

Restaurant

Alt Bernkastel

REGIONAL

•
EHRlich

•
BODENSTÄNDIG



WILLKOMMEN



Schön, dass Sie da sind.

Im Restaurant Alt Bernkastel verbinden wir regionale Küche mit herzlicher Gastfreundschaft und der Leidenschaft für gutes Essen.

Unsere Gerichte entstehen mit Sorgfalt, auf Basis erlesener Zutaten und in enger Zusammenarbeit mit ausgewählten Partnern aus unserer Heimat.

Dazu servieren wir Ihnen Weine aus dem Weingut Kilburg in Brauneberg – ein Ausdruck unserer Verbundenheit zur Mosel und ihrer Kultur.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt und freuen uns darauf, Sie kulinarisch zu verwöhnen.

Herzlichst,
Ihr Team vom
Restaurant Alt Bernkastel



UNSERE REGIONALEN PARTNER

Gemeinsam für beste
Qualität aus der Region



WEINGUT KILBURG

Moselweinweine aus
dem Familienweingut
in Brauneberg



METZGEREI SOPP

Regionale Fleischqualität
aus Rheinland-Pfalz



BÄCKEREI FLEURY

Handwerklich gebackenes
Brot und Paniermehl aus
Brauneberg



GRIESHOP

Frisches Obst, Gemüse
und Salate, bevorzugt
regional und saisonal



BLACK HEN COFFEE

Bio-Kaffeebohnen aus
der Kaffeerösterei in
Saarbrücken.



Vulkanhof
Die Ziegenkäserei aus der Eifel

VULKANHOF

Ziegenkäsespezialitäten
aus handwerklicher
Herstellung in der Eifel



UNSER RESTAURANT



Mitten in der historischen Altstadt von Bernkastel an der Mosel, begrüßen wir Sie im Restaurant Alt Bernkastel.

In stilvollem Ambiente aus Tradition und Moderne genießen Sie bei uns ehrliche Küche, herzlichen Service und eine Atmosphäre zum Wohlfühlen.

Ob ein gemütliches Abendessen zu zweit, ein geselliges Treffen mit Freunden oder eine besondere Feier – wir schaffen den passenden Rahmen für unvergessliche Momente.



SAISONALE KÜCHE

Unsere Speisekarte richtet sich nach der Saison und dem, was die Region zu bieten hat.



AUSGEWÄHLTE WEINE

Erlesene Moselweine aus der Region – mit Leidenschaft für Qualität und Herkunft.



MIT LEIDENSCHAFT

Wir lieben, was wir tun – in der Küche genauso wie im Service. Unser Anspruch ist es, unseren Gästen jeden Tag das Beste zu bieten.

INFORMATIONEN

ÖFFNUNGSZEITEN



Mittwoch - Montag
12:00 – 21:00 Uhr

Dienstag Ruhetag

Durchgehend warme Küche
von 12:00 bis 20:00 Uhr



RESERVIERUNG

Reservierungen können telefonisch oder online getätigt werden.

Telefon: 06531 9729123
Online: www.altbernkastel.de



GUTSCHEINE

Reservierungen können telefonisch oder online getätigt werden.

Telefon: 06531 9729123
Online: www.altbernkastel.de





Vorspeisen

Ein genussvoller Auftakt.

Kleiner bunter Salat 5,50 €

Gebackener französischer Ziegenkäse
mit Honig, Walnüssen und Salatbukett 11,00 €

Suppen

Hausgemacht & saisonal.

Kartoffelsuppe
wahlweise mit

- hausgemachten Croûtons 7,50 €
- geräuchertem Lachs 8,50 €

Tomatencremesuppe
mit Sahnehaube und frischem Basilikum 6,90 €

Tagessuppe
(tagesaktuell)



Zu jedem Hauptgericht

Wir servieren eine Portion frisches Brot der Bäckerei
Fleury mit unserem hausgemachten Kräuterdip.





Salate

Frisch. Saisonal. Mit Liebe zusammengestellt.

