

Bergmühle

SIMMERTAL

Restaurant & Eventlocation

*Herzlich Willkommen in unserem À-La-Carte
Restaurant.*

*Unser Ziel ist es, Ihren Aufenthalt so genussvoll und
besonders zu gestalten, wie nur möglich.*

*Hierfür legen wir besonderen Wert auf die Auswahl,
Herkunft und Zubereitung unserer Produkte*



*Vom kleinen Luxus, unserer Sous-Vide gegarten
Fleischspezialitäten, über unseren gutbürgerlichen
Spießbraten, bis hin zur kleinen Sünde, dem Tartufo
Nero, ist für jeden Gaumen das Richtige dabei.*



*Bitte bewerten Sie Ihren Aufenthalt oder besuchen
unsere Homepage*

Bergmühle

SIMMERTAL

Restaurant & Eventlocation

APERITIFS

VIOLET SPRIZZ 0,2 L AUCH IN 0 °° 7,50 Eine Komposition aus Trauben, Rhabarber und Grapefruit mit Prosecco	STIERBLUT SPRIZZ 0,2 L 7,00 Neue Blutwurzrezeptur mit Kirsche kombiniert mit Wild Berry
HUGO ODER APÉROL SPRIZZ 6,50 Jeweils auch alkoholfrei möglich, je 0,2l	WERMUT SPRIZZ 0,2 L 7,00 Franky N° 1386 mit der besonderen Kirschnote als Sprizz mit Prosecco



KAFFEESPEZIALITÄTEN

SPEYSIDE COFFEE 7,50	TASSE KAFFEE 3,00
CAPPUCCINO 3,50	POTT KAFFEE 3,50
LATTE MACCHIATO 3,80	ESPRESSO 2,50

Weitere Heißgetränke finden Sie in der Getränkekarte



SNACKKARTE

auch außerhalb der Küchenöffnungszeiten für den kleinen Hunger oder zum Kaffee

LADIES CHOICE 8,50 Kleiner Burger mit kalt aufgeschnittenem Sous-Vide gegartem Schweinelachs mit hausgemachter Cocktailsauce und mariniertem Salat belegt	GENTLEMENS CHOICE 10,90 Kleiner Burger mit kalt aufgeschnittenem Roastbeefstreifen mit hausgemachter Cocktailsauce und mariniertem Salat belegt
KUGEL VANILLEEIS 1,90 Sahne plus € 0,80	AFFOGATO AL CAFFÈ 4,40 1 Kugel Vanilleeis mit Espresso Sahne plus € 0,80
3 KUGELN VANILLEEIS MIT SAHNE 6,20	2 COOKIES 2,00 Chocolate und / oder Cranberry

KUCHEN UND SÜSSE KLEINIGKEITEN NACH AUSHANG / AUSLAGE IM RESTAURANT

Bergmühle

SIMMERTAL

Restaurant & Eventlocation

VORSPEISEN

AIOLI

Mit hausgemachten Pizzabrötchen oder selbstgebackenem Roggen-Dinkelbrot (je nach Verfügbarkeit)

3,90

ROASTBEEFSTREIFEN

Sous-Vide gegart, serviert mit hausgemachter Cocktailsauce, Meerrettich und Preiselbeeren

8,90



KLEINE SPEISEN UND HERZHAFTE SNACKS

FLAMMKUCHENSCHIFFCHEN 7,90

Hausgemachter Teig aus Roggen- und Dinkelmehl, herzhaft belegt nach Elsäßer Art

FLAMMKUCHEN VEGAN 9,90

Knuspriger veganer Flammkuchen mit Sojacreme und verschiedenem Gemüse

SCHAFSKÄSEPFÄNNCHEN 10,50

Schafskäse mit Tomaten, Peperoni, Zwiebeln und Knofi im Ofen überbacken, dazu hausgemachte Pizzabrötchen oder unser Roggen-, Dinkelbrot (je nach Verfügbarkeit)



SALATE

KLEINER BEILAGENSALAT 4,50

BERGMÜHLEN SALAT 12,50

Mit Schafskäse, Peperoni, Oliven, Ei & Röstzwiebeln

MITTLERER BEILAGENSALAT 8,50

FITNESS SALAT 14.50

mit frisch gebratenen Putenbruststreifen

Alle Salate sind mit unserem herzhaften Hausdressing mariniert

Der Bergmühlen - und Fitnesssalat werden mit Pizzabrötchen oder selbstgebackenem Brot serviert



