



ALTE BERGMÜHLE  
LANDGASTHOF & VINOTHEK

## APERITIV

|                                                        |      |    |
|--------------------------------------------------------|------|----|
| <b>Hausaperitif</b>                                    | 0,1l | 11 |
| <b>Riesling Sekt Alte Bergmühle</b><br>Mosel, trocken  | 0,1l | 10 |
| <b>Cremant der Loire</b><br>Bouvet Etienne             | 0,1l | 14 |
| <b>Champagner, J.A. Milaur</b><br>Premier Cru Brut     | 0,1l | 15 |
| <b>Champagner, Drappier</b><br>Brut Natur, Zero Dosage | 0,1l | 17 |
| <b>Champagner, Drappier</b><br>Rosé de Saignée         | 0,1l | 19 |

## DRINKS

|                          |      |    |
|--------------------------|------|----|
| <b>Aperol Spritz</b>     | 0,2l | 10 |
| <b>Sarti Spritz</b>      | 0,2l | 10 |
| <b>Limoncello Spritz</b> | 0,2l | 10 |
| <b>Lillet Wildberry</b>  | 0,2l | 10 |
| <b>Espresso Martini</b>  | 0,2l | 12 |
| <b>Whiskey Sour</b>      | 0,2l | 14 |
| <b>Margarita</b>         | 0,2l | 12 |

## NON-ALKOHOL

|                                         |      |    |
|-----------------------------------------|------|----|
| <b>Van Nahmen Frucht Secco</b>          | 0,1l | 9  |
| <b>Hausgemachte Maracuja Limonade</b>   | 0,2l | 8  |
| <b>Gin Wonderleaf, Tonic und Orange</b> | 0,2l | 13 |

## VORSPEISEN

### Hessen Trio

Handkäse- Tatar mit Musik, Carpaccio, gebacken 13

### Zanderfilet Confiert

Marinierter Rotkrautsalat, Apfel-Sellerie Brunoise, Apfelweingelee 19

### Carpaccio von der Roten Bete

Ziegenfrischkäse, Walnuss-Pesto, Feldsalat 15



### Hausgeräucherte Poulardenbrust

Maronen-Orangenmousse, Granatapfel-Kaviar 16

### Gerolltes Carpaccio vom Angusrind

Rucola Stangensellerie, Parmesan 19

### Tatar vom Lachs

Zitrus Creme Fraiche, Rote Musik, Rösti 19

### Vorspeisen Variation Alte Bergmühle

von allem ein bisschen 19

für 2 Personen auf der Etagere serviert 32

## SUPPEN

### Rotkrautsuppe

Kartoffelknödelchen 12



### Geflügelcremesuppe

Majoran Creme fraiche 13

## HAUPTGÄNGE

|                                                                                                                |                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Landschweinebäckchen geschmort</b><br>Apfelpolenta, Möhren, Meerrettich                                     | 26                                                                                                   |
| <b>Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken geschnitten</b><br>Bratkartoffeln, Preiselbeere, frittierte Petersilie | 28                                                                                                   |
| <b>Maispouardenbrust in Apfelwein gegart</b><br>Chicorée in Orange, Zuckerschoten, Spaghettini                 | 26                                                                                                   |
| <b>Filet Steak vom Angusrind</b><br>Buntes Linsengemüse, Sahnkartoffeln, Balsamico Jus                         | 36                                                                                                   |
| <b>Entenbrust rosa gebraten</b><br>Mandelrisotto, wilder Broccoli                                              | 28                                                                                                   |
| <b>Hirschrückensteak, rosa gebraten</b><br>Schwarzwurzelrahmgemüse, Rosenkohl                                  | 36                                                                                                   |
| <b>Quinoa- Grünkohlstrudel</b><br>Rahmwirsing, Pilze, Orangenschaum                                            |  vegetarisch 23 |

## FISCH

|                                                                           |    |
|---------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Kabeljau</b><br>Sellerie-Vanillepüree, Wurzelgemüse                    | 26 |
| <b>Wolfsbarsch auf der Haut gebraten</b><br>gebratene Gnocchi, Peperonata | 28 |

## DESSERT

### **Flüssiges Schokoladensoufflé**

Safran Apfel, Apfel Carpaccio, Apfeleis

15

### **Creme Brûlée**

Orangensalat, Schokoladeneis

13

### **``Esterházy Schnitte`` Mandelbisquit- Buttercreme**

Portweingel, Karamellcruunch, Orangensorbet

14

### **Parfait von karamellisierten Walnüssen**

Eierlikörmousse, Himbeerragout

14

### **Dessert Variation Alte Bergmühle**

von allem ein Bisschen

19

## WEINEMPFEHLUNG

### OFFENE WEINE

#### WEISS

|                                                                         |      |      |
|-------------------------------------------------------------------------|------|------|
| <b>2023 Riesling VDP Gutswein -trocken-</b><br>Weingut Fendel, Rheingau | 0,2l | 10,5 |
| <b>2024 Grauburgunder -trocken-</b><br>Weingut Kohan, Rheinhessen       | 0,2l | 10,5 |
| <b>2024 Scheurebe -Spätlese-</b><br>Weingut Naegele, Pfalz              | 0,2l | 10   |
| <b>2024 Lugana Sirmione, Avanzi</b><br>Gardasee, Italien                | 0,2l | 12   |

#### ROT

|                                                                                 |      |      |
|---------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| <b>2021 Chianti -Riserva- D.O.C.</b><br>La Cornioleta, Rufina/ Toscana, Italien | 0,2l | 12   |
| <b>2021 Cabernet Sauvignon – Shiraz</b><br>Simonsig, Stellenbosch, Südafrika    | 0,2l | 12   |
| <b>2020 Château Canet</b><br>Syrah & Grenache, Minervois A.C., Südfrankreich    | 0,2l | 12   |
| <b>2022 Merlot</b><br>Louis Changarnier, Vin d'oc, Südfrankreich                | 0,2l | 10   |
| <b>2023 Lagrein Selezione</b><br>Alto Adige D.O.C., Elena Walch                 | 0,2l | 12,5 |

#### WEISSHERBST/ROSÉ

|                                                                              |      |      |
|------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| <b>2023 Spätburgunder Weissherbst -feinherb-</b><br>Weingut Fendel, Rheingau | 0,2l | 10,5 |
| <b>2024 La Mouline Rosé</b><br>Pays d'Oc, Frankreich                         | 0,2l | 10   |

**SÜSS- UND DESSERTWEINE GERNE AUF  
EMPFEHLUNG**

## WEINEMPFEHLUNG

### FLASCHEN

#### WEISS

|                                                                                       |       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|----|
| <b>2023 Riesling VDP, Fum Aller Hinnerschde -trocken-</b><br>Weingut Fendel, Rheingau | 0,75l | 39 |
| <b>2025 Grauburgunder -trocken-</b><br>Weingut Manz, Rheinhessen                      | 0,75l | 35 |
| <b>2024 Lugana Sirmione, Avanzi</b><br>Gardasee, Italien                              | 0,75l | 42 |

#### ROT

|                                                                                 |       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------|----|
| <b>2021 Chianti -Riserva- D.O.C.</b><br>La Cornioleta, Rufina/ Toscana, Italien | 0,75l | 39 |
| <b>2023 Grundstock, Cuvée trocken</b><br>Weingut Lutz, Rheinhessen              | 0,75l | 36 |
| <b>2023 Lagrein Selezione</b><br>Alto Adige D.O.C., Elena Walch                 | 0,75l | 55 |
| <b>2021 Viña Sastre Roble</b><br>Bodegas Sastre, Ribera del Duero D.O.          | 0,75l | 49 |

#### WEISSHERBST/ROSÉ

|                                                                    |       |    |
|--------------------------------------------------------------------|-------|----|
| <b>2023 Château Canet</b><br>Minervois, Languedoc, Frankreich      | 0,75l | 42 |
| <b>2024 Miraval</b><br>Côtes de Provence, Frankreich               | 0,75l | 52 |
| <b>2024 Lustspiel, Rosé -trocken-</b><br>Weingut Manz, Rheinhessen | 0,75l | 38 |
| <b>2024 Blanc de Noir vom Merlot</b><br>Weingut Bamberger, Nahe    | 0,75l | 38 |

**UNSERE KOMPLETTE AUSWAHL ENTNEHMEN SIE BITTE  
DER SEPERATEN WEINKARTE**

## REGIONAL UND SAISONAL

Unsere Speisekarte ist geprägt von regionalen und saisonalen Produkten, die die Grundlage für unsere Kreationen bilden.

Dank gilt unseren engagierten Produzenten,  
die uns stets mit hochwertigen Produkten versorgen.

### WILD

von Jägern aus dem  
Kreis Offenbach und Darmstadt

### FISCH

Fischzucht A. Burkard,  
Seligenstadt

### FLEISCH

von Weidezuchtbetrieben in Hessen  
und Baden-Württemberg

### OBST, GEMÜSE, SALAT

von Bauern und Produzenten  
aus dem Kreis Offenbach,  
dem Ried und Aschaffenburg

... und viele weitere.



Alte Bergmühle Restaurations GmbH  
Geißberg 25 · 63303 Dreieich  
Telefon: 0 61 03 / 8 18 58  
[service@alte-bergmuehle.de](mailto:service@alte-bergmuehle.de)



ALTE BERGMÜHLE  
LANDGASTHOF & VINOTHEK

## APERITIV

|                                                        |      |    |
|--------------------------------------------------------|------|----|
| <b>Hausaperitif</b>                                    | 0,1l | 11 |
| <b>Riesling Sekt Alte Bergmühle</b><br>Mosel, trocken  | 0,1l | 10 |
| <b>Cremant der Loire</b><br>Bouvet Etienne             | 0,1l | 14 |
| <b>Champagner, J.A. Milaur</b><br>Premier Cru Brut     | 0,1l | 15 |
| <b>Champagner, Drappier</b><br>Brut Natur, Zero Dosage | 0,1l | 17 |
| <b>Champagner, Drappier</b><br>Rosé de Saignée         | 0,1l | 19 |

## DRINKS

|                          |      |    |
|--------------------------|------|----|
| <b>Aperol Spritz</b>     | 0,2l | 10 |
| <b>Sarti Spritz</b>      | 0,2l | 10 |
| <b>Limoncello Spritz</b> | 0,2l | 10 |
| <b>Lillet Wildberry</b>  | 0,2l | 10 |
| <b>Espresso Martini</b>  | 0,2l | 12 |
| <b>Whiskey Sour</b>      | 0,2l | 14 |
| <b>Margarita</b>         | 0,2l | 12 |

## NON-ALKOHOL

|                                         |      |    |
|-----------------------------------------|------|----|
| <b>Van Nahmen Frucht Secco</b>          | 0,1l | 9  |
| <b>Hausgemachte Maracuja Limonade</b>   | 0,2l | 8  |
| <b>Gin Wonderleaf, Tonic und Orange</b> | 0,2l | 13 |

## VORSPEISEN

|                                                                                                                 |          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Hessen Trio</b><br>Handkäse- Tatar mit Musik, Carpaccio, gebacken                                            | 13       |
| <b>Zanderfilet Confiert</b><br>Marinierter Rotkrautsalat, Apfel-Sellerie Brunoise, Apfelweingelee               | 19       |
| <b>Carpaccio von der Roten Bete</b><br>Ziegenfrischkäse, Walnuss-Pesto, Feldsalat                               | 15       |
| <b>Hausgeräucherte Poulardenbrust</b><br>Maronen-Orangenmousse, Granatapfel-Kaviar                              | 16       |
| <b>Gerolltes Carpaccio vom Angusrind</b><br>Rucola Stangensellerie, Parmesan                                    | 19       |
| <b>Tatar vom Lachs</b><br>Zitrus Creme Fraiche, Rote Musik, Rösti                                               | 19       |
| <b>Vorspeisen Variation Alte Bergmühle</b><br>von allem ein bisschen<br>für 2 Personen auf der Etagere serviert | 19<br>32 |

## SUPPEN

|                                                    |    |
|----------------------------------------------------|----|
| <b>Rotkrautsuppe</b><br>Kartoffelknödelchen        | 12 |
| <b>Geflügelcremesuppe</b><br>Majoran Creme fraiche | 13 |

## HAUPTGÄNGE

|                                                                                                                |                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Landschweinebäckchen geschmort</b><br>Apfelpolenta, Möhren, Meerrettich                                     | 26                                                                                                   |
| <b>Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken geschnitten</b><br>Bratkartoffeln, Preiselbeere, frittierte Petersilie | 28                                                                                                   |
| <b>Maispouardenbrust in Apfelwein gegart</b><br>Chicorée in Orange, Zuckerschoten, Spaghettini                 | 26                                                                                                   |
| <b>Filet Steak vom Angusrind</b><br>Buntes Linsengemüse, Sahnkartoffeln, Balsamico Jus                         | 36                                                                                                   |
| <b>Entenbrust rosa gebraten</b><br>Mandelrisotto, wilder Broccoli                                              | 28                                                                                                   |
| <b>Hirschrückensteak, rosa gebraten</b><br>Schwarzwurzelrahmgemüse, Rosenkohl                                  | 36                                                                                                   |
| <b>Quinoa- Grünkohlstrudel</b><br>Rahmwirsing, Pilze, Orangenschaum                                            |  vegetarisch 23 |

## FISCH

|                                                                           |    |
|---------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Kabeljau</b><br>Sellerie-Vanillepüree, Wurzelgemüse                    | 26 |
| <b>Wolfsbarsch auf der Haut gebraten</b><br>gebratene Gnocchi, Peperonata | 28 |

## DESSERT

### **Flüssiges Schokoladensoufflé**

Safran Apfel, Apfel Carpaccio, Apfeleis

15

### **Creme Brûlée**

Orangensalat, Schokoladeneis

13

### **``Esterházy Schnitte`` Mandelbisquit- Buttercreme**

Portweingel, Karamellcruunch, Orangensorbet

14

### **Parfait von karamellisierten Walnüssen**

Eierlikörmousse, Himbeerragout

14

### **Dessert Variation Alte Bergmühle**

von allem ein Bisschen

19

## WEINEMPFEHLUNG

### OFFENE WEINE

#### WEISS

|                                                                         |      |      |
|-------------------------------------------------------------------------|------|------|
| <b>2023 Riesling VDP Gutswein -trocken-</b><br>Weingut Fendel, Rheingau | 0,2l | 10,5 |
| <b>2024 Grauburgunder -trocken-</b><br>Weingut Kohan, Rheinhessen       | 0,2l | 10,5 |
| <b>2024 Scheurebe -Spätlese-</b><br>Weingut Naegele, Pfalz              | 0,2l | 10   |
| <b>2024 Lugana Sirmione, Avanzi</b><br>Gardasee, Italien                | 0,2l | 12   |

#### ROT

|                                                                                 |      |      |
|---------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| <b>2021 Chianti -Riserva- D.O.C.</b><br>La Cornioleta, Rufina/ Toscana, Italien | 0,2l | 12   |
| <b>2021 Cabernet Sauvignon – Shiraz</b><br>Simonsig, Stellenbosch, Südafrika    | 0,2l | 12   |
| <b>2020 Château Canet</b><br>Syrah & Grenache, Minervois A.C., Südfrankreich    | 0,2l | 12   |
| <b>2022 Merlot</b><br>Louis Changarnier, Vin d'oc, Südfrankreich                | 0,2l | 10   |
| <b>2023 Lagrein Selezione</b><br>Alto Adige D.O.C., Elena Walch                 | 0,2l | 12,5 |

#### WEISSHERBST/ROSÉ

|                                                                              |      |      |
|------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| <b>2023 Spätburgunder Weissherbst -feinherb-</b><br>Weingut Fendel, Rheingau | 0,2l | 10,5 |
| <b>2024 La Mouline Rosé</b><br>Pays d'Oc, Frankreich                         | 0,2l | 10   |

**SÜSS- UND DESSERTWEINE GERNE AUF  
EMPFEHLUNG**

## WEINEMPFEHLUNG

### FLASCHEN

#### WEISS

|                                                                                       |       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|----|
| <b>2023 Riesling VDP, Fum Aller Hinnerschde -trocken-</b><br>Weingut Fendel, Rheingau | 0,75l | 39 |
| <b>2025 Grauburgunder -trocken-</b><br>Weingut Manz, Rheinhessen                      | 0,75l | 35 |
| <b>2024 Lugana Sirmione, Avanzi</b><br>Gardasee, Italien                              | 0,75l | 42 |

#### ROT

|                                                                                 |       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------|----|
| <b>2021 Chianti -Riserva- D.O.C.</b><br>La Cornioleta, Rufina/ Toscana, Italien | 0,75l | 39 |
| <b>2023 Grundstock, Cuvée trocken</b><br>Weingut Lutz, Rheinhessen              | 0,75l | 36 |
| <b>2023 Lagrein Selezione</b><br>Alto Adige D.O.C., Elena Walch                 | 0,75l | 55 |
| <b>2021 Viña Sastre Roble</b><br>Bodegas Sastre, Ribera del Duero D.O.          | 0,75l | 49 |

#### WEISSHERBST/ROSÉ

|                                                                    |       |    |
|--------------------------------------------------------------------|-------|----|
| <b>2023 Château Canet</b><br>Minervois, Languedoc, Frankreich      | 0,75l | 42 |
| <b>2024 Miraval</b><br>Côtes de Provence, Frankreich               | 0,75l | 52 |
| <b>2024 Lustspiel, Rosé -trocken-</b><br>Weingut Manz, Rheinhessen | 0,75l | 38 |
| <b>2024 Blanc de Noir vom Merlot</b><br>Weingut Bamberger, Nahe    | 0,75l | 38 |

**UNSERE KOMPLETTE AUSWAHL ENTNEHMEN SIE BITTE  
DER SEPERATEN WEINKARTE**

## REGIONAL UND SAISONAL

Unsere Speisekarte ist geprägt von regionalen und saisonalen Produkten, die die Grundlage für unsere Kreationen bilden.

