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.

## 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.

**FEIERLICKHEITEN 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**

WIR SIND AUSGEZEICHNET

GENUSSPARTNER:

TOQUES D'OR AWARDED CUISINE

falstaff
87 Punkte
Falstaff Restaurant- & Gasthausguide Deutschland

Wir sind Teil von Gastro for Future
Gemeinsam für eine nachhaltigere Gastronomie.
MEHR ERFAHREN AUF → GREENTABLE.ORG

GASTRO FOR FUTURE

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

Weikersheimer Radicchio VEGETARISCH

Pilz Tatar VEGETARISCH

Brotzeit Reloaded

## 3.AKT | ZWISCHENDURCH

Siopao - Philippinische Dampfnudel VEGAN

Fisch Pflanzerl VEGETARISCH MÖGLICH

## 4.AKT | HAUPTGANG ZUR WAHL

Herbst Rolls VEGETARISCH

ODER

Zanderfilet

ODER

Zwiebelrostbraten

ODER

Entenbrust

## 5.AKT | SÜSSES FINALE

Pavlova mit Zitrusfrüchten und süße Überraschungen aus der Küche

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

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

# GAUMENERWACHEN

## VORWEG UND ZWISCHENDURCH

**BROTZEIT RELOADED** **€ 12.00**

Kartoffel-Dinkel-Sauerteigbrot
Creglinger Mohnbutter, Wagyu Salami
Möhren-Thymian-Creme,
gepickeltes Gartengemüse

**SALATSCHÜSSEL** **€ 7.00**

Weikersheimer Bio Feldsalat,
Wildkräuterdressing, Rohkostsalate,
Kerncracker, Fränkische Kresse VEGAN

+ Ziegenfrischkäse Crumble,
hausgemachte Cassis Feigen € 3.00

**WEIKERSHEIMER**
**RADICCHIO** **€ 15.00**

in Honig-Balsamico sous vide gegart,
Haselnuss, Schwarzwurzel, Stracciatella
Käse, Nussbutter-Vinaigrette VEGETARISCH

**PILZ TATAR** **€ 16.50**

mit allerlei Fränkischen Pilzen,
Steinpilz Beurre blanc, Trüffelkäse
Neuseser Bio Onsen Ei, Pilz Anti Pasti
VEGETARISCH



## WARME VORSPEISEN

**SAMTSUPPE** **€ 8.50**
**VON DER MARONE**

mit Sellerietaler, Brioche Croûtons,
Orangenöl VEGETARISCH

**FISCH PFLANZERL** **€ 16.50**

mit grüner Kräutersoße, Kürbis
süß-sauer, Waldorfsalat, Endivie,
Kartoffel Popcorn

**WILDER BLUMENKOHL** **€ 12.00**

in Tempurateig gebacken, Kapern-
Senfkaviar, Schwarzwälder Miso
Hollandaise, Granatapfel VEGETARISCH

**SIOPAO** **VORSPEISE | € 13.00**
**EIN GERICHT AUS HEIKOS HEIMAT**

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

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

# HÖHEPUNKTE

## HAUPTSPEISEN

**KÜRBIS MAULTASCHEN** **€ 23.50**

mit regionalem Ricotta, Kürbis-Sanddorn-Soße, Herbstgemüse, Kürbiskern Crunch VEGETARISCH

**HERBST ROLLS** **€ 25.00**

Spitzkohlroulade, Gemüsebratenjus, Knollengemüse, Steinpilz Beurre blanc, Hanfsamen, Kartoffelknödel VEGETARISCH

**ZANDERFILET** **€ 29.50**

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

**ENTENBRUST** **€ 28.00**

**MIT HONIGLACK, ROSA GEBRATEN**

an Rotweinsoße, gegrillter Rotkohl, Kartoffelknödel, Thymian-Maronen

**GEFÜLLTER REHBRATEN** **€ 28.50**

**VOM NEUSESER REH**

an feiner Wildsoße, Petersilienwurzel, Haselnussbutter, Apfel-Serviettenknödel

**ZWIEBELROSTBRATEN** **€ 34.00**

**180G FRIESISCHES URBAN ROASTBEEF**

an Rotweinsoße, Kräuter Gremolata, hausgemachte Schupfnudeln, Feldsalat

# SÜSSE SÜNDEN

## DESSERTS



**PAVLOVA** **€ 13.50**

**BAISERGEBÄCK**

mit Mandarinensorbet, allerlei Zitrusfrüchte, Orangen Panna Cotta, Lemon Curd, Buttermilch

**PFIRSICH TIRAMISU** **€ 20.00**

**FÜR ZWEI – ZUM TEILEN**

Hausgebackener Löffelbiskuit, geweckte Pfirsiche aus Fritz Garten, Pistazien-Mascarpone-Creme, Himbeere

**WARME APFEL TARTE** **€ 13.50**

mit Zimteis, Apfelbrand Karamell, Vanilleschaum, gebrannte Kürbiskerne

**BERGFINK EIERLEI** **€ 7.50**

Hausgemachtes Haselnusseis, Fleur de Sel, Mandelkuss
dazu handgerührter Vanille Eierlikör
**ODER** Espresso zum Ertränken

**EIS UND SORBET** **€ 2.60**

**HAUSGEMACHT**

**EISCREME:** Haselnuss, Vanille, Zimt

**SORBET** VEGAN: Zwetschge, Mandarine, Sanddorn

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

# 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 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