FÜR DIE KLEINEN - UNSERE KINDERKARTE

SPÄTZLE MIT BRATENSAUCE 6,90

RÄUBERTELLER 0,00

Zum Entern der Teller der Erwachsenen

KLEINE PORT. KÄSESPÄTZLE 7,50

KLEINES PUTENSCHNITZEL 8,90

Mit hausgemachtem Gourmet-Puree

Bergmühle

SIMMERTAL

Restaurant & Eventlocation

HAUPTGERICHTE

RUMPSTEAK MIT HAUSGEMACHTER BÄRLAUCHBUTTER	24,90
Sous-Vide gegart und serviert mit unserem Gourmet Puree aus Kartoffeln, Möhren und Sellerie sowie kleinem Beilagensalat	
RUMPSTEAK MIT SPÄTZLE UND PFEFFERRAHMSAUCE	26,90
Sous-Vide gegart und serviert mit hausgemachten Spätzle und Pfefferrahmsauce sowie kleinem Beilagensalat	
PUTENSCHNITZEL NATUR	15,90
mit Rösties an Bratensauce, serviert mit kleinem Beilagensalat	
PUTENSCHNITZEL ÜBERBACKEN	17,90
Mit frischen Tomaten und Käse überbacken, dazu Gourmet Puree und kleiner Beilagensalat	
HUNSRÜCKER SPIESSBRATEN	16,90
mehrere Stunden vorm Feuer gedreht, klassisch mit Zwiebelfüllung, serviert mit Rösties an Bratensauce und kleinem Beilagensalat	
KÄSESPÄTZLE	14,50
Hausgemachte vegetarische Alternative, serviert mit kleinem Beilagensalat	
SCHWEINELENDENMEDAILLIONS MIT PFEFFERRAHMSAUCE	19,50
Ca. 200gr Schweinelende an Pfefferrahmsauce, serviert mit hausgemachten Spätzle und kleinem Beilagensalat	
SCHWEINELENDENMEDAILLIONS ÜBERBACKEN	22,50
Mit frischen Tomaten, Peperoni und Zwiebeln in Spezial Sauce, mit Käse überbacken, serviert auf hausgemachten Spätzle, dazu ein kleiner Beilagensalat	



EXTRA SAUCE GEFÄLLIG?

PFEFFERRAHMSAUCE	2,50	BRATENSAUCE	2,50
-------------------------	-------------	--------------------	-------------

ODER NOCH SAUCE ÜBRIG?

PORTION PIZZABRÖTCHEN ODER BROT ZUM TUNKEN	1,50
---	-------------

Bergmühle

SIMMERTAL

Restaurant & Eventlocation

DESSERTS

HEISSE BERGMÜHLEN LIEBE	7,90
3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Heidelbeeren und Sahne	
TARTUFO NERO	6,50
Italienisches Eisdessert nach Art von Trüffelpralinen	
SCHOKOSOUFLÉ	8,50
Ein Schokoladentraum mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne	
1 KUGEL VANILLEEIS	1,90
PORTION SAHNE	0,80
AFFOGATO AL CAFFÈ	4,40
Espresso trifft auf Vanilleeis, Sahne plus € 0,80	
SANFTER ENGEL	5,40
Eine Vermählung von Prosecco und Vanilleeis, auch alkoholfrei möglich!	

BEI FRAGEN NACH ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN SPRECHEN SIE UNS AN



VERDAUERLIES

WEBERS STIERBLUT	2,90		
Achtung! Der macht jeden Mann zum Stier!			
WILLY	2,50	HEFEBRAND	2,50
BERGKRISTALL WILLIAMS	3,50	MARILLENSCHNAPS	3,00

ODER DOCH LIEBER EIN ESPRESSO?