Dank gilt unseren engagierten Produzenten,  
die uns stets mit hochwertigen Produkten versorgen.

### WILD

von Jägern aus dem  
Kreis Offenbach und Darmstadt

### FISCH

Fischzucht A. Burkard,  
Seligenstadt

### FLEISCH

von Weidezuchtbetrieben in Hessen  
und Baden-Württemberg

### OBST, GEMÜSE, SALAT

von Bauern und Produzenten  
aus dem Kreis Offenbach,  
dem Ried und Aschaffenburg

... und viele weitere.



Alte Bergmühle Restaurations GmbH  
Geißberg 25 · 63303 Dreieich  
Telefon: 0 61 03 / 8 18 58  
[service@alte-bergmuehle.de](mailto:service@alte-bergmuehle.de)



ALTE BERGMÜHLE  
LANDGASTHOF & VINOTHEK

## APERITIV

|                                                        |      |    |
|--------------------------------------------------------|------|----|
| <b>Hausaperitif</b>                                    | 0,1l | 11 |
| <b>Riesling Sekt Alte Bergmühle</b><br>Mosel, trocken  | 0,1l | 10 |
| <b>Cremant der Loire</b><br>Bouvet Etienne             | 0,1l | 14 |
| <b>Champagner, J.A. Milaur</b><br>Premier Cru Brut     | 0,1l | 15 |
| <b>Champagner, Drappier</b><br>Brut Natur, Zero Dosage | 0,1l | 17 |
| <b>Champagner, Drappier</b><br>Rosé de Saignée         | 0,1l | 19 |

## DRINKS

|                          |      |    |
|--------------------------|------|----|
| <b>Aperol Spritz</b>     | 0,2l | 10 |
| <b>Sarti Spritz</b>      | 0,2l | 10 |
| <b>Limoncello Spritz</b> | 0,2l | 10 |
| <b>Lillet Wildberry</b>  | 0,2l | 10 |
| <b>Espresso Martini</b>  | 0,2l | 12 |
| <b>Whiskey Sour</b>      | 0,2l | 14 |
| <b>Margarita</b>         | 0,2l | 12 |

## NON-ALKOHOL

|                                         |      |    |
|-----------------------------------------|------|----|
| <b>Van Nahmen Frucht Secco</b>          | 0,1l | 9  |
| <b>Hausgemachte Maracuja Limonade</b>   | 0,2l | 8  |
| <b>Gin Wonderleaf, Tonic und Orange</b> | 0,2l | 13 |

## VORSPEISEN

### Hessen Trio

Handkäse- Tatar mit Musik, Carpaccio, gebacken 13

### Zanderfilet Confiert

Marinierter Rotkrautsalat, Apfel-Sellerie Brunoise, Apfelweingelee 19

### Carpaccio von der Roten Bete

Ziegenfrischkäse, Walnuss-Pesto, Feldsalat 15



### Hausgeräucherte Poulardenbrust

Maronen-Orangenmousse, Granatapfel-Kaviar 16

### Gerolltes Carpaccio vom Angusrind

Rucola Stangensellerie, Parmesan 19

### Tatar vom Lachs

Zitrus Creme Fraiche, Rote Musik, Rösti 19

### Vorspeisen Variation Alte Bergmühle

von allem ein bisschen 19

für 2 Personen auf der Etagere serviert 32

## SUPPEN

### Rotkrautsuppe

Kartoffelknödelchen 12



### Geflügelcremesuppe

Majoran Creme fraiche 13

## HAUPTGÄNGE

|                                                                                                                |                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Landschweinebäckchen geschmort</b><br>Apfelpolenta, Möhren, Meerrettich                                     | 26                                                                                                   |
| <b>Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken geschnitten</b><br>Bratkartoffeln, Preiselbeere, frittierte Petersilie | 28                                                                                                   |
| <b>Maispouardenbrust in Apfelwein gegart</b><br>Chicorée in Orange, Zuckerschoten, Spaghettini                 | 26                                                                                                   |
| <b>Filet Steak vom Angusrind</b><br>Buntes Linsengemüse, Sahnkartoffeln, Balsamico Jus                         | 36                                                                                                   |
| <b>Entenbrust rosa gebraten</b><br>Mandelrisotto, wilder Broccoli                                              | 28                                                                                                   |
| <b>Hirschrückensteak, rosa gebraten</b><br>Schwarzwurzelrahmgemüse, Rosenkohl                                  | 36                                                                                                   |
| <b>Quinoa- Grünkohlstrudel</b><br>Rahmwirsing, Pilze, Orangenschaum                                            |  vegetarisch 23 |

## FISCH

|                                                                           |    |
|---------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Kabeljau</b><br>Sellerie-Vanillepüree, Wurzelgemüse                    | 26 |
| <b>Wolfsbarsch auf der Haut gebraten</b><br>gebratene Gnocchi, Peperonata | 28 |

## DESSERT

### **Flüssiges Schokoladensoufflé**

Safran Apfel, Apfel Carpaccio, Apfeleis

15

### **Creme Brûlée**

Orangensalat, Schokoladeneis

13

### **``Esterházy Schnitte`` Mandelbisquit- Buttercreme**

Portweingel, Karamellcruunch, Orangensorbet

14

### **Parfait von karamellisierten Walnüssen**

Eierlikörmousse, Himbeerragout

14

### **Dessert Variation Alte Bergmühle**

von allem ein Bisschen

19

## WEINEMPFEHLUNG

### OFFENE WEINE

#### WEISS

|                                                                         |      |      |
|-------------------------------------------------------------------------|------|------|
| <b>2023 Riesling VDP Gutswein -trocken-</b><br>Weingut Fendel, Rheingau | 0,2l | 10,5 |
| <b>2024 Grauburgunder -trocken-</b><br>Weingut Kohan, Rheinhessen       | 0,2l | 10,5 |
| <b>2024 Scheurebe -Spätlese-</b><br>Weingut Naegele, Pfalz              | 0,2l | 10   |
| <b>2024 Lugana Sirmione, Avanzi</b><br>Gardasee, Italien                | 0,2l | 12   |

#### ROT

|                                                                                 |      |      |
|---------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| <b>2021 Chianti -Riserva- D.O.C.</b><br>La Cornioleta, Rufina/ Toscana, Italien | 0,2l | 12   |
| <b>2021 Cabernet Sauvignon – Shiraz</b><br>Simonsig, Stellenbosch, Südafrika    | 0,2l | 12   |
| <b>2020 Château Canet</b><br>Syrah & Grenache, Minervois A.C., Südfrankreich    | 0,2l | 12   |
| <b>2022 Merlot</b><br>Louis Changarnier, Vin d'oc, Südfrankreich                | 0,2l | 10   |
| <b>2023 Lagrein Selezione</b><br>Alto Adige D.O.C., Elena Walch                 | 0,2l | 12,5 |

#### WEISSHERBST/ROSÉ

|                                                                              |      |      |
|------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| <b>2023 Spätburgunder Weissherbst -feinherb-</b><br>Weingut Fendel, Rheingau | 0,2l | 10,5 |
| <b>2024 La Mouline Rosé</b><br>Pays d'Oc, Frankreich                         | 0,2l | 10   |

**SÜSS- UND DESSERTWEINE GERNE AUF  
EMPFEHLUNG**

## WEINEMPFEHLUNG

### FLASCHEN

#### WEISS

|                                                                                       |       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|----|
| <b>2023 Riesling VDP, Fum Aller Hinnerschde -trocken-</b><br>Weingut Fendel, Rheingau | 0,75l | 39 |
| <b>2025 Grauburgunder -trocken-</b><br>Weingut Manz, Rheinhessen                      | 0,75l | 35 |
| <b>2024 Lugana Sirmione, Avanzi</b><br>Gardasee, Italien                              | 0,75l | 42 |

#### ROT

|                                                                                 |       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------|----|
| <b>2021 Chianti -Riserva- D.O.C.</b><br>La Cornioleta, Rufina/ Toscana, Italien | 0,75l | 39 |
| <b>2023 Grundstock, Cuvée trocken</b><br>Weingut Lutz, Rheinhessen              | 0,75l | 36 |
| <b>2023 Lagrein Selezione</b><br>Alto Adige D.O.C., Elena Walch                 | 0,75l | 55 |
| <b>2021 Viña Sastre Roble</b><br>Bodegas Sastre, Ribera del Duero D.O.          | 0,75l | 49 |

#### WEISSHERBST/ROSÉ

|                                                                    |       |    |
|--------------------------------------------------------------------|-------|----|
| <b>2023 Château Canet</b><br>Minervois, Languedoc, Frankreich      | 0,75l | 42 |
| <b>2024 Miraval</b><br>Côtes de Provence, Frankreich               | 0,75l | 52 |
| <b>2024 Lustspiel, Rosé -trocken-</b><br>Weingut Manz, Rheinhessen | 0,75l | 38 |
| <b>2024 Blanc de Noir vom Merlot</b><br>Weingut Bamberger, Nahe    | 0,75l | 38 |

**UNSERE KOMPLETTE AUSWAHL ENTNEHMEN SIE BITTE  
DER SEPERATEN WEINKARTE**

## REGIONAL UND SAISONAL

Unsere Speisekarte ist geprägt von regionalen und saisonalen Produkten, die die Grundlage für unsere Kreationen bilden.

Dank gilt unseren engagierten Produzenten,  
die uns stets mit hochwertigen Produkten versorgen.

### WILD

von Jägern aus dem  
Kreis Offenbach und Darmstadt

### FISCH

Fischzucht A. Burkard,  
Seligenstadt

### FLEISCH

von Weidezuchtbetrieben in Hessen  
und Baden-Württemberg

### OBST, GEMÜSE, SALAT

von Bauern und Produzenten  
aus dem Kreis Offenbach,  
dem Ried und Aschaffenburg

... und viele weitere.



Alte Bergmühle Restaurations GmbH  
Geißberg 25 · 63303 Dreieich  
Telefon: 0 61 03 / 8 18 58  
[service@alte-bergmuehle.de](mailto:service@alte-bergmuehle.de)



ALTE BERGMÜHLE  
LANDGASTHOF & VINOTHEK

## APERITIV

|                                                        |      |    |
|--------------------------------------------------------|------|----|
| <b>Hausaperitif</b>                                    | 0,1l | 11 |
| <b>Riesling Sekt Alte Bergmühle</b><br>Mosel, trocken  | 0,1l | 10 |
| <b>Cremant der Loire</b><br>Bouvet Etienne             | 0,1l | 14 |
| <b>Champagner, J.A. Milaur</b><br>Premier Cru Brut     | 0,1l | 15 |
| <b>Champagner, Drappier</b><br>Brut Natur, Zero Dosage | 0,1l | 17 |
| <b>Champagner, Drappier</b><br>Rosé de Saignée         | 0,1l | 19 |

## DRINKS

|                          |      |    |
|--------------------------|------|----|
| <b>Aperol Spritz</b>     | 0,2l | 10 |
| <b>Sarti Spritz</b>      | 0,2l | 10 |
| <b>Limoncello Spritz</b> | 0,2l | 10 |
| <b>Lillet Wildberry</b>  | 0,2l | 10 |
| <b>Espresso Martini</b>  | 0,2l | 12 |
| <b>Whiskey Sour</b>      | 0,2l | 14 |
| <b>Margarita</b>         | 0,2l | 12 |

## NON-ALKOHOL

|                                         |      |    |
|-----------------------------------------|------|----|
| <b>Van Nahmen Frucht Secco</b>          | 0,1l | 9  |
| <b>Hausgemachte Maracuja Limonade</b>   | 0,2l | 8  |
| <b>Gin Wonderleaf, Tonic und Orange</b> | 0,2l | 13 |

## VORSPEISEN

|                                                                                                                 |          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Hessen Trio</b><br>Handkäse- Tatar mit Musik, Carpaccio, gebacken                                            | 13       |
| <b>Zanderfilet Confiert</b><br>Marinierter Rotkrautsalat, Apfel-Sellerie Brunoise, Apfelweingelee               | 19       |
| <b>Carpaccio von der Roten Bete</b><br>Ziegenfrischkäse, Walnuss-Pesto, Feldsalat                               | 15       |
| <b>Hausgeräucherte Poulardenbrust</b><br>Maronen-Orangenmousse, Granatapfel-Kaviar                              | 16       |
| <b>Gerolltes Carpaccio vom Angusrind</b><br>Rucola Stangensellerie, Parmesan                                    | 19       |
| <b>Tatar vom Lachs</b><br>Zitrus Creme Fraiche, Rote Musik, Rösti                                               | 19       |
| <b>Vorspeisen Variation Alte Bergmühle</b><br>von allem ein bisschen<br>für 2 Personen auf der Etagere serviert | 19<br>32 |

## SUPPEN

|                                                    |    |
|----------------------------------------------------|----|
| <b>Rotkrautsuppe</b><br>Kartoffelknödelchen        | 12 |
| <b>Geflügelcremesuppe</b><br>Majoran Creme fraiche | 13 |

## HAUPTGÄNGE

|                                                                                                                |                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Landschweinebäckchen geschmort</b><br>Apfelpolenta, Möhren, Meerrettich                                     | 26                                                                                                   |
| <b>Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken geschnitten</b><br>Bratkartoffeln, Preiselbeere, frittierte Petersilie | 28                                                                                                   |
| <b>Maispouardenbrust in Apfelwein gegart</b><br>Chicorée in Orange, Zuckerschoten, Spaghettini                 | 26                                                                                                   |
| <b>Filet Steak vom Angusrind</b><br>Buntes Linsengemüse, Sahnkartoffeln, Balsamico Jus                         | 36                                                                                                   |
| <b>Entenbrust rosa gebraten</b><br>Mandelrisotto, wilder Broccoli                                              | 28                                                                                                   |
| <b>Hirschrückensteak, rosa gebraten</b><br>Schwarzwurzelrahmgemüse, Rosenkohl                                  | 36                                                                                                   |
| <b>Quinoa- Grünkohlstrudel</b><br>Rahmwirsing, Pilze, Orangenschaum                                            |  vegetarisch 23 |

## FISCH

|                                                                           |    |
|---------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Kabeljau</b><br>Sellerie-Vanillepüree, Wurzelgemüse                    | 26 |
| <b>Wolfsbarsch auf der Haut gebraten</b><br>gebratene Gnocchi, Peperonata | 28 |

## DESSERT

### **Flüssiges Schokoladensoufflé**

Safran Apfel, Apfel Carpaccio, Apfeleis

15

### **Creme Brûlée**

Orangensalat, Schokoladeneis

13

### **``Esterházy Schnitte`` Mandelbisquit- Buttercreme**

Portweingel, Karamellcruunch, Orangensorbet

14

### **Parfait von karamellisierten Walnüssen**

Eierlikörmousse, Himbeerragout

14

### **Dessert Variation Alte Bergmühle**

von allem ein Bisschen

19

## WEINEMPFEHLUNG

### OFFENE WEINE

#### WEISS

|                                                                         |      |      |
|-------------------------------------------------------------------------|------|------|
| <b>2023 Riesling VDP Gutswein -trocken-</b><br>Weingut Fendel, Rheingau | 0,2l | 10,5 |
| <b>2024 Grauburgunder -trocken-</b><br>Weingut Kohan, Rheinhessen       | 0,2l | 10,5 |
| <b>2024 Scheurebe -Spätlese-</b><br>Weingut Naegele, Pfalz              | 0,2l | 10   |
| <b>2024 Lugana Sirmione, Avanzi</b><br>Gardasee, Italien                | 0,2l | 12   |

#### ROT

|                                                                                 |      |      |
|---------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| <b>2021 Chianti -Riserva- D.O.C.</b><br>La Cornioleta, Rufina/ Toscana, Italien | 0,2l | 12   |
| <b>2021 Cabernet Sauvignon – Shiraz</b><br>Simonsig, Stellenbosch, Südafrika    | 0,2l | 12   |
| <b>2020 Château Canet</b><br>Syrah & Grenache, Minervois A.C., Südfrankreich    | 0,2l | 12   |
| <b>2022 Merlot</b><br>Louis Changarnier, Vin d'oc, Südfrankreich                | 0,2l | 10   |
| <b>2023 Lagrein Selezione</b><br>Alto Adige D.O.C., Elena Walch                 | 0,2l | 12,5 |

#### WEISSHERBST/ROSÉ

|                                                                              |      |      |
|------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| <b>2023 Spätburgunder Weissherbst -feinherb-</b><br>Weingut Fendel, Rheingau | 0,2l | 10,5 |
| <b>2024 La Mouline Rosé</b><br>Pays d'Oc, Frankreich                         | 0,2l | 10   |

**SÜSS- UND DESSERTWEINE GERNE AUF  
EMPFEHLUNG**

## WEINEMPFEHLUNG

### FLASCHEN

#### WEISS

|                                                                                       |       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|----|
| <b>2023 Riesling VDP, Fum Aller Hinnerschde -trocken-</b><br>Weingut Fendel, Rheingau | 0,75l | 39 |
| <b>2025 Grauburgunder -trocken-</b><br>Weingut Manz, Rheinhessen                      | 0,75l | 35 |
| <b>2024 Lugana Sirmione, Avanzi</b><br>Gardasee, Italien                              | 0,75l | 42 |

#### ROT

|                                                                                 |       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------|----|
| <b>2021 Chianti -Riserva- D.O.C.</b><br>La Cornioleta, Rufina/ Toscana, Italien | 0,75l | 39 |
| <b>2023 Grundstock, Cuvée trocken</b><br>Weingut Lutz, Rheinhessen              | 0,75l | 36 |
| <b>2023 Lagrein Selezione</b><br>Alto Adige D.O.C., Elena Walch                 | 0,75l | 55 |
| <b>2021 Viña Sastre Roble</b><br>Bodegas Sastre, Ribera del Duero D.O.          | 0,75l | 49 |

#### WEISSHERBST/ROSÉ

|                                                                    |       |    |
|--------------------------------------------------------------------|-------|----|
| <b>2023 Château Canet</b><br>Minervois, Languedoc, Frankreich      | 0,75l | 42 |
| <b>2024 Miraval</b><br>Côtes de Provence, Frankreich               | 0,75l | 52 |
| <b>2024 Lustspiel, Rosé -trocken-</b><br>Weingut Manz, Rheinhessen | 0,75l | 38 |
| <b>2024 Blanc de Noir vom Merlot</b><br>Weingut Bamberger, Nahe    | 0,75l | 38 |

**UNSERE KOMPLETTE AUSWAHL ENTNEHMEN SIE BITTE  
DER SEPERATEN WEINKARTE**

## REGIONAL UND SAISONAL

Unsere Speisekarte ist geprägt von regionalen und saisonalen Produkten, die die Grundlage für unsere Kreationen bilden.

