzens Ricotta | Apfel-Chili Chutney

Nussbuttercreme

VEGETARISCH

FRÄNKISCHES PILZTATAR € 16.00

Steinpilz Beurre blanc | Pilz Anti Pasti

Neuseser Freiland Ei | Walnuss

VEGETARISCH

ZWISCHENDURCH

WARME VORSPEISEN

FILIPINO STREETFOOD € 14.00

GERICHTE AUS HEIKOS HEIMAT

Lumpia - Gemüserollen mit Calamansi

Talong tagong - Auberginen Omelett

Sikwa - Kohlrabi Nudeln

VEGETARISCH

HAUSGEBEIZTER LACHS € 17.80

mit Babyspinat-Kräutersalat | Radies

Schwarzwälder Miso Joghurt

Kartoffelwaffel | Senfkaviar

VEGETARISCH MÖGLICH

Alle Preise inklusive MwSt. | Bei Unverträglichkeiten sprecht uns an. Eine Karte mit Allergenekennzeichnung halten wir für Euch bereit. S. 4

HÖHEPUNKTE

HAUPTSPEISEN

ROTE BETE KNÖDEL **€ 22.50**

mit Meerrettichschaum | Feldsalatpesto

Holunderbeeren | Rohmilchkäse

VEGETARISCH

KALBSRAHMGULASCH **€ 30.00**

mit Sauerrahm | gepickeltem Kürbis

Fränkische Pilze | Wirsing

dazu Spätzle Knöpfle

BARBERIE ENTENBRUST **€ 27.00**

mit Honiglack | Geflügelsoße

dazu gegrillter Rotkohl

Thymian Maronen | Kartoffeltaler

LAMM HÜFTE ROSA GEBRATEN **€ 32.00**

an Portweinsoße | Balsamico Zwiebeln

Chorizo | Mangold | Kartoffel Pavé

WEITERE HAUPTGERICHTE UND VORSPEISEN FINDEST DU AUF UNSERER SAISONALEN SCHMANKERLKARTE. HIER GIBT ES AUCH IMMER EINE SUPPE UND EINE SCHÜSSEL VOLL GLÜCK.

SÜSSE SÜNDEN

DESSERTS

PANNA COTTA **€ 13.50**

VON DER TONKABOHNE

dazu Markelsheimer Quitte | Beeren in verschiedenen Texturen | Butter Scotch

NUSSKNACKER **€ 13.50**

„TANZ DER ZUCKERFEE“

Mousse von der Zartbitterschokolade

Buchweizen | Nüsse | Kakao | Nougat

BERGFINK EIERLEI **€ 7.20**

Hausgemachtes Vanilleeis | Witwenkuss

Eierlikör ODER beschwipste Mirabellen

SÜSSES VOGELHAUS **€ 12.50**

HEUTE SCHON GEZWITSCHERT?!

Trilogie von hausgemachten Petit Fours

KÄSE VON TONIS FASS **€ 15.00**

Käse der Käserei Schwarz Niederstetten

dazu internationale Käseauswahl

Apfelbrot | Feigensenf | Früchtechutney

Alle Preise inklusive MwSt. | Bei Unverträglichkeiten sprecht uns an. Eine Karte mit Allergenekennzeichnung halten wir für Euch bereit. S.5