Bergmühle

SIMMERTAL

Restaurant & Eventlocation

APERITIFS

FABA SECCO - AUCH IN ALKOHOLFREI - 0,1 L ODER 0,75 L	3,50 / 22,00
Benannt nach den Söhnen von unserem Winzer Buchenländerhof aus Norheim	
VIOLET SPRIZZ - AUCH IN ALKOHOLFREI ERHÄLTlich - 0,2 L	7,50
Das ikonische Getränk aus Trauben, Grapefruit und Rhabarber mit FaBa Secco	
VIOLET WILDBERRY - AUCH IN ALKOHOLFREI ERHÄLTlich - 0,2 L	7,50
Das ikonische Getränk aus Trauben, Grapefruit und Rhabarber mit Thomas Henry Wild Berry	
VIOLET SOUR - AUCH IN ALKOHOLFREI ERHÄLTlich - 0,2 L	7,50
Spürt die Frische unseres Violet als Sour	
FRANKY SPRIZZ 0,2 L	7,00
Wermut mit einer feinen Kirschnote aus dem Schwarzwald vereint mit FaBa Secco	
FRANKY WILDBERRY 0,2 L	7,00
oder noch fruchtiger mit Thomas Henry Wild Berry	
WEBER'S STIERBLUT SPRIZZ 0,2 L	7,00
Blutwurz trifft auf Kirschlikör und vereint sich mit Thomas Henry Wild Berry	
HUGO - AUCH IN ALKOHOLFREI ERHÄLTlich - 0,2 L	6,50
Fruchtiger Holunderblütensirup gespritzt mit FaBa Secco	
APEROL SPRIZZ - AUCH IN ALKOHOLFREI ERHÄLTlich - 0,2 L	6,50
Herb-Süßer Aperol geprizt mit FaBa Secco	



Private Feiern oder Firmenevents

Zeig Deinen Gästen was sie Dir wert sind!

Plane mit uns Deine Feier an der Bergmühle !

Bergmühle SIMMERTAL

Restaurant & Eventlocation

Getränkemkarte

0,0 PROMILLE	KLEIN	GROSS
SCHWOLLENER GOURMET FEINPERLIG 0,25 L ODER 0,75 L	2,80	5,40
SCHWOLLENER GOURMET STILL 0,25 L ODER 0,75 L	2,80	5,40
COCAL-COLA, COKE ZERO, FANTA, SPRITE, MEZZO MIX 0,33 L	3,50	
TRAUBENSAFTSCHORLE 0,2 L ODER 0,4 L	2,50	4,00
APFELSAFTSCHORLE 0,2 L ODER 0,4 L	2,50	4,00
FUZE TEA LEMON ODER PEACH 0,3 L	3,00	
COLD BREW - KAFFEELIMONADE LEMON 0,3 L	4,00	



PILSKEN	KLEIN	GROSS
KIRNER PILS VOM FASS 0,3 L ODER 0,5 L	3,30	4,80
RADLER ODER COLA-BIER 0,3 L ODER 0,5 L	3,30	4,80
STUBBI 0,33L	3,00	
KIRNER ALKOHOLFREI 0,33 L	3,30	
KIRNER WEIZEN 0,5 L	4,80	
KIRNER WEIZEN-RADLER ODER COLA-WEIZEN 0,5 L	4,80	
KIRNER WEIZEN ALKOHOLFREI 0,5 L	4,80	
KIRNER WEIZEN ALKOHOLFREI 0,5 L, - RADLER ODER MIT COLA	4,80	

Wie hat Euch der Cold Brew geschmeckt?

Bergmühle

SIMMERTAL

Restaurant & Eventlocation

WEINKARTE

WEISS	0,2 L	0,75 L
GRAUBURGUNDER NORHEIMER ONKELCHEN QBA 2025 - Mild-gefälliger Nahewein, trocken, begleitet hervorragend das Putenschnitzel	4,50	15,50
BLANC DE NOIR CABERNET SAUVIGNON 2025 - fruchtig mild, feinherb ausgebaut, unterstreicht er die Schweinelendenmedaillons	4,50	15,50
SILVANER AUF ABWEGEN 2025, ein elegant-fruchtiger Weißwein, halbtrocken, passt besonders gut zu den Käsespätzle	4,50	15,50
BACCHUS QBA 2024 - der perfekte liebeliche Begleiter für einen lauen Sommerabend oder einfach zum Dessert	4,50	15,50
ROT		
SPÄTBURGUNDER QBA 2023 - kräftig, fruchtig im Geschmack, trocken, auf Du und Du mit unserem Rumpsteak	4,50	15,50
BARRIQUE SPÄTBURGUNDER QBA 2023 - Für alle, die auf Ohrensessel stehen und es kräftig mögen	5,50	19,50