Dank gilt unseren engagierten Produzenten,  
die uns stets mit hochwertigen Produkten versorgen.

### WILD

von Jägern aus dem  
Kreis Offenbach und Darmstadt

### FISCH

Fischzucht A. Burkard,  
Seligenstadt

### FLEISCH

von Weidezuchtbetrieben in Hessen  
und Baden-Württemberg

### OBST, GEMÜSE, SALAT

von Bauern und Produzenten  
aus dem Kreis Offenbach,  
dem Ried und Aschaffenburg

... und viele weitere.



Alte Bergmühle Restaurations GmbH  
Geißberg 25 · 63303 Dreieich  
Telefon: 0 61 03 / 8 18 58  
[service@alte-bergmuehle.de](mailto:service@alte-bergmuehle.de)



ALTE BERGMÜHLE  
LANDGASTHOF & VINOTHEK

## APERITIV

|                                                        |      |    |
|--------------------------------------------------------|------|----|
| <b>Hausaperitif</b>                                    | 0,1l | 11 |
| <b>Riesling Sekt Alte Bergmühle</b><br>Mosel, trocken  | 0,1l | 10 |
| <b>Cremant der Loire</b><br>Bouvet Etienne             | 0,1l | 14 |
| <b>Champagner, J.A. Milaur</b><br>Premier Cru Brut     | 0,1l | 15 |
| <b>Champagner, Drappier</b><br>Brut Natur, Zero Dosage | 0,1l | 17 |
| <b>Champagner, Drappier</b><br>Rosé de Saignée         | 0,1l | 19 |

## DRINKS

|                          |      |    |
|--------------------------|------|----|
| <b>Aperol Spritz</b>     | 0,2l | 10 |
| <b>Sarti Spritz</b>      | 0,2l | 10 |
| <b>Limoncello Spritz</b> | 0,2l | 10 |
| <b>Lillet Wildberry</b>  | 0,2l | 10 |
| <b>Espresso Martini</b>  | 0,2l | 12 |
| <b>Whiskey Sour</b>      | 0,2l | 14 |
| <b>Margarita</b>         | 0,2l | 12 |

## NON-ALKOHOL

|                                         |      |    |
|-----------------------------------------|------|----|
| <b>Van Nahmen Frucht Secco</b>          | 0,1l | 9  |
| <b>Hausgemachte Maracuja Limonade</b>   | 0,2l | 8  |
| <b>Gin Wonderleaf, Tonic und Orange</b> | 0,2l | 13 |

## VORSPEISEN

|                                                                                                                 |          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Hessen Trio</b><br>Handkäse- Tatar mit Musik, Carpaccio, gebacken                                            | 13       |
| <b>Zanderfilet Confiert</b><br>Marinierter Rotkrautsalat, Apfel-Sellerie Brunoise, Apfelweingelee               | 19       |
| <b>Carpaccio von der Roten Bete</b><br>Ziegenfrischkäse, Walnuss-Pesto, Feldsalat                               | 15       |
| <b>Hausgeräucherte Poulardenbrust</b><br>Maronen-Orangenmousse, Granatapfel-Kaviar                              | 16       |
| <b>Gerolltes Carpaccio vom Angusrind</b><br>Rucola Stangensellerie, Parmesan                                    | 19       |
| <b>Tatar vom Lachs</b><br>Zitrus Creme Fraiche, Rote Musik, Rösti                                               | 19       |
| <b>Vorspeisen Variation Alte Bergmühle</b><br>von allem ein bisschen<br>für 2 Personen auf der Etagere serviert | 19<br>32 |

## SUPPEN

|                                                    |    |
|----------------------------------------------------|----|
| <b>Rotkrautsuppe</b><br>Kartoffelknödelchen        | 12 |
| <b>Geflügelcremesuppe</b><br>Majoran Creme fraiche | 13 |

## HAUPTGÄNGE

|                                                                                                                |                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Landschweinebäckchen geschmort</b><br>Apfelpolenta, Möhren, Meerrettich                                     | 26                                                                                                   |
| <b>Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken geschnitten</b><br>Bratkartoffeln, Preiselbeere, frittierte Petersilie | 28                                                                                                   |
| <b>Maispouardenbrust in Apfelwein gegart</b><br>Chicorée in Orange, Zuckerschoten, Spaghettini                 | 26                                                                                                   |
| <b>Filet Steak vom Angusrind</b><br>Buntes Linsengemüse, Sahnkartoffeln, Balsamico Jus                         | 36                                                                                                   |
| <b>Entenbrust rosa gebraten</b><br>Mandelrisotto, wilder Broccoli                                              | 28                                                                                                   |
| <b>Hirschrückensteak, rosa gebraten</b><br>Schwarzwurzelrahmgemüse, Rosenkohl                                  | 36                                                                                                   |
| <b>Quinoa- Grünkohlstrudel</b><br>Rahmwirsing, Pilze, Orangenschaum                                            |  vegetarisch 23 |

## FISCH

|                                                                           |    |
|---------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Kabeljau</b><br>Sellerie-Vanillepüree, Wurzelgemüse                    | 26 |
| <b>Wolfsbarsch auf der Haut gebraten</b><br>gebratene Gnocchi, Peperonata | 28 |

## DESSERT

### **Flüssiges Schokoladensoufflé**

Safran Apfel, Apfel Carpaccio, Apfeleis

15

### **Creme Brûlée**

Orangensalat, Schokoladeneis

13

### **``Esterházy Schnitte`` Mandelbisquit- Buttercreme**

Portweingel, Karamellcruunch, Orangensorbet

14

### **Parfait von karamellisierten Walnüssen**

Eierlikörmousse, Himbeerragout

14

### **Dessert Variation Alte Bergmühle**

von allem ein Bisschen

19

## WEINEMPFEHLUNG

### OFFENE WEINE

#### WEISS

|                                                                         |      |      |
|-------------------------------------------------------------------------|------|------|
| <b>2023 Riesling VDP Gutswein -trocken-</b><br>Weingut Fendel, Rheingau | 0,2l | 10,5 |
| <b>2024 Grauburgunder -trocken-</b><br>Weingut Kohan, Rheinhessen       | 0,2l | 10,5 |
| <b>2024 Scheurebe -Spätlese-</b><br>Weingut Naegele, Pfalz              | 0,2l | 10   |
| <b>2024 Lugana Sirmione, Avanzi</b><br>Gardasee, Italien                | 0,2l | 12   |

#### ROT

|                                                                                 |      |      |
|---------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| <b>2021 Chianti -Riserva- D.O.C.</b><br>La Cornioleta, Rufina/ Toscana, Italien | 0,2l | 12   |
| <b>2021 Cabernet Sauvignon – Shiraz</b><br>Simonsig, Stellenbosch, Südafrika    | 0,2l | 12   |
| <b>2020 Château Canet</b><br>Syrah & Grenache, Minervois A.C., Südfrankreich    | 0,2l | 12   |
| <b>2022 Merlot</b><br>Louis Changarnier, Vin d'oc, Südfrankreich                | 0,2l | 10   |
| <b>2023 Lagrein Selezione</b><br>Alto Adige D.O.C., Elena Walch                 | 0,2l | 12,5 |

#### WEISSHERBST/ROSÉ

|                                                                              |      |      |
|------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| <b>2023 Spätburgunder Weissherbst -feinherb-</b><br>Weingut Fendel, Rheingau | 0,2l | 10,5 |
| <b>2024 La Mouline Rosé</b><br>Pays d'Oc, Frankreich                         | 0,2l | 10   |

**SÜSS- UND DESSERTWEINE GERNE AUF  
EMPFEHLUNG**

## WEINEMPFEHLUNG

### FLASCHEN

#### WEISS

|                                                                                       |       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|----|
| <b>2023 Riesling VDP, Fum Aller Hinnerschde -trocken-</b><br>Weingut Fendel, Rheingau | 0,75l | 39 |
| <b>2025 Grauburgunder -trocken-</b><br>Weingut Manz, Rheinhessen                      | 0,75l | 35 |
| <b>2024 Lugana Sirmione, Avanzi</b><br>Gardasee, Italien                              | 0,75l | 42 |

#### ROT

|                                                                                 |       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------|----|
| <b>2021 Chianti -Riserva- D.O.C.</b><br>La Cornioleta, Rufina/ Toscana, Italien | 0,75l | 39 |
| <b>2023 Grundstock, Cuvée trocken</b><br>Weingut Lutz, Rheinhessen              | 0,75l | 36 |
| <b>2023 Lagrein Selezione</b><br>Alto Adige D.O.C., Elena Walch                 | 0,75l | 55 |
| <b>2021 Viña Sastre Roble</b><br>Bodegas Sastre, Ribera del Duero D.O.          | 0,75l | 49 |

#### WEISSHERBST/ROSÉ

|                                                                    |       |    |
|--------------------------------------------------------------------|-------|----|
| <b>2023 Château Canet</b><br>Minervois, Languedoc, Frankreich      | 0,75l | 42 |
| <b>2024 Miraval</b><br>Côtes de Provence, Frankreich               | 0,75l | 52 |
| <b>2024 Lustspiel, Rosé -trocken-</b><br>Weingut Manz, Rheinhessen | 0,75l | 38 |
| <b>2024 Blanc de Noir vom Merlot</b><br>Weingut Bamberger, Nahe    | 0,75l | 38 |

**UNSERE KOMPLETTE AUSWAHL ENTNEHMEN SIE BITTE  
DER SEPERATEN WEINKARTE**

## REGIONAL UND SAISONAL

Unsere Speisekarte ist geprägt von regionalen und saisonalen Produkten, die die Grundlage für unsere Kreationen bilden.

Dank gilt unseren engagierten Produzenten,  
die uns stets mit hochwertigen Produkten versorgen.

### WILD

von Jägern aus dem  
Kreis Offenbach und Darmstadt

### FISCH

Fischzucht A. Burkard,  
Seligenstadt

### FLEISCH

von Weidezuchtbetrieben in Hessen  
und Baden-Württemberg

### OBST, GEMÜSE, SALAT

von Bauern und Produzenten  
aus dem Kreis Offenbach,  
dem Ried und Aschaffenburg

... und viele weitere.



Alte Bergmühle Restaurations GmbH  
Geißberg 25 · 63303 Dreieich  
Telefon: 0 61 03 / 8 18 58  
[service@alte-bergmuehle.de](mailto:service@alte-bergmuehle.de)



ALTE BERGMÜHLE  
LANDGASTHOF & VINOTHEK

## APERITIV

|                                                        |      |    |
|--------------------------------------------------------|------|----|
| <b>Hausaperitif</b>                                    | 0,1l | 11 |
| <b>Riesling Sekt Alte Bergmühle</b><br>Mosel, trocken  | 0,1l | 10 |
| <b>Cremant der Loire</b><br>Bouvet Etienne             | 0,1l | 14 |
| <b>Champagner, J.A. Milaur</b><br>Premier Cru Brut     | 0,1l | 15 |
| <b>Champagner, Drappier</b><br>Brut Natur, Zero Dosage | 0,1l | 17 |
| <b>Champagner, Drappier</b><br>Rosé de Saignée         | 0,1l | 19 |

## DRINKS

|                          |      |    |
|--------------------------|------|----|
| <b>Aperol Spritz</b>     | 0,2l | 10 |
| <b>Sarti Spritz</b>      | 0,2l | 10 |
| <b>Limoncello Spritz</b> | 0,2l | 10 |
| <b>Lillet Wildberry</b>  | 0,2l | 10 |
| <b>Espresso Martini</b>  | 0,2l | 12 |
| <b>Whiskey Sour</b>      | 0,2l | 14 |
| <b>Margarita</b>         | 0,2l | 12 |

## NON-ALKOHOL

|                                         |      |    |
|-----------------------------------------|------|----|
| <b>Van Nahmen Frucht Secco</b>          | 0,1l | 9  |
| <b>Hausgemachte Maracuja Limonade</b>   | 0,2l | 8  |
| <b>Gin Wonderleaf, Tonic und Orange</b> | 0,2l | 13 |

## VORSPEISEN

|                                                                                                                 |          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Hessen Trio</b><br>Handkäse- Tatar mit Musik, Carpaccio, gebacken                                            | 13       |
| <b>Zanderfilet Confiert</b><br>Marinierter Rotkrautsalat, Apfel-Sellerie Brunoise, Apfelweingelee               | 19       |
| <b>Carpaccio von der Roten Bete</b><br>Ziegenfrischkäse, Walnuss-Pesto, Feldsalat                               | 15       |
| <b>Hausgeräucherte Poulardenbrust</b><br>Maronen-Orangenmousse, Granatapfel-Kaviar                              | 16       |
| <b>Gerolltes Carpaccio vom Angusrind</b><br>Rucola Stangensellerie, Parmesan                                    | 19       |
| <b>Tatar vom Lachs</b><br>Zitrus Creme Fraiche, Rote Musik, Rösti                                               | 19       |
| <b>Vorspeisen Variation Alte Bergmühle</b><br>von allem ein bisschen<br>für 2 Personen auf der Etagere serviert | 19<br>32 |

## SUPPEN

|                                                    |    |
|----------------------------------------------------|----|
| <b>Rotkrautsuppe</b><br>Kartoffelknödelchen        | 12 |
| <b>Geflügelcremesuppe</b><br>Majoran Creme fraiche | 13 |

## HAUPTGÄNGE

|                                                                                                                |                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Landschweinebäckchen geschmort</b><br>Apfelpolenta, Möhren, Meerrettich                                     | 26                                                                                                   |
| <b>Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken geschnitten</b><br>Bratkartoffeln, Preiselbeere, frittierte Petersilie | 28                                                                                                   |
| <b>Maispouardenbrust in Apfelwein gegart</b><br>Chicorée in Orange, Zuckerschoten, Spaghettini                 | 26                                                                                                   |
| <b>Filet Steak vom Angusrind</b><br>Buntes Linsengemüse, Sahnkartoffeln, Balsamico Jus                         | 36                                                                                                   |
| <b>Entenbrust rosa gebraten</b><br>Mandelrisotto, wilder Broccoli                                              | 28                                                                                                   |
| <b>Hirschrückensteak, rosa gebraten</b><br>Schwarzwurzelrahmgemüse, Rosenkohl                                  | 36                                                                                                   |
| <b>Quinoa- Grünkohlstrudel</b><br>Rahmwirsing, Pilze, Orangenschaum                                            |  vegetarisch 23 |

## FISCH

|                                                                           |    |
|---------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Kabeljau</b><br>Sellerie-Vanillepüree, Wurzelgemüse                    | 26 |
| <b>Wolfsbarsch auf der Haut gebraten</b><br>gebratene Gnocchi, Peperonata | 28 |

## DESSERT

### **Flüssiges Schokoladensoufflé**

Safran Apfel, Apfel Carpaccio, Apfeleis

15

### **Creme Brûlée**

Orangensalat, Schokoladeneis

13

### **``Esterházy Schnitte`` Mandelbisquit- Buttercreme**

Portweingel, Karamellcruunch, Orangensorbet

14

### **Parfait von karamellisierten Walnüssen**

Eierlikörmousse, Himbeerragout

14

### **Dessert Variation Alte Bergmühle**

von allem ein Bisschen

19

## WEINEMPFEHLUNG

### OFFENE WEINE

#### WEISS

|                                                                         |      |      |
|-------------------------------------------------------------------------|------|------|
| <b>2023 Riesling VDP Gutswein -trocken-</b><br>Weingut Fendel, Rheingau | 0,2l | 10,5 |
| <b>2024 Grauburgunder -trocken-</b><br>Weingut Kohan, Rheinhessen       | 0,2l | 10,5 |
| <b>2024 Scheurebe -Spätlese-</b><br>Weingut Naegele, Pfalz              | 0,2l | 10   |
| <b>2024 Lugana Sirmione, Avanzi</b><br>Gardasee, Italien                | 0,2l | 12   |

#### ROT

|                                                                                 |      |      |
|---------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| <b>2021 Chianti -Riserva- D.O.C.</b><br>La Cornioleta, Rufina/ Toscana, Italien | 0,2l | 12   |
| <b>2021 Cabernet Sauvignon – Shiraz</b><br>Simonsig, Stellenbosch, Südafrika    | 0,2l | 12   |
| <b>2020 Château Canet</b><br>Syrah & Grenache, Minervois A.C., Südfrankreich    | 0,2l | 12   |
| <b>2022 Merlot</b><br>Louis Changarnier, Vin d'oc, Südfrankreich                | 0,2l | 10   |
| <b>2023 Lagrein Selezione</b><br>Alto Adige D.O.C., Elena Walch                 | 0,2l | 12,5 |

#### WEISSHERBST/ROSÉ

|                                                                              |      |      |
|------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| <b>2023 Spätburgunder Weissherbst -feinherb-</b><br>Weingut Fendel, Rheingau | 0,2l | 10,5 |
| <b>2024 La Mouline Rosé</b><br>Pays d'Oc, Frankreich                         | 0,2l | 10   |

**SÜSS- UND DESSERTWEINE GERNE AUF  
EMPFEHLUNG**

## WEINEMPFEHLUNG

### FLASCHEN

#### WEISS

|                                                                                       |       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|----|
| <b>2023 Riesling VDP, Fum Aller Hinnerschde -trocken-</b><br>Weingut Fendel, Rheingau | 0,75l | 39 |
| <b>2025 Grauburgunder -trocken-</b><br>Weingut Manz, Rheinhessen                      | 0,75l | 35 |
| <b>2024 Lugana Sirmione, Avanzi</b><br>Gardasee, Italien                              | 0,75l | 42 |

#### ROT

|                                                                                 |       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------|----|
| <b>2021 Chianti -Riserva- D.O.C.</b><br>La Cornioleta, Rufina/ Toscana, Italien | 0,75l | 39 |
| <b>2023 Grundstock, Cuvée trocken</b><br>Weingut Lutz, Rheinhessen              | 0,75l | 36 |
| <b>2023 Lagrein Selezione</b><br>Alto Adige D.O.C., Elena Walch                 | 0,75l | 55 |
| <b>2021 Viña Sastre Roble</b><br>Bodegas Sastre, Ribera del Duero D.O.          | 0,75l | 49 |

#### WEISSHERBST/ROSÉ

|                                                                    |       |    |
|--------------------------------------------------------------------|-------|----|
| <b>2023 Château Canet</b><br>Minervois, Languedoc, Frankreich      | 0,75l | 42 |
| <b>2024 Miraval</b><br>Côtes de Provence, Frankreich               | 0,75l | 52 |
| <b>2024 Lustspiel, Rosé -trocken-</b><br>Weingut Manz, Rheinhessen | 0,75l | 38 |
| <b>2024 Blanc de Noir vom Merlot</b><br>Weingut Bamberger, Nahe    | 0,75l | 38 |

**UNSERE KOMPLETTE AUSWAHL ENTNEHMEN SIE BITTE  
DER SEPERATEN WEINKARTE**

## REGIONAL UND SAISONAL

Unsere Speisekarte ist geprägt von regionalen und saisonalen Produkten, die die Grundlage für unsere Kreationen bilden.

