

Zeter Berghaus



Dem Himmel ein Stück näher

SAISON 2025



**Bei uns ist Teilselbstbedienung.
Bitte geben Sie bei der Speisenbestellung
Ihre Tischnummer an.
Wir servieren das Essen an den Tisch.**

**Bestellen Sie bitte, je nach Öffnung, am Stand
oder an der Bar im Gasträum.**

Inhaber / Kontakt

Zeter Berghaus / Familie André Ingensand
Am Wetterkreuz / Office und Postanschrift
Weinstrasse 537 DE-67434 Neustadt
Telefon 06321 88438

info@zeterberghaus.de www.zeter-berghaus.com

Aus der Berghaus Küche
Bitte geben Sie bei der Speisenbestellung
Ihre Tischnummer an.

Pfälzer Spezialitäten

Berghausplatte

Leberknödel, Bratwurst, Saumagen mit Weinkraut
und Bauernbrot (3, 4, 5, 7, 6) Euro 15,20

Berghausteller

Leberknödel und Bratwurst mit Weinkraut
und Bauernbrot (3,4) Euro 12,30

Portion Saumagen

2 Scheiben gebraten mit Weinkraut
und Bauernbrot (3, 4, 7, 6) Euro 13,00

Portion Käschtesaumagen

2 Scheiben gebraten mit Rotkraut
und Bauernbrot (3, 4, 7, 6) Euro 13,20

Portion Bratwürste

mit Weinkraut und Bauernbrot (3, 4, 5) Euro 12,00

Portion Leberknödel

mit Weinkraut und Bauernbrot (3) Euro 12,00

Seniorenportionen = (nur 1 Hauptartikel) = minus Euro 3,00

Bratkartoffeln statt Bauernbrot zuzüglich Euro 3,00

Portion Bratkartoffeln Euro 4,80

Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck und Zwiebeln zubereitet.

Portion Weißer Käse mit Brot Euro 8,00

- mit Pellkartoffeln Euro 9,50  mit Bratkartoffeln Euro 10,50

Eine Kinderbratwurst mit Bratkartoffeln

und Ketchup (3, 4, 5) Euro 7,80

Flammkuchen

Flammkuchen Klassisch: mit Speck und Zwiebeln Euro 11,50


Flammkuchen Mediterran:

mit Hirtenkäse und Peperoni  Euro 12,00

Flammkuchen „Berghaus“

mit Schinken, Champignons, Paprika und Käse Euro 12,80

Flammkuchen Vegan

 Euro 11,80

Bitte beachten Sie auch
unsere wechselnde Tageskarte.

Liebe Gäste,

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern an der Theke im Gastraum.

Legende der Zusatzstoffe

1) mit Farbstoff 2) koffeinhaltig 3) mit Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker
5) Säuerungsmittel 6) Natriumphosphat 7) Konservierungsstoffe 8) geschwefelt
9) mit Süßungsmittel

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Schnitzel

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein Euro 19,60
mit Bratkartoffeln und kleinem Beilagensalat Salat (3, 5, 8)

Sahneschnitzel „Berghaus“ vom Schwein Euro 21,50
mit frischen Champignons, Rösti und kleinem Beilagensalat (3, 5, 8)

Seniorenportion Schnitzel minus Euro 3,00

Winzersteak vom Schweinenacken (240 g)
mit hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln
und kleinem Beilagensalat Salat (3, 4, 5, 8) Euro 18,20

Räucherlachs auf Rösti mit feinem Dill Dip und Zitrone Euro 13,70

Das Berghaus Rumpsteak (3, 5, 8)

(Blockhouse) mit hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln und kleinem Beilagensalat

Regulär 200 gr. = Euro 27,80 **XL 300 gr. Steak = Euro 29,80**

Salate

Kleiner Beilagensalat (3, 5, 8)  Euro 4,50

Mittlerer Salat (3, 5, 8)  Euro 6,80

Großer Salat (3, 5, 8)  Euro 9,80

Salatplatte „Veggie“ (3, 5, 8)  Euro 16,50

verschiedene Salate mit feiner Dijonsenfinaigrette
und frittiertem Feta, dazu Baguette

Salatplatte „Pfalz“ verschiedene Salate (3, 5, 6, 8) Euro 16,50
mit feiner Dijonsenfinaigrette und gebratenen Saumagentalern