WEINSCHORLEN

SCHORLEBUNDLE WEISS ODER ROSÉ Eine Flasche Wein 1,0 l und eine Flasche Wasser 0,75 l - Für Dein ganz eigenes Mischverhältnis	19,00	
WEISSWEINSCHORLE No 30 Weißweincuvée mit Schorlewasser 0,2 l oder 0,4 l	3,00	5,00
ROSÉWEINSCHORLE Rotling trifft auf Schorlewasser 0,2 l oder 0,4 l	3,00	5,00

Alle unsere Weine und Secco beziehen wir vom Buchenländerhof in Norheim

Wenn Ihr euren Lieblingswein vermisst, lasst es uns wissen!

Bergmühle SIMMERTAL

Restaurant & Eventlocation

HEISSGETRÄNKE

ESPRESSO	2,50	AMERICANO	3,50
ESPRESSO DOPPIO	3,50	MILCHKAFFEE	3,50
ESPRESSO MACCHIATO	2,80	CAPPUCCINO	3,50
TASSE KAFFEE	3,00	LATTE MACCHIATO	3,80
POTT KAFFEE	3,50		



KAFFEE SPEZIALITÄTEN

SPEYSIDE COFFEE mit Singleton 10 y und Sahne	7,50	HIGHLAND COFFEE Mit Glenmorangie und Sahne	8,50
ESPRESSO AFFOGATO	4,40		



TEE

GLAS TEE - BEUTEL diverse Sorten, u.a. Waldbeere, Ceylon, Türkischer Apfel	2,50
GLAS TEE - LOSE Schietwetter, Lakritz oder Männersache	3,50



Doch lieber etwas für einen längeren Abend? Bitte weiterblättern!

Bergmühle

SIMMERTAL

Restaurant & Eventlocation

DIGESTIF

HEFEBRAND 2 CL	2,50	SÜSSE HENNE 2 CL	3,00
WILLY 2 CL	2,50	HASELNUSSLIKÖR 2 CL	3,00
WINZER WEINBRAND 2 CL	3,00	SAUERKIRSCHLIKÖR 2 CL	3,00
BERGKRISTALL WILLIAMS 2CL	3,50	TRAUBENLIKÖR 2 CL	3,50
MARILLENSCHNAPS 2 CL	3,00	RAMAZOTTI 4 CL	4,50

WEBERS STIERBLUT 2 CL 2,90
Der weckt den Stier in Dir!



LONGDRINKS

FRANKY TONIC 0,2 L Wermut mit Kirschnote und Cherry Blossom Tonic	7,00	VIOLET SOUR 0,2 L Violet - falstaff 93 - mit Zitrone und Läutersirup	7,50
BACARDI COLA 0,2 L	5,00	ASBACH COLA 0,2 L	5,00
WODKA LEMON 0,2 L	5,00	JACKY COLA 0,2 L	5,00
WODKA SPRITE 0,2 L	5,00	GIN TONIC 0,2 L	5,00

WHISKY

	2,5 CL	4,5 CL
SINGLETON Speyside, 10 years	5,30	8,50
GLENFIDDICH PROJECT XX Speyside, Experimental Series	6,50	11,00
GLENMORANGIE Highlands, 10 years	6,00	10,00



Habt einen wunderschönen, genussvollen Abend. Und wenn nicht, sprecht bitte mit uns!

Bergmühle SIMMERTAL

Restaurant & Eventlocation

*Euer Event ist bei uns in den besten Händen.
Ein Event ist ein Statement über Dich, über das was
Dir wichtig ist.*

*Wenn Du bei Deinen Gästen Emotionen erzeugen
möchtest, die noch Monate nachwirken, dann sollten wir
unbedingt mal miteinander reden.*



per Telefon: 0170 - 323 18 25

per E-Mail: sandra@bergmuehle-simmertal.de

per Kontaktformular:



Oder in einer ruhigen Minute, einfach persönlich an der Theke!



*Bergmühlen Betriebs GmbH
Geschäftsführer: Helmut Weber*

*Bergmühle 1
55618 Simmertal*

www.bergmuehle-simmertal.de

Auf Social Media:



Facebook



Insta



YouTube



Homepage