Dank gilt unseren engagierten Produzenten,  
die uns stets mit hochwertigen Produkten versorgen.

### WILD

von Jägern aus dem  
Kreis Offenbach und Darmstadt

### FISCH

Fischzucht A. Burkard,  
Seligenstadt

### FLEISCH

von Weidezuchtbetrieben in Hessen  
und Baden-Württemberg

### OBST, GEMÜSE, SALAT

von Bauern und Produzenten  
aus dem Kreis Offenbach,  
dem Ried und Aschaffenburg

... und viele weitere.



Alte Bergmühle Restaurations GmbH  
Geißberg 25 · 63303 Dreieich  
Telefon: 0 61 03 / 8 18 58  
[service@alte-bergmuehle.de](mailto:service@alte-bergmuehle.de)



ALTE BERGMÜHLE  
LANDGASTHOF & VINOTHEK

## APERITIV

|                                                        |      |    |
|--------------------------------------------------------|------|----|
| <b>Hausaperitif</b>                                    | 0,1l | 11 |
| <b>Riesling Sekt Alte Bergmühle</b><br>Mosel, trocken  | 0,1l | 10 |
| <b>Cremant der Loire</b><br>Bouvet Etienne             | 0,1l | 14 |
| <b>Champagner, J.A. Milaur</b><br>Premier Cru Brut     | 0,1l | 15 |
| <b>Champagner, Drappier</b><br>Brut Natur, Zero Dosage | 0,1l | 17 |
| <b>Champagner, Drappier</b><br>Rosé de Saignée         | 0,1l | 19 |

## DRINKS

|                          |      |    |
|--------------------------|------|----|
| <b>Aperol Spritz</b>     | 0,2l | 10 |
| <b>Sarti Spritz</b>      | 0,2l | 10 |
| <b>Limoncello Spritz</b> | 0,2l | 10 |
| <b>Lillet Wildberry</b>  | 0,2l | 10 |
| <b>Espresso Martini</b>  | 0,2l | 12 |
| <b>Whiskey Sour</b>      | 0,2l | 14 |
| <b>Margarita</b>         | 0,2l | 12 |

## NON-ALKOHOL

|                                         |      |    |
|-----------------------------------------|------|----|
| <b>Van Nahmen Frucht Secco</b>          | 0,1l | 9  |
| <b>Hausgemachte Maracuja Limonade</b>   | 0,2l | 8  |
| <b>Gin Wonderleaf, Tonic und Orange</b> | 0,2l | 13 |

## VORSPEISEN

|                                                                                                                 |          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Hessen Trio</b><br>Handkäse- Tatar mit Musik, Carpaccio, gebacken                                            | 13       |
| <b>Zanderfilet Confiert</b><br>Marinierter Rotkrautsalat, Apfel-Sellerie Brunoise, Apfelweingelee               | 19       |
| <b>Carpaccio von der Roten Bete</b><br>Ziegenfrischkäse, Walnuss-Pesto, Feldsalat                               | 15       |
| <b>Hausgeräucherte Poulardenbrust</b><br>Maronen-Orangenmousse, Granatapfel-Kaviar                              | 16       |
| <b>Gerolltes Carpaccio vom Angusrind</b><br>Rucola Stangensellerie, Parmesan                                    | 19       |
| <b>Tatar vom Lachs</b><br>Zitrus Creme Fraiche, Rote Musik, Rösti                                               | 19       |
| <b>Vorspeisen Variation Alte Bergmühle</b><br>von allem ein bisschen<br>für 2 Personen auf der Etagere serviert | 19<br>32 |

## SUPPEN

|                                                    |    |
|----------------------------------------------------|----|
| <b>Rotkrautsuppe</b><br>Kartoffelknödelchen        | 12 |
| <b>Geflügelcremesuppe</b><br>Majoran Creme fraiche | 13 |

## HAUPTGÄNGE

|                                                                                                                |                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Landschweinebäckchen geschmort</b><br>Apfelpolenta, Möhren, Meerrettich                                     | 26                                                                                                   |
| <b>Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken geschnitten</b><br>Bratkartoffeln, Preiselbeere, frittierte Petersilie | 28                                                                                                   |
| <b>Maispouardenbrust in Apfelwein gegart</b><br>Chicorée in Orange, Zuckerschoten, Spaghettini                 | 26                                                                                                   |
| <b>Filet Steak vom Angusrind</b><br>Buntes Linsengemüse, Sahnkartoffeln, Balsamico Jus                         | 36                                                                                                   |
| <b>Entenbrust rosa gebraten</b><br>Mandelrisotto, wilder Broccoli                                              | 28                                                                                                   |
| <b>Hirschrückensteak, rosa gebraten</b><br>Schwarzwurzelrahmgemüse, Rosenkohl                                  | 36                                                                                                   |
| <b>Quinoa- Grünkohlstrudel</b><br>Rahmwirsing, Pilze, Orangenschaum                                            |  vegetarisch 23 |

## FISCH

|                                                                           |    |
|---------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Kabeljau</b><br>Sellerie-Vanillepüree, Wurzelgemüse                    | 26 |
| <b>Wolfsbarsch auf der Haut gebraten</b><br>gebratene Gnocchi, Peperonata | 28 |

## DESSERT

### **Flüssiges Schokoladensoufflé**

Safran Apfel, Apfel Carpaccio, Apfeleis

15

### **Creme Brûlée**

Orangensalat, Schokoladeneis

13

### **``Esterházy Schnitte`` Mandelbisquit- Buttercreme**

Portweingel, Karamellcruunch, Orangensorbet

14

### **Parfait von karamellisierten Walnüssen**

Eierlikörmousse, Himbeerragout

14

### **Dessert Variation Alte Bergmühle**

von allem ein Bisschen

19

## WEINEMPFEHLUNG

### OFFENE WEINE

#### WEISS

|                                                                         |      |      |
|-------------------------------------------------------------------------|------|------|
| <b>2023 Riesling VDP Gutswein -trocken-</b><br>Weingut Fendel, Rheingau | 0,2l | 10,5 |
| <b>2024 Grauburgunder -trocken-</b><br>Weingut Kohan, Rheinhessen       | 0,2l | 10,5 |
| <b>2024 Scheurebe -Spätlese-</b><br>Weingut Naegele, Pfalz              | 0,2l | 10   |
| <b>2024 Lugana Sirmione, Avanzi</b><br>Gardasee, Italien                | 0,2l | 12   |

#### ROT

|                                                                                 |      |      |
|---------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| <b>2021 Chianti -Riserva- D.O.C.</b><br>La Cornioleta, Rufina/ Toscana, Italien | 0,2l | 12   |
| <b>2021 Cabernet Sauvignon – Shiraz</b><br>Simonsig, Stellenbosch, Südafrika    | 0,2l | 12   |
| <b>2020 Château Canet</b><br>Syrah & Grenache, Minervois A.C., Südfrankreich    | 0,2l | 12   |
| <b>2022 Merlot</b><br>Louis Changarnier, Vin d'oc, Südfrankreich                | 0,2l | 10   |
| <b>2023 Lagrein Selezione</b><br>Alto Adige D.O.C., Elena Walch                 | 0,2l | 12,5 |

#### WEISSHERBST/ROSÉ

|                                                                              |      |      |
|------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| <b>2023 Spätburgunder Weissherbst -feinherb-</b><br>Weingut Fendel, Rheingau | 0,2l | 10,5 |
| <b>2024 La Mouline Rosé</b><br>Pays d'Oc, Frankreich                         | 0,2l | 10   |

**SÜSS- UND DESSERTWEINE GERNE AUF  
EMPFEHLUNG**

## WEINEMPFEHLUNG

### FLASCHEN

#### WEISS

|                                                                                       |       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|----|
| <b>2023 Riesling VDP, Fum Aller Hinnerschde -trocken-</b><br>Weingut Fendel, Rheingau | 0,75l | 39 |
| <b>2025 Grauburgunder -trocken-</b><br>Weingut Manz, Rheinhessen                      | 0,75l | 35 |
| <b>2024 Lugana Sirmione, Avanzi</b><br>Gardasee, Italien                              | 0,75l | 42 |

#### ROT

|                                                                                 |       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------|----|
| <b>2021 Chianti -Riserva- D.O.C.</b><br>La Cornioleta, Rufina/ Toscana, Italien | 0,75l | 39 |
| <b>2023 Grundstock, Cuvée trocken</b><br>Weingut Lutz, Rheinhessen              | 0,75l | 36 |
| <b>2023 Lagrein Selezione</b><br>Alto Adige D.O.C., Elena Walch                 | 0,75l | 55 |
| <b>2021 Viña Sastre Roble</b><br>Bodegas Sastre, Ribera del Duero D.O.          | 0,75l | 49 |

#### WEISSHERBST/ROSÉ

|                                                                    |       |    |
|--------------------------------------------------------------------|-------|----|
| <b>2023 Château Canet</b><br>Minervois, Languedoc, Frankreich      | 0,75l | 42 |
| <b>2024 Miraval</b><br>Côtes de Provence, Frankreich               | 0,75l | 52 |
| <b>2024 Lustspiel, Rosé -trocken-</b><br>Weingut Manz, Rheinhessen | 0,75l | 38 |
| <b>2024 Blanc de Noir vom Merlot</b><br>Weingut Bamberger, Nahe    | 0,75l | 38 |

**UNSERE KOMPLETTE AUSWAHL ENTNEHMEN SIE BITTE  
DER SEPERATEN WEINKARTE**

## REGIONAL UND SAISONAL

Unsere Speisekarte ist geprägt von regionalen und saisonalen Produkten, die die Grundlage für unsere Kreationen bilden.

Dank gilt unseren engagierten Produzenten,  
die uns stets mit hochwertigen Produkten versorgen.

### WILD

von Jägern aus dem  
Kreis Offenbach und Darmstadt

### FISCH

Fischzucht A. Burkard,  
Seligenstadt

### FLEISCH

von Weidezuchtbetrieben in Hessen  
und Baden-Württemberg

### OBST, GEMÜSE, SALAT

von Bauern und Produzenten  
aus dem Kreis Offenbach,  
dem Ried und Aschaffenburg

... und viele weitere.



Alte Bergmühle Restaurations GmbH  
Geißberg 25 · 63303 Dreieich  
Telefon: 0 61 03 / 8 18 58  
[service@alte-bergmuehle.de](mailto:service@alte-bergmuehle.de)



ALTE BERGMÜHLE  
LANDGASTHOF & VINOTHEK

## APERITIV

|                                                        |      |    |
|--------------------------------------------------------|------|----|
| <b>Hausaperitif</b>                                    | 0,1l | 11 |
| <b>Riesling Sekt Alte Bergmühle</b><br>Mosel, trocken  | 0,1l | 10 |
| <b>Cremant der Loire</b><br>Bouvet Etienne             | 0,1l | 14 |
| <b>Champagner, J.A. Milaur</b><br>Premier Cru Brut     | 0,1l | 15 |
| <b>Champagner, Drappier</b><br>Brut Natur, Zero Dosage | 0,1l | 17 |
| <b>Champagner, Drappier</b><br>Rosé de Saignée         | 0,1l | 19 |

## DRINKS

|                          |      |    |
|--------------------------|------|----|
| <b>Aperol Spritz</b>     | 0,2l | 10 |
| <b>Sarti Spritz</b>      | 0,2l | 10 |
| <b>Limoncello Spritz</b> | 0,2l | 10 |
| <b>Lillet Wildberry</b>  | 0,2l | 10 |
| <b>Espresso Martini</b>  | 0,2l | 12 |
| <b>Whiskey Sour</b>      | 0,2l | 14 |
| <b>Margarita</b>         | 0,2l | 12 |

## NON-ALKOHOL

|                                         |      |    |
|-----------------------------------------|------|----|
| <b>Van Nahmen Frucht Secco</b>          | 0,1l | 9  |
| <b>Hausgemachte Maracuja Limonade</b>   | 0,2l | 8  |
| <b>Gin Wonderleaf, Tonic und Orange</b> | 0,2l | 13 |

## VORSPEISEN

### Hessen Trio

Handkäse- Tatar mit Musik, Carpaccio, gebacken 13

### Zanderfilet Confiert

Marinierter Rotkrautsalat, Apfel-Sellerie Brunoise, Apfelweingelee 19

### Carpaccio von der Roten Bete

Ziegenfrischkäse, Walnuss-Pesto, Feldsalat 15



### Hausgeräucherte Poulardenbrust

Maronen-Orangenmousse, Granatapfel-Kaviar 16

### Gerolltes Carpaccio vom Angusrind

Rucola Stangensellerie, Parmesan 19

### Tatar vom Lachs

Zitrus Creme Fraiche, Rote Musik, Rösti 19

### Vorspeisen Variation Alte Bergmühle

von allem ein bisschen 19

für 2 Personen auf der Etagere serviert 32

## SUPPEN

### Rotkrautsuppe

Kartoffelknödelchen 12



### Geflügelcremesuppe

Majoran Creme fraiche 13

## HAUPTGÄNGE

|                                                                                                                |                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Landschweinebäckchen geschmort</b><br>Apfelpolenta, Möhren, Meerrettich                                     | 26                                                                                                   |
| <b>Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken geschnitten</b><br>Bratkartoffeln, Preiselbeere, frittierte Petersilie | 28                                                                                                   |
| <b>Maispouardenbrust in Apfelwein gegart</b><br>Chicorée in Orange, Zuckerschoten, Spaghettini                 | 26                                                                                                   |
| <b>Filet Steak vom Angusrind</b><br>Buntes Linsengemüse, Sahnkartoffeln, Balsamico Jus                         | 36                                                                                                   |
| <b>Entenbrust rosa gebraten</b><br>Mandelrisotto, wilder Broccoli                                              | 28                                                                                                   |
| <b>Hirschrückensteak, rosa gebraten</b><br>Schwarzwurzelrahmgemüse, Rosenkohl                                  | 36                                                                                                   |
| <b>Quinoa- Grünkohlstrudel</b><br>Rahmwirsing, Pilze, Orangenschaum                                            |  vegetarisch 23 |

## FISCH

|                                                                           |    |
|---------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Kabeljau</b><br>Sellerie-Vanillepüree, Wurzelgemüse                    | 26 |
| <b>Wolfsbarsch auf der Haut gebraten</b><br>gebratene Gnocchi, Peperonata | 28 |

## DESSERT

### **Flüssiges Schokoladensoufflé**

Safran Apfel, Apfel Carpaccio, Apfeleis

15

### **Creme Brûlée**

Orangensalat, Schokoladeneis

13

### **``Esterházy Schnitte`` Mandelbisquit- Buttercreme**

Portweingel, Karamellcruunch, Orangensorbet

14

### **Parfait von karamellisierten Walnüssen**

Eierlikörmousse, Himbeerragout

14

### **Dessert Variation Alte Bergmühle**

von allem ein Bisschen

19

## WEINEMPFEHLUNG

### OFFENE WEINE

#### WEISS

|                                                                         |      |      |
|-------------------------------------------------------------------------|------|------|
| <b>2023 Riesling VDP Gutswein -trocken-</b><br>Weingut Fendel, Rheingau | 0,2l | 10,5 |
| <b>2024 Grauburgunder -trocken-</b><br>Weingut Kohan, Rheinhessen       | 0,2l | 10,5 |
| <b>2024 Scheurebe -Spätlese-</b><br>Weingut Naegele, Pfalz              | 0,2l | 10   |
| <b>2024 Lugana Sirmione, Avanzi</b><br>Gardasee, Italien                | 0,2l | 12   |