**Bei uns ist Selbstbedienung.
Bitte geben Sie bei der Speisenbestellung
Ihre Tischnummer an.
Wir servieren das Essen an den Tisch.**

Zeter Berghaus goes Green

2020-2024: Umstellung der Fahrzeugflotte auf Elektroantrieb

2020: Anschaffung von Elektroscootern für unsere Mitarbeiter

2018: Anschaffung von wasserlosen Urinalen

2018: Bau zweier Bio WC Anlagen (Betrieb bis Rückbauverordnung 2023-für uns unverständlich)

Seit 2018: Ausbau und Erweiterung unseres vegetarischen und veganen Speiseangebots

Seit 2018: alle unsere ausgeschenkten Weine sind vegan

2022: Anschaffung von Photovoltaikanlagen (wir warten bis dato auf eine Genehmigung)

2023: Überlassung der Treppenwege und unteren Außenflächen dem Vogelschutzgebiet

2019-2024: Austausch unserer Kühlanlagen durch energieeffizientere Anlagen

2019-2024: Austausch unserer Spül- und Abluftanlagen durch energieeffizientere Anlagen

-Wir arbeiten weitgehend mit lokalen Versorgern und Lebensmittellieferanten.

-Wir trennen konsequent unsere Bioabfallprodukte und führen diese einer Biogasanlage zu.

-Unsere Außenbeleuchtungen haben wir für den Vogelschutz weitgehend eliminiert.

-Verbleibende sicherheitsrelevante Außenbeleuchtungen werden mit Solarenergie betrieben.

-Wir haben jegliches Plastik und Einweggeschirr eliminiert und nutzen auch bei unseren Außer-Haus-Programmen nur noch spülbares Geschirr.

Für 2025 haben wir uns vorgenommen:

-Umstellung der Heizungsanlagen auf Wärmepumpen-Betrieb

-Erweiterung unseres fleischlosen Angebots

-Vermehrter Einsatz von Bio-Produkten



Unsere Weine aus dem Weingut Leonhard Zeter,

0,25 l Flasche

- | | | | |
|----|--|-----------|---------------------|
| 01 | 2023/24er Müller Thurgau , Q.b.A.,
trocken, harmonisch, Pfalz | Euro 4,90 | Euro 18,00 (1,0 l) |
| 02 | 2023/24er Riesling , Q.b.A., trocken, feine Aromen,
herzhaft, Pfalz | Euro 5,50 | Euro 19,50 (1,0 l) |
| 03 | 2023/24er Riesling , Q.b.A.,
halbtrocken, fruchtig, Pfalz | Euro 5,50 | Euro 19,50 (1,0 l) |
| 04 | 2024er Kerner , Q.b.A.,
halbtrocken, blumig, Pfalz | Euro 4,90 | Euro 18,00 (1,0 l) |
| 05 | 2023/24er Weißburgunder , Q.b.A.,
trocken, fein, süffig | Euro 6,50 | Euro 18,50 (0,75 l) |
| 06 | 2023/24er Grauburgunder , Q.b.A.,
trocken, kräftig, würzig, Pfalz | Euro 6,50 | Euro 18,50 (0,75 l) |
| 07 | 2024er gelber Muskateller , Q.b.A., mild,
betörend, aromatisch, Pfalz | Euro 6,50 | Euro 18,00 (0,75 l) |
| 08 | 2022/24er Gewürztraminer
Spätlese, süß, sehr aromatisch | Euro 7,50 | Euro 20,00 (0,75 l) |
| 09 | 2023/24er Sauvignon Blanc , Q.b.A.,
trocken, Pfalz, aromatisch | Euro 7,00 | Euro 19,50 (0,75 l) |
| 10 | Pärle: 1 Fl. Wein (Nr. 1, 2, 3, 4 oder 11)
+ 1 Fl. Mineralwasser (0,7 l) | | Euro 20,00 |
| 11 | 2024er Portugieser Rosé , Pfalz, fruchtig, mild, Q.b.A. | Euro 5,50 | Euro 19,50 (1,0 l) |
| 12 | 2021/23er Spätburgunder , Q.b.A.,
trocken, feurig, typisch | Euro 6,50 | Euro 18,00 (0,75 l) |
| 13 | 2022/23er Dornfelder , Q.b.A.,
trocken, Pfalz | Euro 5,50 | Euro 16,00 (0,75 l) |

