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 Feldsalat,
Wildkräuterdressing, Rohkostsalate,
Kerncracker, Fränkische Kresse VEGAN

+ Ziegenfrischkäse Crumble,
hausgemachte Cassis Feigen € 3.00

RADICCHIO **€ 15.00**

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

PILZ TATAR **€ 16.50**

mit Fränkischen Pilzen, Steinpilz Beurre
blanc, Trüffelkäse, Neuseser 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, Knusper Zwiebel, Gremolata, 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, Espresso, 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