#### ROT

|                                                                                 |      |      |
|---------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| <b>2021 Chianti -Riserva- D.O.C.</b><br>La Cornioleta, Rufina/ Toscana, Italien | 0,2l | 12   |
| <b>2021 Cabernet Sauvignon – Shiraz</b><br>Simonsig, Stellenbosch, Südafrika    | 0,2l | 12   |
| <b>2020 Château Canet</b><br>Syrah & Grenache, Minervois A.C., Südfrankreich    | 0,2l | 12   |
| <b>2022 Merlot</b><br>Louis Changarnier, Vin d'oc, Südfrankreich                | 0,2l | 10   |
| <b>2023 Lagrein Selezione</b><br>Alto Adige D.O.C., Elena Walch                 | 0,2l | 12,5 |

#### WEISSHERBST/ROSÉ

|                                                                              |      |      |
|------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| <b>2023 Spätburgunder Weissherbst -feinherb-</b><br>Weingut Fendel, Rheingau | 0,2l | 10,5 |
| <b>2024 La Mouline Rosé</b><br>Pays d'Oc, Frankreich                         | 0,2l | 10   |

**SÜSS- UND DESSERTWEINE GERNE AUF  
EMPFEHLUNG**

## WEINEMPFEHLUNG

### FLASCHEN

#### WEISS

|                                                                                       |       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|----|
| <b>2023 Riesling VDP, Fum Aller Hinnerschde -trocken-</b><br>Weingut Fendel, Rheingau | 0,75l | 39 |
| <b>2025 Grauburgunder -trocken-</b><br>Weingut Manz, Rheinhessen                      | 0,75l | 35 |
| <b>2024 Lugana Sirmione, Avanzi</b><br>Gardasee, Italien                              | 0,75l | 42 |

#### ROT

|                                                                                 |       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------|----|
| <b>2021 Chianti -Riserva- D.O.C.</b><br>La Cornioleta, Rufina/ Toscana, Italien | 0,75l | 39 |
| <b>2023 Grundstock, Cuvée trocken</b><br>Weingut Lutz, Rheinhessen              | 0,75l | 36 |
| <b>2023 Lagrein Selezione</b><br>Alto Adige D.O.C., Elena Walch                 | 0,75l | 55 |
| <b>2021 Viña Sastre Roble</b><br>Bodegas Sastre, Ribera del Duero D.O.          | 0,75l | 49 |

#### WEISSHERBST/ROSÉ

|                                                                    |       |    |
|--------------------------------------------------------------------|-------|----|
| <b>2023 Château Canet</b><br>Minervois, Languedoc, Frankreich      | 0,75l | 42 |
| <b>2024 Miraval</b><br>Côtes de Provence, Frankreich               | 0,75l | 52 |
| <b>2024 Lustspiel, Rosé -trocken-</b><br>Weingut Manz, Rheinhessen | 0,75l | 38 |
| <b>2024 Blanc de Noir vom Merlot</b><br>Weingut Bamberger, Nahe    | 0,75l | 38 |

**UNSERE KOMPLETTE AUSWAHL ENTNEHMEN SIE BITTE  
DER SEPERATEN WEINKARTE**

## REGIONAL UND SAISONAL

Unsere Speisekarte ist geprägt von regionalen und saisonalen Produkten, die die Grundlage für unsere Kreationen bilden.

Dank gilt unseren engagierten Produzenten,  
die uns stets mit hochwertigen Produkten versorgen.

### WILD

von Jägern aus dem  
Kreis Offenbach und Darmstadt

### FISCH

Fischzucht A. Burkard,  
Seligenstadt

### FLEISCH

von Weidezuchtbetrieben in Hessen  
und Baden-Württemberg

### OBST, GEMÜSE, SALAT

von Bauern und Produzenten  
aus dem Kreis Offenbach,  
dem Ried und Aschaffenburg

... und viele weitere.



Alte Bergmühle Restaurations GmbH  
Geißberg 25 · 63303 Dreieich  
Telefon: 0 61 03 / 8 18 58  
[service@alte-bergmuehle.de](mailto:service@alte-bergmuehle.de)



ALTE BERGMÜHLE  
LANDGASTHOF & VINOTHEK

## APERITIV

|                                                        |      |    |
|--------------------------------------------------------|------|----|
| <b>Hausaperitif</b>                                    | 0,1l | 11 |
| <b>Riesling Sekt Alte Bergmühle</b><br>Mosel, trocken  | 0,1l | 10 |
| <b>Cremant der Loire</b><br>Bouvet Etienne             | 0,1l | 14 |
| <b>Champagner, J.A. Milaur</b><br>Premier Cru Brut     | 0,1l | 15 |
| <b>Champagner, Drappier</b><br>Brut Natur, Zero Dosage | 0,1l | 17 |
| <b>Champagner, Drappier</b><br>Rosé de Saignée         | 0,1l | 19 |

## DRINKS

|                          |      |    |
|--------------------------|------|----|
| <b>Aperol Spritz</b>     | 0,2l | 10 |
| <b>Sarti Spritz</b>      | 0,2l | 10 |
| <b>Limoncello Spritz</b> | 0,2l | 10 |
| <b>Lillet Wildberry</b>  | 0,2l | 10 |
| <b>Espresso Martini</b>  | 0,2l | 12 |
| <b>Whiskey Sour</b>      | 0,2l | 14 |
| <b>Margarita</b>         | 0,2l | 12 |

## NON-ALKOHOL

|                                         |      |    |
|-----------------------------------------|------|----|
| <b>Van Nahmen Frucht Secco</b>          | 0,1l | 9  |
| <b>Hausgemachte Maracuja Limonade</b>   | 0,2l | 8  |
| <b>Gin Wonderleaf, Tonic und Orange</b> | 0,2l | 13 |

## VORSPEISEN

|                                                                                                                 |          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Hessen Trio</b><br>Handkäse- Tatar mit Musik, Carpaccio, gebacken                                            | 13       |
| <b>Zanderfilet Confiert</b><br>Marinierter Rotkrautsalat, Apfel-Sellerie Brunoise, Apfelweingelee               | 19       |
| <b>Carpaccio von der Roten Bete</b><br>Ziegenfrischkäse, Walnuss-Pesto, Feldsalat                               | 15       |
| <b>Hausgeräucherte Poulardenbrust</b><br>Maronen-Orangenmousse, Granatapfel-Kaviar                              | 16       |
| <b>Gerolltes Carpaccio vom Angusrind</b><br>Rucola Stangensellerie, Parmesan                                    | 19       |
| <b>Tatar vom Lachs</b><br>Zitrus Creme Fraiche, Rote Musik, Rösti                                               | 19       |
| <b>Vorspeisen Variation Alte Bergmühle</b><br>von allem ein bisschen<br>für 2 Personen auf der Etagere serviert | 19<br>32 |

## SUPPEN

|                                                    |    |
|----------------------------------------------------|----|
| <b>Rotkrautsuppe</b><br>Kartoffelknödelchen        | 12 |
| <b>Geflügelcremesuppe</b><br>Majoran Creme fraiche | 13 |

## HAUPTGÄNGE

|                                                                                                                |                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Landschweinebäckchen geschmort</b><br>Apfelpolenta, Möhren, Meerrettich                                     | 26                                                                                                   |
| <b>Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken geschnitten</b><br>Bratkartoffeln, Preiselbeere, frittierte Petersilie | 28                                                                                                   |
| <b>Maispouardenbrust in Apfelwein gegart</b><br>Chicorée in Orange, Zuckerschoten, Spaghettini                 | 26                                                                                                   |
| <b>Filet Steak vom Angusrind</b><br>Buntes Linsengemüse, Sahnkartoffeln, Balsamico Jus                         | 36                                                                                                   |
| <b>Entenbrust rosa gebraten</b><br>Mandelrisotto, wilder Broccoli                                              | 28                                                                                                   |
| <b>Hirschrückensteak, rosa gebraten</b><br>Schwarzwurzelrahmgemüse, Rosenkohl                                  | 36                                                                                                   |
| <b>Quinoa- Grünkohlstrudel</b><br>Rahmwirsing, Pilze, Orangenschaum                                            |  vegetarisch 23 |

## FISCH

|                                                                           |    |
|---------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Kabeljau</b><br>Sellerie-Vanillepüree, Wurzelgemüse                    | 26 |
| <b>Wolfsbarsch auf der Haut gebraten</b><br>gebratene Gnocchi, Peperonata | 28 |

## DESSERT

### **Flüssiges Schokoladensoufflé**

Safran Apfel, Apfel Carpaccio, Apfeleis

15

### **Creme Brûlée**

Orangensalat, Schokoladeneis

13

### **``Esterházy Schnitte`` Mandelbisquit- Buttercreme**

Portweingel, Karamellcruunch, Orangensorbet

14

### **Parfait von karamellisierten Walnüssen**

Eierlikörmousse, Himbeerragout

14

### **Dessert Variation Alte Bergmühle**

von allem ein Bisschen

19

## WEINEMPFEHLUNG

### OFFENE WEINE

#### WEISS

|                                                                         |      |      |
|-------------------------------------------------------------------------|------|------|
| <b>2023 Riesling VDP Gutswein -trocken-</b><br>Weingut Fendel, Rheingau | 0,2l | 10,5 |
| <b>2024 Grauburgunder -trocken-</b><br>Weingut Kohan, Rheinhessen       | 0,2l | 10,5 |
| <b>2024 Scheurebe -Spätlese-</b><br>Weingut Naegele, Pfalz              | 0,2l | 10   |
| <b>2024 Lugana Sirmione, Avanzi</b><br>Gardasee, Italien                | 0,2l | 12   |

#### ROT

|                                                                                 |      |      |
|---------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| <b>2021 Chianti -Riserva- D.O.C.</b><br>La Cornioleta, Rufina/ Toscana, Italien | 0,2l | 12   |
| <b>2021 Cabernet Sauvignon – Shiraz</b><br>Simonsig, Stellenbosch, Südafrika    | 0,2l | 12   |
| <b>2020 Château Canet</b><br>Syrah & Grenache, Minervois A.C., Südfrankreich    | 0,2l | 12   |
| <b>2022 Merlot</b><br>Louis Changarnier, Vin d'oc, Südfrankreich                | 0,2l | 10   |
| <b>2023 Lagrein Selezione</b><br>Alto Adige D.O.C., Elena Walch                 | 0,2l | 12,5 |

#### WEISSHERBST/ROSÉ

|                                                                              |      |      |
|------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| <b>2023 Spätburgunder Weissherbst -feinherb-</b><br>Weingut Fendel, Rheingau | 0,2l | 10,5 |
| <b>2024 La Mouline Rosé</b><br>Pays d'Oc, Frankreich                         | 0,2l | 10   |

**SÜSS- UND DESSERTWEINE GERNE AUF  
EMPFEHLUNG**

## WEINEMPFEHLUNG

### FLASCHEN

#### WEISS

|                                                                                       |       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|----|
| <b>2023 Riesling VDP, Fum Aller Hinnerschde -trocken-</b><br>Weingut Fendel, Rheingau | 0,75l | 39 |
| <b>2025 Grauburgunder -trocken-</b><br>Weingut Manz, Rheinhessen                      | 0,75l | 35 |
| <b>2024 Lugana Sirmione, Avanzi</b><br>Gardasee, Italien                              | 0,75l | 42 |

#### ROT

|                                                                                 |       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------|----|
| <b>2021 Chianti -Riserva- D.O.C.</b><br>La Cornioleta, Rufina/ Toscana, Italien | 0,75l | 39 |
| <b>2023 Grundstock, Cuvée trocken</b><br>Weingut Lutz, Rheinhessen              | 0,75l | 36 |
| <b>2023 Lagrein Selezione</b><br>Alto Adige D.O.C., Elena Walch                 | 0,75l | 55 |
| <b>2021 Viña Sastre Roble</b><br>Bodegas Sastre, Ribera del Duero D.O.          | 0,75l | 49 |

#### WEISSHERBST/ROSÉ

|                                                                    |       |    |
|--------------------------------------------------------------------|-------|----|
| <b>2023 Château Canet</b><br>Minervois, Languedoc, Frankreich      | 0,75l | 42 |
| <b>2024 Miraval</b><br>Côtes de Provence, Frankreich               | 0,75l | 52 |
| <b>2024 Lustspiel, Rosé -trocken-</b><br>Weingut Manz, Rheinhessen | 0,75l | 38 |
| <b>2024 Blanc de Noir vom Merlot</b><br>Weingut Bamberger, Nahe    | 0,75l | 38 |

**UNSERE KOMPLETTE AUSWAHL ENTNEHMEN SIE BITTE  
DER SEPERATEN WEINKARTE**

## REGIONAL UND SAISONAL

Unsere Speisekarte ist geprägt von regionalen und saisonalen Produkten, die die Grundlage für unsere Kreationen bilden.

Dank gilt unseren engagierten Produzenten,  
die uns stets mit hochwertigen Produkten versorgen.

### WILD

von Jägern aus dem  
Kreis Offenbach und Darmstadt

### FISCH

Fischzucht A. Burkard,  
Seligenstadt

### FLEISCH

von Weidezuchtbetrieben in Hessen  
und Baden-Württemberg

### OBST, GEMÜSE, SALAT

von Bauern und Produzenten  
aus dem Kreis Offenbach,  
dem Ried und Aschaffenburg

... und viele weitere.



Alte Bergmühle Restaurations GmbH  
Geißberg 25 · 63303 Dreieich  
Telefon: 0 61 03 / 8 18 58  
[service@alte-bergmuehle.de](mailto:service@alte-bergmuehle.de)



ALTE BERGMÜHLE  
LANDGASTHOF & VINOTHEK

## APERITIV

|                                                        |      |    |
|--------------------------------------------------------|------|----|
| <b>Hausaperitif</b>                                    | 0,1l | 11 |
| <b>Riesling Sekt Alte Bergmühle</b><br>Mosel, trocken  | 0,1l | 10 |
| <b>Cremant der Loire</b><br>Bouvet Etienne             | 0,1l | 14 |
| <b>Champagner, J.A. Milaur</b><br>Premier Cru Brut     | 0,1l | 15 |
| <b>Champagner, Drappier</b><br>Brut Natur, Zero Dosage | 0,1l | 17 |
| <b>Champagner, Drappier</b><br>Rosé de Saignée         | 0,1l | 19 |

## DRINKS

|                          |      |    |
|--------------------------|------|----|
| <b>Aperol Spritz</b>     | 0,2l | 10 |
| <b>Sarti Spritz</b>      | 0,2l | 10 |
| <b>Limoncello Spritz</b> | 0,2l | 10 |
| <b>Lillet Wildberry</b>  | 0,2l | 10 |
| <b>Espresso Martini</b>  | 0,2l | 12 |
| <b>Whiskey Sour</b>      | 0,2l | 14 |
| <b>Margarita</b>         | 0,2l | 12 |

## NON-ALKOHOL

|                                         |      |    |
|-----------------------------------------|------|----|
| <b>Van Nahmen Frucht Secco</b>          | 0,1l | 9  |
| <b>Hausgemachte Maracuja Limonade</b>   | 0,2l | 8  |
| <b>Gin Wonderleaf, Tonic und Orange</b> | 0,2l | 13 |

## VORSPEISEN

|                                                                                                                 |          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Hessen Trio</b><br>Handkäse- Tatar mit Musik, Carpaccio, gebacken                                            | 13       |
| <b>Zanderfilet Confiert</b><br>Marinierter Rotkrautsalat, Apfel-Sellerie Brunoise, Apfelweingelee               | 19       |
| <b>Carpaccio von der Roten Bete</b><br>Ziegenfrischkäse, Walnuss-Pesto, Feldsalat                               | 15       |
| <b>Hausgeräucherte Poulardenbrust</b><br>Maronen-Orangenmousse, Granatapfel-Kaviar                              | 16       |
| <b>Gerolltes Carpaccio vom Angusrind</b><br>Rucola Stangensellerie, Parmesan                                    | 19       |
| <b>Tatar vom Lachs</b><br>Zitrus Creme Fraiche, Rote Musik, Rösti                                               | 19       |
| <b>Vorspeisen Variation Alte Bergmühle</b><br>von allem ein bisschen<br>für 2 Personen auf der Etagere serviert | 19<br>32 |

## SUPPEN

|                                                    |    |
|----------------------------------------------------|----|
| <b>Rotkrautsuppe</b><br>Kartoffelknödelchen        | 12 |
| <b>Geflügelcremesuppe</b><br>Majoran Creme fraiche | 13 |

## HAUPTGÄNGE

|                                                                                                                |                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Landschweinebäckchen geschmort</b><br>Apfelpolenta, Möhren, Meerrettich                                     | 26                                                                                                   |
| <b>Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken geschnitten</b><br>Bratkartoffeln, Preiselbeere, frittierte Petersilie | 28                                                                                                   |
| <b>Maispouardenbrust in Apfelwein gegart</b><br>Chicorée in Orange, Zuckerschoten, Spaghettini                 | 26                                                                                                   |
| <b>Filet Steak vom Angusrind</b><br>Buntes Linsengemüse, Sahnkartoffeln, Balsamico Jus                         | 36                                                                                                   |
| <b>Entenbrust rosa gebraten</b><br>Mandelrisotto, wilder Broccoli                                              | 28                                                                                                   |
| <b>Hirschrückensteak, rosa gebraten</b><br>Schwarzwurzelrahmgemüse, Rosenkohl                                  | 36                                                                                                   |
| <b>Quinoa- Grünkohlstrudel</b><br>Rahmwirsing, Pilze, Orangenschaum                                            |  vegetarisch 23 |