**Alle unsere hier ausgedienten Weine können Sie im:
Weingut Leonhard Zeter erwerben.**

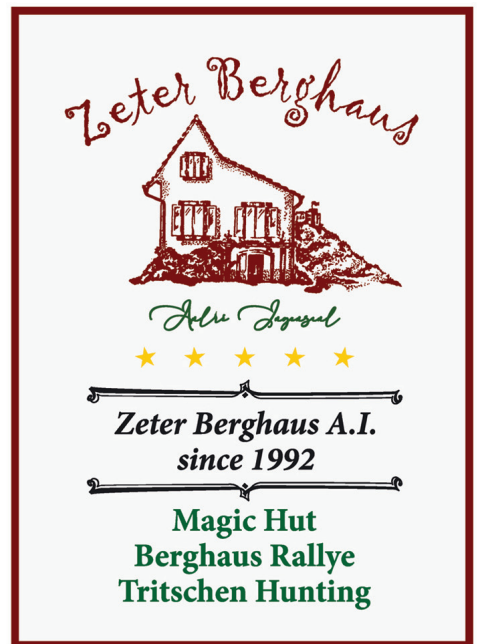
**Im Döppelster 5
67434 Neustadt/Diedesfeld
Tel. 06321 88557**

Alkoholische Mischgetränke

Müller Thurgau Schorle	groß 0,5 l
Kerner Schorle	Euro 5,00
Rieslingschorle	Euro 5,00
Weißherbstschorle	Euro 5,80
Rotweinschorle	Euro 5,80
Rotweinschorle	Euro 6,00
Weißburgunderschorle	Euro 7,00
Gewürztraminerschorle	Euro 7,50

Sekt und Secco

Glas Winzersekt brut	Euro 4,60 (0,1 l)
Flasche Winzersekt brut	Euro 25,00 (0,7 l)
Flasche Leonardo Secco	Euro 18,00 (0,7 l)



Spirits	2cl
Hefebumbes	Euro 4,00
Pfälzer Weinbrand	Euro 4,50
Obstler	Euro 3,00
Williams Christ	Euro 4,00
Ramazzotti	Euro 4,00
Dornfelderlikör	Euro 4,00
Elsässer Mirabelle	Euro 5,00
Scheibel Alte Pflaume	Euro 5,00



**Bei uns ist Teilselbstbedienung.
Bitte geben Sie bei der Speisenbestellung
Ihre Tischnummer an.
Wir servieren das Essen an den Tisch.**

Bier

Flasche Premium Pils 0,33 l	Euro 3,80
Flasche Pils alkoholfrei 0,33 l	Euro 3,80
Radler Flasche 0,33 l	Euro 3,80
Radler 0,5 l	Euro 4,50

Alkoholfreie Getränke

	groß 0,4 l
Glas Tafelwasser	Euro 3,00
Coca Cola (1, 2) Fanta (1, 3)	Euro 4,40
Spezi/ Kalter Kaffee (1, 2, 3)	Euro 4,40
Apfelsaft / Traubensaft	Euro 4,60
Apfelsaft-/ Traubensaftschorle	Euro 4,40
Orangensaft	Euro 4,60
Johannisbeernektar	Euro 4,60
Johannisbeerschorle	Euro 4,40
Flasche Premium Mineralwasser 0,7 l:	
<i>(süß (9) oder sauer oder medium oder still)</i>	Euro 4,80
Rhabarber-Mirabellen Limonade 0,33 l	Euro 3,80

Kaffee Spezialitäten

Tasse Kaffee (2)	Euro 2,80
Espresso (2)	Euro 2,80
Doppelter Espresso (2)	Euro 4,00
Cappuccino (2)	Euro 3,80
Tee / verschiedene Sorten	Euro 2,80

Wussten Sie eigentlich,

dass wir Ihr Fest zu etwas ganz Besonderem machen.

dass wir ganzjährig einen Hüttenzauber anbieten.

dass wir eine Berghausrallye anbieten.

dass wir im Winter auf die Elwetritschejagd mit Ihnen gehen.

dass wir ganzjährig auf Vorbestellung grillen.

dass wir ein gesondertes Speisenangebot für Gruppen bieten.

dass wir einen Shuttleservice für Ihre Veranstaltung ab den Parkplätzen Klausental und Hambacher Schloss organisieren.

dass wir Empfänge in den Weinbergen ausrichten.

dass wir bereits seit 33 Jahren das Berghaus betreiben.

und das Wichtigste:

dass wir uns sehr über Ihren Besuch freuen.