## FISCH

|                                                                           |    |
|---------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Kabeljau</b><br>Sellerie-Vanillepüree, Wurzelgemüse                    | 26 |
| <b>Wolfsbarsch auf der Haut gebraten</b><br>gebratene Gnocchi, Peperonata | 28 |

## DESSERT

### **Flüssiges Schokoladensoufflé**

Safran Apfel, Apfel Carpaccio, Apfeleis

15

### **Creme Brûlée**

Orangensalat, Schokoladeneis

13

### **``Esterházy Schnitte`` Mandelbisquit- Buttercreme**

Portweingel, Karamellcruunch, Orangensorbet

14

### **Parfait von karamellisierten Walnüssen**

Eierlikörmousse, Himbeerragout

14

### **Dessert Variation Alte Bergmühle**

von allem ein Bisschen

19

## WEINEMPFEHLUNG

### OFFENE WEINE

#### WEISS

|                                                                         |      |      |
|-------------------------------------------------------------------------|------|------|
| <b>2023 Riesling VDP Gutswein -trocken-</b><br>Weingut Fendel, Rheingau | 0,2l | 10,5 |
| <b>2024 Grauburgunder -trocken-</b><br>Weingut Kohan, Rheinhessen       | 0,2l | 10,5 |
| <b>2024 Scheurebe -Spätlese-</b><br>Weingut Naegele, Pfalz              | 0,2l | 10   |
| <b>2024 Lugana Sirmione, Avanzi</b><br>Gardasee, Italien                | 0,2l | 12   |

#### ROT

|                                                                                 |      |      |
|---------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| <b>2021 Chianti -Riserva- D.O.C.</b><br>La Cornioleta, Rufina/ Toscana, Italien | 0,2l | 12   |
| <b>2021 Cabernet Sauvignon – Shiraz</b><br>Simonsig, Stellenbosch, Südafrika    | 0,2l | 12   |
| <b>2020 Château Canet</b><br>Syrah & Grenache, Minervois A.C., Südfrankreich    | 0,2l | 12   |
| <b>2022 Merlot</b><br>Louis Changarnier, Vin d'oc, Südfrankreich                | 0,2l | 10   |
| <b>2023 Lagrein Selezione</b><br>Alto Adige D.O.C., Elena Walch                 | 0,2l | 12,5 |

#### WEISSHERBST/ROSÉ

|                                                                              |      |      |
|------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| <b>2023 Spätburgunder Weissherbst -feinherb-</b><br>Weingut Fendel, Rheingau | 0,2l | 10,5 |
| <b>2024 La Mouline Rosé</b><br>Pays d'Oc, Frankreich                         | 0,2l | 10   |

**SÜSS- UND DESSERTWEINE GERNE AUF  
EMPFEHLUNG**

## WEINEMPFEHLUNG

### FLASCHEN

#### WEISS

|                                                                                       |       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|----|
| <b>2023 Riesling VDP, Fum Aller Hinnerschde -trocken-</b><br>Weingut Fendel, Rheingau | 0,75l | 39 |
| <b>2025 Grauburgunder -trocken-</b><br>Weingut Manz, Rheinhessen                      | 0,75l | 35 |
| <b>2024 Lugana Sirmione, Avanzi</b><br>Gardasee, Italien                              | 0,75l | 42 |

#### ROT

|                                                                                 |       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------|----|
| <b>2021 Chianti -Riserva- D.O.C.</b><br>La Cornioleta, Rufina/ Toscana, Italien | 0,75l | 39 |
| <b>2023 Grundstock, Cuvée trocken</b><br>Weingut Lutz, Rheinhessen              | 0,75l | 36 |
| <b>2023 Lagrein Selezione</b><br>Alto Adige D.O.C., Elena Walch                 | 0,75l | 55 |
| <b>2021 Viña Sastre Roble</b><br>Bodegas Sastre, Ribera del Duero D.O.          | 0,75l | 49 |

#### WEISSHERBST/ROSÉ

|                                                                    |       |    |
|--------------------------------------------------------------------|-------|----|
| <b>2023 Château Canet</b><br>Minervois, Languedoc, Frankreich      | 0,75l | 42 |
| <b>2024 Miraval</b><br>Côtes de Provence, Frankreich               | 0,75l | 52 |
| <b>2024 Lustspiel, Rosé -trocken-</b><br>Weingut Manz, Rheinhessen | 0,75l | 38 |
| <b>2024 Blanc de Noir vom Merlot</b><br>Weingut Bamberger, Nahe    | 0,75l | 38 |

**UNSERE KOMPLETTE AUSWAHL ENTNEHMEN SIE BITTE  
DER SEPERATEN WEINKARTE**

## REGIONAL UND SAISONAL

Unsere Speisekarte ist geprägt von regionalen und saisonalen Produkten, die die Grundlage für unsere Kreationen bilden.

Dank gilt unseren engagierten Produzenten,  
die uns stets mit hochwertigen Produkten versorgen.

### WILD

von Jägern aus dem  
Kreis Offenbach und Darmstadt

### FISCH

Fischzucht A. Burkard,  
Seligenstadt

### FLEISCH

von Weidezuchtbetrieben in Hessen  
und Baden-Württemberg

### OBST, GEMÜSE, SALAT

von Bauern und Produzenten  
aus dem Kreis Offenbach,  
dem Ried und Aschaffenburg

... und viele weitere.



Alte Bergmühle Restaurations GmbH  
Geißberg 25 · 63303 Dreieich  
Telefon: 0 61 03 / 8 18 58  
[service@alte-bergmuehle.de](mailto:service@alte-bergmuehle.de)



ALTE BERGMÜHLE  
LANDGASTHOF & VINOTHEK

## APERITIV

|                                                        |      |    |
|--------------------------------------------------------|------|----|
| <b>Hausaperitif</b>                                    | 0,1l | 11 |
| <b>Riesling Sekt Alte Bergmühle</b><br>Mosel, trocken  | 0,1l | 10 |
| <b>Cremant der Loire</b><br>Bouvet Etienne             | 0,1l | 14 |
| <b>Champagner, J.A. Milaur</b><br>Premier Cru Brut     | 0,1l | 15 |
| <b>Champagner, Drappier</b><br>Brut Natur, Zero Dosage | 0,1l | 17 |
| <b>Champagner, Drappier</b><br>Rosé de Saignée         | 0,1l | 19 |

## DRINKS

|                          |      |    |
|--------------------------|------|----|
| <b>Aperol Spritz</b>     | 0,2l | 10 |
| <b>Sarti Spritz</b>      | 0,2l | 10 |
| <b>Limoncello Spritz</b> | 0,2l | 10 |
| <b>Lillet Wildberry</b>  | 0,2l | 10 |
| <b>Espresso Martini</b>  | 0,2l | 12 |
| <b>Whiskey Sour</b>      | 0,2l | 14 |
| <b>Margarita</b>         | 0,2l | 12 |

## NON-ALKOHOL

|                                         |      |    |
|-----------------------------------------|------|----|
| <b>Van Nahmen Frucht Secco</b>          | 0,1l | 9  |
| <b>Hausgemachte Maracuja Limonade</b>   | 0,2l | 8  |
| <b>Gin Wonderleaf, Tonic und Orange</b> | 0,2l | 13 |

## VORSPEISEN

|                                                                                                                 |          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Hessen Trio</b><br>Handkäse- Tatar mit Musik, Carpaccio, gebacken                                            | 13       |
| <b>Zanderfilet Confiert</b><br>Marinierter Rotkrautsalat, Apfel-Sellerie Brunoise, Apfelweingelee               | 19       |
| <b>Carpaccio von der Roten Bete</b><br>Ziegenfrischkäse, Walnuss-Pesto, Feldsalat                               | 15       |
| <b>Hausgeräucherte Poulardenbrust</b><br>Maronen-Orangenmousse, Granatapfel-Kaviar                              | 16       |
| <b>Gerolltes Carpaccio vom Angusrind</b><br>Rucola Stangensellerie, Parmesan                                    | 19       |
| <b>Tatar vom Lachs</b><br>Zitrus Creme Fraiche, Rote Musik, Rösti                                               | 19       |
| <b>Vorspeisen Variation Alte Bergmühle</b><br>von allem ein bisschen<br>für 2 Personen auf der Etagere serviert | 19<br>32 |

## SUPPEN

|                                                    |    |
|----------------------------------------------------|----|
| <b>Rotkrautsuppe</b><br>Kartoffelknödelchen        | 12 |
| <b>Geflügelcremesuppe</b><br>Majoran Creme fraiche | 13 |

## HAUPTGÄNGE

|                                                                                                                |                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Landschweinebäckchen geschmort</b><br>Apfelpolenta, Möhren, Meerrettich                                     | 26                                                                                                   |
| <b>Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken geschnitten</b><br>Bratkartoffeln, Preiselbeere, frittierte Petersilie | 28                                                                                                   |
| <b>Maispouardenbrust in Apfelwein gegart</b><br>Chicorée in Orange, Zuckerschoten, Spaghettini                 | 26                                                                                                   |
| <b>Filet Steak vom Angusrind</b><br>Buntes Linsengemüse, Sahnkartoffeln, Balsamico Jus                         | 36                                                                                                   |
| <b>Entenbrust rosa gebraten</b><br>Mandelrisotto, wilder Broccoli                                              | 28                                                                                                   |
| <b>Hirschrückensteak, rosa gebraten</b><br>Schwarzwurzelrahmgemüse, Rosenkohl                                  | 36                                                                                                   |
| <b>Quinoa- Grünkohlstrudel</b><br>Rahmwirsing, Pilze, Orangenschaum                                            |  vegetarisch 23 |

## FISCH

|                                                                           |    |
|---------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Kabeljau</b><br>Sellerie-Vanillepüree, Wurzelgemüse                    | 26 |
| <b>Wolfsbarsch auf der Haut gebraten</b><br>gebratene Gnocchi, Peperonata | 28 |

## DESSERT

### **Flüssiges Schokoladensoufflé**

Safran Apfel, Apfel Carpaccio, Apfeleis

15

### **Creme Brûlée**

Orangensalat, Schokoladeneis

13

### **``Esterházy Schnitte`` Mandelbisquit- Buttercreme**

Portweingel, Karamellcruunch, Orangensorbet

14

### **Parfait von karamellisierten Walnüssen**

Eierlikörmousse, Himbeerragout

14

### **Dessert Variation Alte Bergmühle**

von allem ein Bisschen

19

## WEINEMPFEHLUNG

### OFFENE WEINE

#### WEISS

|                                                                         |      |      |
|-------------------------------------------------------------------------|------|------|
| <b>2023 Riesling VDP Gutswein -trocken-</b><br>Weingut Fendel, Rheingau | 0,2l | 10,5 |
| <b>2024 Grauburgunder -trocken-</b><br>Weingut Kohan, Rheinhessen       | 0,2l | 10,5 |
| <b>2024 Scheurebe -Spätlese-</b><br>Weingut Naegele, Pfalz              | 0,2l | 10   |
| <b>2024 Lugana Sirmione, Avanzi</b><br>Gardasee, Italien                | 0,2l | 12   |

#### ROT

|                                                                                 |      |      |
|---------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| <b>2021 Chianti -Riserva- D.O.C.</b><br>La Cornioleta, Rufina/ Toscana, Italien | 0,2l | 12   |
| <b>2021 Cabernet Sauvignon – Shiraz</b><br>Simonsig, Stellenbosch, Südafrika    | 0,2l | 12   |
| <b>2020 Château Canet</b><br>Syrah & Grenache, Minervois A.C., Südfrankreich    | 0,2l | 12   |
| <b>2022 Merlot</b><br>Louis Changarnier, Vin d'oc, Südfrankreich                | 0,2l | 10   |
| <b>2023 Lagrein Selezione</b><br>Alto Adige D.O.C., Elena Walch                 | 0,2l | 12,5 |

#### WEISSHERBST/ROSÉ

|                                                                              |      |      |
|------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| <b>2023 Spätburgunder Weissherbst -feinherb-</b><br>Weingut Fendel, Rheingau | 0,2l | 10,5 |
| <b>2024 La Mouline Rosé</b><br>Pays d'Oc, Frankreich                         | 0,2l | 10   |

**SÜSS- UND DESSERTWEINE GERNE AUF  
EMPFEHLUNG**

## WEINEMPFEHLUNG

### FLASCHEN

#### WEISS

|                                                                                       |       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|----|
| <b>2023 Riesling VDP, Fum Aller Hinnerschde -trocken-</b><br>Weingut Fendel, Rheingau | 0,75l | 39 |
| <b>2025 Grauburgunder -trocken-</b><br>Weingut Manz, Rheinhessen                      | 0,75l | 35 |
| <b>2024 Lugana Sirmione, Avanzi</b><br>Gardasee, Italien                              | 0,75l | 42 |

#### ROT

|                                                                                 |       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------|----|
| <b>2021 Chianti -Riserva- D.O.C.</b><br>La Cornioleta, Rufina/ Toscana, Italien | 0,75l | 39 |
| <b>2023 Grundstock, Cuvée trocken</b><br>Weingut Lutz, Rheinhessen              | 0,75l | 36 |
| <b>2023 Lagrein Selezione</b><br>Alto Adige D.O.C., Elena Walch                 | 0,75l | 55 |
| <b>2021 Viña Sastre Roble</b><br>Bodegas Sastre, Ribera del Duero D.O.          | 0,75l | 49 |

#### WEISSHERBST/ROSÉ

|                                                                    |       |    |
|--------------------------------------------------------------------|-------|----|
| <b>2023 Château Canet</b><br>Minervois, Languedoc, Frankreich      | 0,75l | 42 |
| <b>2024 Miraval</b><br>Côtes de Provence, Frankreich               | 0,75l | 52 |
| <b>2024 Lustspiel, Rosé -trocken-</b><br>Weingut Manz, Rheinhessen | 0,75l | 38 |
| <b>2024 Blanc de Noir vom Merlot</b><br>Weingut Bamberger, Nahe    | 0,75l | 38 |

**UNSERE KOMPLETTE AUSWAHL ENTNEHMEN SIE BITTE  
DER SEPERATEN WEINKARTE**

## REGIONAL UND SAISONAL

Unsere Speisekarte ist geprägt von regionalen und saisonalen Produkten, die die Grundlage für unsere Kreationen bilden.

Dank gilt unseren engagierten Produzenten,  
die uns stets mit hochwertigen Produkten versorgen.

### WILD

von Jägern aus dem  
Kreis Offenbach und Darmstadt

### FISCH

Fischzucht A. Burkard,  
Seligenstadt

### FLEISCH

von Weidezuchtbetrieben in Hessen  
und Baden-Württemberg

### OBST, GEMÜSE, SALAT

von Bauern und Produzenten  
aus dem Kreis Offenbach,  
dem Ried und Aschaffenburg

... und viele weitere.



Alte Bergmühle Restaurations GmbH  
Geißberg 25 · 63303 Dreieich  
Telefon: 0 61 03 / 8 18 58  
[service@alte-bergmuehle.de](mailto:service@alte-bergmuehle.de)



ALTE BERGMÜHLE  
LANDGASTHOF & VINOTHEK

## APERITIV

|                                                        |      |    |
|--------------------------------------------------------|------|----|
| <b>Hausaperitif</b>                                    | 0,1l | 11 |
| <b>Riesling Sekt Alte Bergmühle</b><br>Mosel, trocken  | 0,1l | 10 |
| <b>Cremant der Loire</b><br>Bouvet Etienne             | 0,1l | 14 |
| <b>Champagner, J.A. Milaur</b><br>Premier Cru Brut     | 0,1l | 15 |
| <b>Champagner, Drappier</b><br>Brut Natur, Zero Dosage | 0,1l | 17 |
| <b>Champagner, Drappier</b><br>Rosé de Saignée         | 0,1l | 19 |

## DRINKS

|                          |      |    |
|--------------------------|------|----|
| <b>Aperol Spritz</b>     | 0,2l | 10 |
| <b>Sarti Spritz</b>      | 0,2l | 10 |
| <b>Limoncello Spritz</b> | 0,2l | 10 |
| <b>Lillet Wildberry</b>  | 0,2l | 10 |
| <b>Espresso Martini</b>  | 0,2l | 12 |
| <b>Whiskey Sour</b>      | 0,2l | 14 |
| <b>Margarita</b>         | 0,2l | 12 |

## NON-ALKOHOL

|                                         |      |    |
|-----------------------------------------|------|----|
| <b>Van Nahmen Frucht Secco</b>          | 0,1l | 9  |
| <b>Hausgemachte Maracuja Limonade</b>   | 0,2l | 8  |
| <b>Gin Wonderleaf, Tonic und Orange</b> | 0,2l | 13 |

## VORSPEISEN

### Hessen Trio

Handkäse- Tatar mit Musik, Carpaccio, gebacken 13

### Zanderfilet Confiert

Marinierter Rotkrautsalat, Apfel-Sellerie Brunoise, Apfelweingelee 19

### Carpaccio von der Roten Bete

Ziegenfrischkäse, Walnuss-Pesto, Feldsalat 15



### Hausgeräucherte Poulardenbrust

Maronen-Orangenmousse, Granatapfel-Kaviar 16

### Gerolltes Carpaccio vom Angusrind

Rucola Stangensellerie, Parmesan 19

### Tatar vom Lachs

Zitrus Creme Fraiche, Rote Musik, Rösti 19

### Vorspeisen Variation Alte Bergmühle

von allem ein bisschen 19

für 2 Personen auf der Etagere serviert 32

## SUPPEN

### Rotkrautsuppe

Kartoffelknödelchen 12



### Geflügelcremesuppe

Majoran Creme fraiche 13

## HAUPTGÄNGE

|                                                                                                                |                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Landschweinebäckchen geschmort</b><br>Apfelpolenta, Möhren, Meerrettich                                     | 26                                                                                                   |
| <b>Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken geschnitten</b><br>Bratkartoffeln, Preiselbeere, frittierte Petersilie | 28                                                                                                   |
| <b>Maispouardenbrust in Apfelwein gegart</b><br>Chicorée in Orange, Zuckerschoten, Spaghettini                 | 26                                                                                                   |
| <b>Filet Steak vom Angusrind</b><br>Buntes Linsengemüse, Sahnkartoffeln, Balsamico Jus                         | 36                                                                                                   |
| <b>Entenbrust rosa gebraten</b><br>Mandelrisotto, wilder Broccoli                                              | 28                                                                                                   |
| <b>Hirschrückensteak, rosa gebraten</b><br>Schwarzwurzelrahmgemüse, Rosenkohl                                  | 36                                                                                                   |
| <b>Quinoa- Grünkohlstrudel</b><br>Rahmwirsing, Pilze, Orangenschaum                                            |  vegetarisch 23 |

## FISCH

|                                                                           |    |
|---------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Kabeljau</b><br>Sellerie-Vanillepüree, Wurzelgemüse                    | 26 |
| <b>Wolfsbarsch auf der Haut gebraten</b><br>gebratene Gnocchi, Peperonata | 28 |

## DESSERT

### **Flüssiges Schokoladensoufflé**

Safran Apfel, Apfel Carpaccio, Apfeleis

15

### **Creme Brûlée**

Orangensalat, Schokoladeneis

13

### **``Esterházy Schnitte`` Mandelbisquit- Buttercreme**

Portweingel, Karamellcruunch, Orangensorbet

14

### **Parfait von karamellisierten Walnüssen**

Eierlikörmousse, Himbeerragout

14

### **Dessert Variation Alte Bergmühle**

von allem ein Bisschen

19

## WEINEMPFEHLUNG

### OFFENE WEINE

#### WEISS

|                                                                         |      |      |
|-------------------------------------------------------------------------|------|------|
| <b>2023 Riesling VDP Gutswein -trocken-</b><br>Weingut Fendel, Rheingau | 0,2l | 10,5 |
| <b>2024 Grauburgunder -trocken-</b><br>Weingut Kohan, Rheinhessen       | 0,2l | 10,5 |
| <b>2024 Scheurebe -Spätlese-</b><br>Weingut Naegele, Pfalz              | 0,2l | 10   |
| <b>2024 Lugana Sirmione, Avanzi</b><br>Gardasee, Italien                | 0,2l | 12   |

#### ROT

|                                                                                 |      |      |
|---------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| <b>2021 Chianti -Riserva- D.O.C.</b><br>La Cornioleta, Rufina/ Toscana, Italien | 0,2l | 12   |
| <b>2021 Cabernet Sauvignon – Shiraz</b><br>Simonsig, Stellenbosch, Südafrika    | 0,2l | 12   |
| <b>2020 Château Canet</b><br>Syrah & Grenache, Minervois A.C., Südfrankreich    | 0,2l | 12   |
| <b>2022 Merlot</b><br>Louis Changarnier, Vin d'oc, Südfrankreich                | 0,2l | 10   |
| <b>2023 Lagrein Selezione</b><br>Alto Adige D.O.C., Elena Walch                 | 0,2l | 12,5 |

#### WEISSHERBST/ROSÉ

|                                                                              |      |      |
|------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| <b>2023 Spätburgunder Weissherbst -feinherb-</b><br>Weingut Fendel, Rheingau | 0,2l | 10,5 |
| <b>2024 La Mouline Rosé</b><br>Pays d'Oc, Frankreich                         | 0,2l | 10   |

**SÜSS- UND DESSERTWEINE GERNE AUF  
EMPFEHLUNG**

## WEINEMPFEHLUNG

### FLASCHEN

#### WEISS

|                                                                                       |       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|----|
| <b>2023 Riesling VDP, Fum Aller Hinnerschde -trocken-</b><br>Weingut Fendel, Rheingau | 0,75l | 39 |
| <b>2025 Grauburgunder -trocken-</b><br>Weingut Manz, Rheinhessen                      | 0,75l | 35 |
| <b>2024 Lugana Sirmione, Avanzi</b><br>Gardasee, Italien                              | 0,75l | 42 |

#### ROT

|                                                                                 |       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------|----|
| <b>2021 Chianti -Riserva- D.O.C.</b><br>La Cornioleta, Rufina/ Toscana, Italien | 0,75l | 39 |
| <b>2023 Grundstock, Cuvée trocken</b><br>Weingut Lutz, Rheinhessen              | 0,75l | 36 |
| <b>2023 Lagrein Selezione</b><br>Alto Adige D.O.C., Elena Walch                 | 0,75l | 55 |
| <b>2021 Viña Sastre Roble</b><br>Bodegas Sastre, Ribera del Duero D.O.          | 0,75l | 49 |

#### WEISSHERBST/ROSÉ

|                                                                    |       |    |
|--------------------------------------------------------------------|-------|----|
| <b>2023 Château Canet</b><br>Minervois, Languedoc, Frankreich      | 0,75l | 42 |
| <b>2024 Miraval</b><br>Côtes de Provence, Frankreich               | 0,75l | 52 |
| <b>2024 Lustspiel, Rosé -trocken-</b><br>Weingut Manz, Rheinhessen | 0,75l | 38 |
| <b>2024 Blanc de Noir vom Merlot</b><br>Weingut Bamberger, Nahe    | 0,75l | 38 |

**UNSERE KOMPLETTE AUSWAHL ENTNEHMEN SIE BITTE  
DER SEPERATEN WEINKARTE**

## REGIONAL UND SAISONAL

Unsere Speisekarte ist geprägt von regionalen und saisonalen Produkten, die die Grundlage für unsere Kreationen bilden.

Dank gilt unseren engagierten Produzenten,  
die uns stets mit hochwertigen Produkten versorgen.

### WILD

von Jägern aus dem  
Kreis Offenbach und Darmstadt

### FISCH

Fischzucht A. Burkard,  
Seligenstadt

### FLEISCH

von Weidezuchtbetrieben in Hessen  
und Baden-Württemberg

### OBST, GEMÜSE, SALAT

von Bauern und Produzenten  
aus dem Kreis Offenbach,  
dem Ried und Aschaffenburg

... und viele weitere.



Alte Bergmühle Restaurations GmbH  
Geißberg 25 · 63303 Dreieich  
Telefon: 0 61 03 / 8 18 58  
[service@alte-bergmuehle.de](mailto:service@alte-bergmuehle.de)



ALTE BERGMÜHLE  
LANDGASTHOF & VINOTHEK

## APERITIV

|                                                        |      |    |
|--------------------------------------------------------|------|----|
| <b>Hausaperitif</b>                                    | 0,1l | 11 |
| <b>Riesling Sekt Alte Bergmühle</b><br>Mosel, trocken  | 0,1l | 10 |
| <b>Cremant der Loire</b><br>Bouvet Etienne             | 0,1l | 14 |
| <b>Champagner, J.A. Milaur</b><br>Premier Cru Brut     | 0,1l | 15 |
| <b>Champagner, Drappier</b><br>Brut Natur, Zero Dosage | 0,1l | 17 |
| <b>Champagner, Drappier</b><br>Rosé de Saignée         | 0,1l | 19 |

## DRINKS

|                          |      |    |
|--------------------------|------|----|
| <b>Aperol Spritz</b>     | 0,2l | 10 |
| <b>Sarti Spritz</b>      | 0,2l | 10 |
| <b>Limoncello Spritz</b> | 0,2l | 10 |
| <b>Lillet Wildberry</b>  | 0,2l | 10 |
| <b>Espresso Martini</b>  | 0,2l | 12 |
| <b>Whiskey Sour</b>      | 0,2l | 14 |
| <b>Margarita</b>         | 0,2l | 12 |

## NON-ALKOHOL

|                                         |      |    |
|-----------------------------------------|------|----|
| <b>Van Nahmen Frucht Secco</b>          | 0,1l | 9  |
| <b>Hausgemachte Maracuja Limonade</b>   | 0,2l | 8  |
| <b>Gin Wonderleaf, Tonic und Orange</b> | 0,2l | 13 |

## VORSPEISEN

|                                                                                                                 |          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Hessen Trio</b><br>Handkäse- Tatar mit Musik, Carpaccio, gebacken                                            | 13       |
| <b>Zanderfilet Confiert</b><br>Marinierter Rotkrautsalat, Apfel-Sellerie Brunoise, Apfelweingelee               | 19       |
| <b>Carpaccio von der Roten Bete</b><br>Ziegenfrischkäse, Walnuss-Pesto, Feldsalat                               | 15       |
| <b>Hausgeräucherte Poulardenbrust</b><br>Maronen-Orangenmousse, Granatapfel-Kaviar                              | 16       |
| <b>Gerolltes Carpaccio vom Angusrind</b><br>Rucola Stangensellerie, Parmesan                                    | 19       |
| <b>Tatar vom Lachs</b><br>Zitrus Creme Fraiche, Rote Musik, Rösti                                               | 19       |
| <b>Vorspeisen Variation Alte Bergmühle</b><br>von allem ein bisschen<br>für 2 Personen auf der Etagere serviert | 19<br>32 |

## SUPPEN

|                                                    |    |
|----------------------------------------------------|----|
| <b>Rotkrautsuppe</b><br>Kartoffelknödelchen        | 12 |
| <b>Geflügelcremesuppe</b><br>Majoran Creme fraiche | 13 |

## HAUPTGÄNGE

|                                                                                                                |                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Landschweinebäckchen geschmort</b><br>Apfelpolenta, Möhren, Meerrettich                                     | 26                                                                                                   |
| <b>Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken geschnitten</b><br>Bratkartoffeln, Preiselbeere, frittierte Petersilie | 28                                                                                                   |
| <b>Maispouardenbrust in Apfelwein gegart</b><br>Chicorée in Orange, Zuckerschoten, Spaghettini                 | 26                                                                                                   |
| <b>Filet Steak vom Angusrind</b><br>Buntes Linsengemüse, Sahnkartoffeln, Balsamico Jus                         | 36                                                                                                   |
| <b>Entenbrust rosa gebraten</b><br>Mandelrisotto, wilder Broccoli                                              | 28                                                                                                   |
| <b>Hirschrückensteak, rosa gebraten</b><br>Schwarzwurzelrahmgemüse, Rosenkohl                                  | 36                                                                                                   |
| <b>Quinoa- Grünkohlstrudel</b><br>Rahmwirsing, Pilze, Orangenschaum                                            |  vegetarisch 23 |

## FISCH

|                                                                           |    |
|---------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Kabeljau</b><br>Sellerie-Vanillepüree, Wurzelgemüse                    | 26 |
| <b>Wolfsbarsch auf der Haut gebraten</b><br>gebratene Gnocchi, Peperonata | 28 |

## DESSERT

### **Flüssiges Schokoladensoufflé**

Safran Apfel, Apfel Carpaccio, Apfeleis

15

### **Creme Brûlée**

Orangensalat, Schokoladeneis

13

### **``Esterházy Schnitte`` Mandelbisquit- Buttercreme**

Portweingel, Karamellcruunch, Orangensorbet

14

### **Parfait von karamellisierten Walnüssen**

Eierlikörmousse, Himbeerragout

14

### **Dessert Variation Alte Bergmühle**

von allem ein Bisschen

19

## WEINEMPFEHLUNG

### OFFENE WEINE

#### WEISS

|                                                                         |      |      |
|-------------------------------------------------------------------------|------|------|
| <b>2023 Riesling VDP Gutswein -trocken-</b><br>Weingut Fendel, Rheingau | 0,2l | 10,5 |
| <b>2024 Grauburgunder -trocken-</b><br>Weingut Kohan, Rheinhessen       | 0,2l | 10,5 |
| <b>2024 Scheurebe -Spätlese-</b><br>Weingut Naegele, Pfalz              | 0,2l | 10   |
| <b>2024 Lugana Sirmione, Avanzi</b><br>Gardasee, Italien                | 0,2l | 12   |

#### ROT

|                                                                                 |      |      |
|---------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| <b>2021 Chianti -Riserva- D.O.C.</b><br>La Cornioleta, Rufina/ Toscana, Italien | 0,2l | 12   |
| <b>2021 Cabernet Sauvignon – Shiraz</b><br>Simonsig, Stellenbosch, Südafrika    | 0,2l | 12   |
| <b>2020 Château Canet</b><br>Syrah & Grenache, Minervois A.C., Südfrankreich    | 0,2l | 12   |
| <b>2022 Merlot</b><br>Louis Changarnier, Vin d'oc, Südfrankreich                | 0,2l | 10   |
| <b>2023 Lagrein Selezione</b><br>Alto Adige D.O.C., Elena Walch                 | 0,2l | 12,5 |

#### WEISSHERBST/ROSÉ

|                                                                              |      |      |
|------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| <b>2023 Spätburgunder Weissherbst -feinherb-</b><br>Weingut Fendel, Rheingau | 0,2l | 10,5 |
| <b>2024 La Mouline Rosé</b><br>Pays d'Oc, Frankreich                         | 0,2l | 10   |

**SÜSS- UND DESSERTWEINE GERNE AUF  
EMPFEHLUNG**

## WEINEMPFEHLUNG

### FLASCHEN

#### WEISS

|                                                                                       |       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|----|
| <b>2023 Riesling VDP, Fum Aller Hinnerschde -trocken-</b><br>Weingut Fendel, Rheingau | 0,75l | 39 |
| <b>2025 Grauburgunder -trocken-</b><br>Weingut Manz, Rheinhessen                      | 0,75l | 35 |
| <b>2024 Lugana Sirmione, Avanzi</b><br>Gardasee, Italien                              | 0,75l | 42 |

#### ROT

|                                                                                 |       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------|----|
| <b>2021 Chianti -Riserva- D.O.C.</b><br>La Cornioleta, Rufina/ Toscana, Italien | 0,75l | 39 |
| <b>2023 Grundstock, Cuvée trocken</b><br>Weingut Lutz, Rheinhessen              | 0,75l | 36 |
| <b>2023 Lagrein Selezione</b><br>Alto Adige D.O.C., Elena Walch                 | 0,75l | 55 |
| <b>2021 Viña Sastre Roble</b><br>Bodegas Sastre, Ribera del Duero D.O.          | 0,75l | 49 |

#### WEISSHERBST/ROSÉ

|                                                                    |       |    |
|--------------------------------------------------------------------|-------|----|
| <b>2023 Château Canet</b><br>Minervois, Languedoc, Frankreich      | 0,75l | 42 |
| <b>2024 Miraval</b><br>Côtes de Provence, Frankreich               | 0,75l | 52 |
| <b>2024 Lustspiel, Rosé -trocken-</b><br>Weingut Manz, Rheinhessen | 0,75l | 38 |
| <b>2024 Blanc de Noir vom Merlot</b><br>Weingut Bamberger, Nahe    | 0,75l | 38 |

**UNSERE KOMPLETTE AUSWAHL ENTNEHMEN SIE BITTE  
DER SEPERATEN WEINKARTE**

## REGIONAL UND SAISONAL

Unsere Speisekarte ist geprägt von regionalen und saisonalen Produkten, die die Grundlage für unsere Kreationen bilden.

Dank gilt unseren engagierten Produzenten,  
die uns stets mit hochwertigen Produkten versorgen.

### WILD

von Jägern aus dem  
Kreis Offenbach und Darmstadt

### FISCH

Fischzucht A. Burkard,  
Seligenstadt

### FLEISCH

von Weidezuchtbetrieben in Hessen  
und Baden-Württemberg

### OBST, GEMÜSE, SALAT

von Bauern und Produzenten  
aus dem Kreis Offenbach,  
dem Ried und Aschaffenburg

... und viele weitere.



Alte Bergmühle Restaurations GmbH  
Geißberg 25 · 63303 Dreieich  
Telefon: 0 61 03 / 8 18 58  
[service@alte-bergmuehle.de](mailto:service@alte-bergmuehle.de)



ALTE BERGMÜHLE  
LANDGASTHOF & VINOTHEK

## APERITIV

|                                                        |      |    |
|--------------------------------------------------------|------|----|
| <b>Hausaperitif</b>                                    | 0,1l | 11 |
| <b>Riesling Sekt Alte Bergmühle</b><br>Mosel, trocken  | 0,1l | 10 |
| <b>Cremant der Loire</b><br>Bouvet Etienne             | 0,1l | 14 |
| <b>Champagner, J.A. Milaur</b><br>Premier Cru Brut     | 0,1l | 15 |
| <b>Champagner, Drappier</b><br>Brut Natur, Zero Dosage | 0,1l | 17 |
| <b>Champagner, Drappier</b><br>Rosé de Saignée         | 0,1l | 19 |

## DRINKS

|                          |      |    |
|--------------------------|------|----|
| <b>Aperol Spritz</b>     | 0,2l | 10 |
| <b>Sarti Spritz</b>      | 0,2l | 10 |
| <b>Limoncello Spritz</b> | 0,2l | 10 |
| <b>Lillet Wildberry</b>  | 0,2l | 10 |
| <b>Espresso Martini</b>  | 0,2l | 12 |
| <b>Whiskey Sour</b>      | 0,2l | 14 |
| <b>Margarita</b>         | 0,2l | 12 |

## NON-ALKOHOL

|                                         |      |    |
|-----------------------------------------|------|----|
| <b>Van Nahmen Frucht Secco</b>          | 0,1l | 9  |
| <b>Hausgemachte Maracuja Limonade</b>   | 0,2l | 8  |
| <b>Gin Wonderleaf, Tonic und Orange</b> | 0,2l | 13 |

## VORSPEISEN

|                                                                                                                 |          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Hessen Trio</b><br>Handkäse- Tatar mit Musik, Carpaccio, gebacken                                            | 13       |
| <b>Zanderfilet Confiert</b><br>Marinierter Rotkrautsalat, Apfel-Sellerie Brunoise, Apfelweingelee               | 19       |
| <b>Carpaccio von der Roten Bete</b><br>Ziegenfrischkäse, Walnuss-Pesto, Feldsalat                               | 15       |
| <b>Hausgeräucherte Poulardenbrust</b><br>Maronen-Orangenmousse, Granatapfel-Kaviar                              | 16       |
| <b>Gerolltes Carpaccio vom Angusrind</b><br>Rucola Stangensellerie, Parmesan                                    | 19       |
| <b>Tatar vom Lachs</b><br>Zitrus Creme Fraiche, Rote Musik, Rösti                                               | 19       |
| <b>Vorspeisen Variation Alte Bergmühle</b><br>von allem ein bisschen<br>für 2 Personen auf der Etagere serviert | 19<br>32 |

## SUPPEN

|                                                    |    |
|----------------------------------------------------|----|
| <b>Rotkrautsuppe</b><br>Kartoffelknödelchen        | 12 |
| <b>Geflügelcremesuppe</b><br>Majoran Creme fraiche | 13 |

## HAUPTGÄNGE

|                                                                                                                |                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Landschweinebäckchen geschmort</b><br>Apfelpolenta, Möhren, Meerrettich                                     | 26                                                                                                   |
| <b>Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken geschnitten</b><br>Bratkartoffeln, Preiselbeere, frittierte Petersilie | 28                                                                                                   |
| <b>Maispouardenbrust in Apfelwein gegart</b><br>Chicorée in Orange, Zuckerschoten, Spaghettini                 | 26                                                                                                   |
| <b>Filet Steak vom Angusrind</b><br>Buntes Linsengemüse, Sahnkartoffeln, Balsamico Jus                         | 36                                                                                                   |
| <b>Entenbrust rosa gebraten</b><br>Mandelrisotto, wilder Broccoli                                              | 28                                                                                                   |
| <b>Hirschrückensteak, rosa gebraten</b><br>Schwarzwurzelrahmgemüse, Rosenkohl                                  | 36                                                                                                   |
| <b>Quinoa- Grünkohlstrudel</b><br>Rahmwirsing, Pilze, Orangenschaum                                            |  vegetarisch 23 |

## FISCH

|                                                                           |    |
|---------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Kabeljau</b><br>Sellerie-Vanillepüree, Wurzelgemüse                    | 26 |
| <b>Wolfsbarsch auf der Haut gebraten</b><br>gebratene Gnocchi, Peperonata | 28 |

## DESSERT

### **Flüssiges Schokoladensoufflé**

Safran Apfel, Apfel Carpaccio, Apfeleis

15

### **Creme Brûlée**

Orangensalat, Schokoladeneis

13

### **``Esterházy Schnitte`` Mandelbisquit- Buttercreme**

Portweingel, Karamellcruunch, Orangensorbet

14

### **Parfait von karamellisierten Walnüssen**

Eierlikörmousse, Himbeerragout

14

### **Dessert Variation Alte Bergmühle**

von allem ein Bisschen

19

## WEINEMPFEHLUNG

### OFFENE WEINE

#### WEISS

|                                                                         |      |      |
|-------------------------------------------------------------------------|------|------|
| <b>2023 Riesling VDP Gutswein -trocken-</b><br>Weingut Fendel, Rheingau | 0,2l | 10,5 |
| <b>2024 Grauburgunder -trocken-</b><br>Weingut Kohan, Rheinhessen       | 0,2l | 10,5 |
| <b>2024 Scheurebe -Spätlese-</b><br>Weingut Naegele, Pfalz              | 0,2l | 10   |
| <b>2024 Lugana Sirmione, Avanzi</b><br>Gardasee, Italien                | 0,2l | 12   |

#### ROT

|                                                                                 |      |      |
|---------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| <b>2021 Chianti -Riserva- D.O.C.</b><br>La Cornioleta, Rufina/ Toscana, Italien | 0,2l | 12   |
| <b>2021 Cabernet Sauvignon – Shiraz</b><br>Simonsig, Stellenbosch, Südafrika    | 0,2l | 12   |
| <b>2020 Château Canet</b><br>Syrah & Grenache, Minervois A.C., Südfrankreich    | 0,2l | 12   |
| <b>2022 Merlot</b><br>Louis Changarnier, Vin d'oc, Südfrankreich                | 0,2l | 10   |
| <b>2023 Lagrein Selezione</b><br>Alto Adige D.O.C., Elena Walch                 | 0,2l | 12,5 |

#### WEISSHERBST/ROSÉ

|                                                                              |      |      |
|------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| <b>2023 Spätburgunder Weissherbst -feinherb-</b><br>Weingut Fendel, Rheingau | 0,2l | 10,5 |
| <b>2024 La Mouline Rosé</b><br>Pays d'Oc, Frankreich                         | 0,2l | 10   |

**SÜSS- UND DESSERTWEINE GERNE AUF  
EMPFEHLUNG**

## WEINEMPFEHLUNG

### FLASCHEN

#### WEISS

|                                                                                       |       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|----|
| <b>2023 Riesling VDP, Fum Aller Hinnerschde -trocken-</b><br>Weingut Fendel, Rheingau | 0,75l | 39 |
| <b>2025 Grauburgunder -trocken-</b><br>Weingut Manz, Rheinhessen                      | 0,75l | 35 |
| <b>2024 Lugana Sirmione, Avanzi</b><br>Gardasee, Italien                              | 0,75l | 42 |

#### ROT

|                                                                                 |       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------|----|
| <b>2021 Chianti -Riserva- D.O.C.</b><br>La Cornioleta, Rufina/ Toscana, Italien | 0,75l | 39 |
| <b>2023 Grundstock, Cuvée trocken</b><br>Weingut Lutz, Rheinhessen              | 0,75l | 36 |
| <b>2023 Lagrein Selezione</b><br>Alto Adige D.O.C., Elena Walch                 | 0,75l | 55 |
| <b>2021 Viña Sastre Roble</b><br>Bodegas Sastre, Ribera del Duero D.O.          | 0,75l | 49 |

#### WEISSHERBST/ROSÉ

|                                                                    |       |    |
|--------------------------------------------------------------------|-------|----|
| <b>2023 Château Canet</b><br>Minervois, Languedoc, Frankreich      | 0,75l | 42 |
| <b>2024 Miraval</b><br>Côtes de Provence, Frankreich               | 0,75l | 52 |
| <b>2024 Lustspiel, Rosé -trocken-</b><br>Weingut Manz, Rheinhessen | 0,75l | 38 |
| <b>2024 Blanc de Noir vom Merlot</b><br>Weingut Bamberger, Nahe    | 0,75l | 38 |

**UNSERE KOMPLETTE AUSWAHL ENTNEHMEN SIE BITTE  
DER SEPERATEN WEINKARTE**

## REGIONAL UND SAISONAL

Unsere Speisekarte ist geprägt von regionalen und saisonalen Produkten, die die Grundlage für unsere Kreationen bilden.

Dank gilt unseren engagierten Produzenten,  
die uns stets mit hochwertigen Produkten versorgen.

### WILD

von Jägern aus dem  
Kreis Offenbach und Darmstadt

### FISCH

Fischzucht A. Burkard,  
Seligenstadt

### FLEISCH

von Weidezuchtbetrieben in Hessen  
und Baden-Württemberg

### OBST, GEMÜSE, SALAT

von Bauern und Produzenten  
aus dem Kreis Offenbach,  
dem Ried und Aschaffenburg

... und viele weitere.



Alte Bergmühle Restaurations GmbH  
Geißberg 25 · 63303 Dreieich  
Telefon: 0 61 03 / 8 18 58  
[service@alte-bergmuehle.de](mailto:service@alte-bergmuehle.de)



ALTE BERGMÜHLE  
LANDGASTHOF & VINOTHEK

## APERITIV

|                                                        |      |    |
|--------------------------------------------------------|------|----|
| <b>Hausaperitif</b>                                    | 0,1l | 11 |
| <b>Riesling Sekt Alte Bergmühle</b><br>Mosel, trocken  | 0,1l | 10 |
| <b>Cremant der Loire</b><br>Bouvet Etienne             | 0,1l | 14 |
| <b>Champagner, J.A. Milaur</b><br>Premier Cru Brut     | 0,1l | 15 |
| <b>Champagner, Drappier</b><br>Brut Natur, Zero Dosage | 0,1l | 17 |
| <b>Champagner, Drappier</b><br>Rosé de Saignée         | 0,1l | 19 |

## DRINKS

|                          |      |    |
|--------------------------|------|----|
| <b>Aperol Spritz</b>     | 0,2l | 10 |
| <b>Sarti Spritz</b>      | 0,2l | 10 |
| <b>Limoncello Spritz</b> | 0,2l | 10 |
| <b>Lillet Wildberry</b>  | 0,2l | 10 |
| <b>Espresso Martini</b>  | 0,2l | 12 |
| <b>Whiskey Sour</b>      | 0,2l | 14 |
| <b>Margarita</b>         | 0,2l | 12 |

## NON-ALKOHOL

|                                         |      |    |
|-----------------------------------------|------|----|
| <b>Van Nahmen Frucht Secco</b>          | 0,1l | 9  |
| <b>Hausgemachte Maracuja Limonade</b>   | 0,2l | 8  |
| <b>Gin Wonderleaf, Tonic und Orange</b> | 0,2l | 13 |

## VORSPEISEN

|                                                                                                                 |          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Hessen Trio</b><br>Handkäse- Tatar mit Musik, Carpaccio, gebacken                                            | 13       |
| <b>Zanderfilet Confiert</b><br>Marinierter Rotkrautsalat, Apfel-Sellerie Brunoise, Apfelweingelee               | 19       |
| <b>Carpaccio von der Roten Bete</b><br>Ziegenfrischkäse, Walnuss-Pesto, Feldsalat                               | 15       |
| <b>Hausgeräucherte Poulardenbrust</b><br>Maronen-Orangenmousse, Granatapfel-Kaviar                              | 16       |
| <b>Gerolltes Carpaccio vom Angusrind</b><br>Rucola Stangensellerie, Parmesan                                    | 19       |
| <b>Tatar vom Lachs</b><br>Zitrus Creme Fraiche, Rote Musik, Rösti                                               | 19       |
| <b>Vorspeisen Variation Alte Bergmühle</b><br>von allem ein bisschen<br>für 2 Personen auf der Etagere serviert | 19<br>32 |

## SUPPEN

|                                                    |    |
|----------------------------------------------------|----|
| <b>Rotkrautsuppe</b><br>Kartoffelknödelchen        | 12 |
| <b>Geflügelcremesuppe</b><br>Majoran Creme fraiche | 13 |

## HAUPTGÄNGE

|                                                                                                                |                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Landschweinebäckchen geschmort</b><br>Apfelpolenta, Möhren, Meerrettich                                     | 26                                                                                                   |
| <b>Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken geschnitten</b><br>Bratkartoffeln, Preiselbeere, frittierte Petersilie | 28                                                                                                   |
| <b>Maispouardenbrust in Apfelwein gegart</b><br>Chicorée in Orange, Zuckerschoten, Spaghettini                 | 26                                                                                                   |
| <b>Filet Steak vom Angusrind</b><br>Buntes Linsengemüse, Sahnkartoffeln, Balsamico Jus                         | 36                                                                                                   |
| <b>Entenbrust rosa gebraten</b><br>Mandelrisotto, wilder Broccoli                                              | 28                                                                                                   |
| <b>Hirschrückensteak, rosa gebraten</b><br>Schwarzwurzelrahmgemüse, Rosenkohl                                  | 36                                                                                                   |
| <b>Quinoa- Grünkohlstrudel</b><br>Rahmwirsing, Pilze, Orangenschaum                                            |  vegetarisch 23 |

## FISCH

|                                                                           |    |
|---------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Kabeljau</b><br>Sellerie-Vanillepüree, Wurzelgemüse                    | 26 |
| <b>Wolfsbarsch auf der Haut gebraten</b><br>gebratene Gnocchi, Peperonata | 28 |

## DESSERT

### **Flüssiges Schokoladensoufflé**

Safran Apfel, Apfel Carpaccio, Apfeleis

15

### **Creme Brûlée**

Orangensalat, Schokoladeneis

13

### **``Esterházy Schnitte`` Mandelbisquit- Buttercreme**

Portweingel, Karamellcruunch, Orangensorbet

14

### **Parfait von karamellisierten Walnüssen**

Eierlikörmousse, Himbeerragout

14

### **Dessert Variation Alte Bergmühle**

von allem ein Bisschen

19

## WEINEMPFEHLUNG

### OFFENE WEINE

#### WEISS

|                                                                         |      |      |
|-------------------------------------------------------------------------|------|------|
| <b>2023 Riesling VDP Gutswein -trocken-</b><br>Weingut Fendel, Rheingau | 0,2l | 10,5 |
| <b>2024 Grauburgunder -trocken-</b><br>Weingut Kohan, Rheinhessen       | 0,2l | 10,5 |
| <b>2024 Scheurebe -Spätlese-</b><br>Weingut Naegele, Pfalz              | 0,2l | 10   |
| <b>2024 Lugana Sirmione, Avanzi</b><br>Gardasee, Italien                | 0,2l | 12   |

#### ROT

|                                                                                 |      |      |
|---------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| <b>2021 Chianti -Riserva- D.O.C.</b><br>La Cornioleta, Rufina/ Toscana, Italien | 0,2l | 12   |
| <b>2021 Cabernet Sauvignon – Shiraz</b><br>Simonsig, Stellenbosch, Südafrika    | 0,2l | 12   |
| <b>2020 Château Canet</b><br>Syrah & Grenache, Minervois A.C., Südfrankreich    | 0,2l | 12   |
| <b>2022 Merlot</b><br>Louis Changarnier, Vin d'oc, Südfrankreich                | 0,2l | 10   |
| <b>2023 Lagrein Selezione</b><br>Alto Adige D.O.C., Elena Walch                 | 0,2l | 12,5 |

#### WEISSHERBST/ROSÉ

|                                                                              |      |      |
|------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| <b>2023 Spätburgunder Weissherbst -feinherb-</b><br>Weingut Fendel, Rheingau | 0,2l | 10,5 |
| <b>2024 La Mouline Rosé</b><br>Pays d'Oc, Frankreich                         | 0,2l | 10   |

**SÜSS- UND DESSERTWEINE GERNE AUF  
EMPFEHLUNG**

## **WEINEMPFEHLUNG**

### **FLASCHEN**

#### **WEISS**

|                                                                                       |       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|----|
| <b>2023 Riesling VDP, Fum Aller Hinnerschde -trocken-</b><br>Weingut Fendel, Rheingau | 0,75l | 39 |
| <b>2025 Grauburgunder -trocken-</b><br>Weingut Manz, Rheinhessen                      | 0,75l | 35 |
| <b>2024 Lugana Sirmione, Avanzi</b><br>Gardasee, Italien                              | 0,75l | 42 |

#### **ROT**

|                                                                                 |       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------|----|
| <b>2021 Chianti -Riserva- D.O.C.</b><br>La Cornioleta, Rufina/ Toscana, Italien | 0,75l | 39 |
| <b>2023 Grundstock, Cuvée trocken</b><br>Weingut Lutz, Rheinhessen              | 0,75l | 36 |
| <b>2023 Lagrein Selezione</b><br>Alto Adige D.O.C., Elena Walch                 | 0,75l | 55 |
| <b>2021 Viña Sastre Roble</b><br>Bodegas Sastre, Ribera del Duero D.O.          | 0,75l | 49 |

#### **WEISSHERBST/ROSÉ**

|                                                                    |       |    |
|--------------------------------------------------------------------|-------|----|
| <b>2023 Château Canet</b><br>Minervois, Languedoc, Frankreich      | 0,75l | 42 |
| <b>2024 Miraval</b><br>Côtes de Provence, Frankreich               | 0,75l | 52 |
| <b>2024 Lustspiel, Rosé -trocken-</b><br>Weingut Manz, Rheinhessen | 0,75l | 38 |
| <b>2024 Blanc de Noir vom Merlot</b><br>Weingut Bamberger, Nahe    | 0,75l | 38 |

**UNSERE KOMPLETTE AUSWAHL ENTNEHMEN SIE BITTE  
DER SEPERATEN WEINKARTE**

## REGIONAL UND SAISONAL

Unsere Speisekarte ist geprägt von regionalen und saisonalen Produkten, die die Grundlage für unsere Kreationen bilden.

Dank gilt unseren engagierten Produzenten,  
die uns stets mit hochwertigen Produkten versorgen.

### WILD

von Jägern aus dem  
Kreis Offenbach und Darmstadt

### FISCH

Fischzucht A. Burkard,  
Seligenstadt

### FLEISCH

von Weidezuchtbetrieben in Hessen  
und Baden-Württemberg

### OBST, GEMÜSE, SALAT

von Bauern und Produzenten  
aus dem Kreis Offenbach,  
dem Ried und Aschaffenburg

... und viele weitere.



Alte Bergmühle Restaurations GmbH  
Geißberg 25 · 63303 Dreieich  
Telefon: 0 61 03 / 8 18 58  
[service@alte-bergmuehle.de](mailto:service@alte-bergmuehle.de)