Bunter Salatteller

11,00 €

*mit saisonalen Blattsalaten, hausgemachten
Rohkostsalaten und Ihrer Wahl aus zwei
hausgemachten Dressings.*

HAUSGEMACHTE DRESSINGS

Sahnedressing
Sahne, Milch, Senf, Essig

Vinaigrette
Senf, Öl, Weißweinessig.

VERFEINERN SIE IHREN SALAT

VEGETARISCH

- Frisch gebratene Champignons +4,50 €
- Ofenkartoffel mit Kräuterschmand +5,50 €
- In Wildkräutern marinierter Ziegenkäse vom Vulkanhof +8,90 €

FLEISCH

- Knusprige Schnitzelstreifen aus regionaler
Schweine-Oberschale +8,90 €
- Knusprig panierte Hähnchenbruststreifen mit
hausgemachtem Knoblauchdip +8,90 €



Frisches Brot

Auf Wunsch servieren wir Ihnen einen kleinen
Brotkorb mit frischem Brot der Bäckerei Fleury
+2,50 €





Schnitzel & Cordon Bleu

Traditionell in Butterschmalz goldbraun ausgebacken.

	Klein	Groß
Schnitzel „Wiener Art”		
<i>mit Pommes frites</i>	14,00 €	17,50 €
<i>& cremiger Champignonrahmsauce</i>	15,50 €	19,50 €
<i>& Weinbrand-Pfefferrahmsauce</i>	15,50 €	19,50 €
<i>& überbacken mit Camembert dazu Preiselbeeren</i>	15,90 €	19,90 €
<i>Auch von deutscher Putenbrust erhältlich:</i>	+2,00 €	+3,50 €

Cordon Bleu

mit Metzgerschinken und Emmentaler,

dazu Pommes frites

21,00 €

& Champignon- oder Weinbrand-Pfefferrahmsauce

+2,00 €

Auch von deutscher Putenbrust erhältlich:

+3,50 €

UNSERE SCHNITZEL

- Für unsere Schnitzel verwenden wir ausschließlich regionale Schweine-Oberschale aus Rheinland-Pfalz.
- Alternativ bereiten wir Ihr Schnitzel oder Cordon Bleu auch aus deutscher Putenbrust zu.
- Paniermehl beziehen wir von der Bäckerei Fleury in Brauneberg.
- Traditionell goldbraun ausgebacken in Butterschmalz.





Fisch & Fleisch

Herzhaft. Klassisch. Sorgfältig zubereitet.

Winzersteak

*In Rotwein mariniertes Schweinenackensteak,
serviert mit gebratenen Champignons, geschmorten Zwiebeln,
Kartoffelwedges und hausgemachtem Kräuterquark.*

19,50 €

Argentinisches Rumpsteak

*mit gebratenen Zwiebeln, Champignons,
kräftiger Pfefferrahmsauce und Pommes frites.*

31,50 €

Heimische Forelle „Müllerin Art“

*in Butter gebraten,
serviert mit gebackenen Kräuterdrillingen*

24,50 €

ALS BEILAGE

*Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen auf
Wunsch einen kleinen bunten Salat.*

5,50 €

SORGFÄLTIG AUSGEWÄHLT

Wir wählen unsere Fisch- und Fleischgerichte mit Anspruch an Qualität, Geschmack und Herkunft aus. Klassische Zubereitung, ehrliche Beilagen und sorgfältiges Handwerk stehen dabei im Mittelpunkt.





Moselspezialitäten & Kartoffelgerichte

Herzhaft. Überbacken. Nach Art des Hauses.

Schorles nach Omas Rezept

Ein herzhafter Kartoffelkuchen nach Omas Rezept, aus geriebenen rohen Kartoffeln, Lauch und Ei – wahlweise mit Speck oder vegetarisch. Serviert mit Apfelmus und Salatbukett.

*Wahlweise mit Speck
oder vegetarisch*

15,50 €

Kartoffelauflauf

*Frisch aus dem Ofen, mit Käsesauce überbacken
und nach Ihren Wünschen zusammengestellt.*

11,50 €

WÄHLEN SIE IHRE ZUTAT

je Zutat +1,50 €

- Zwiebeln
- Knoblauch
- Oliven
- Peperoni
- extra Käse
- Spinat
- Brokkoli
- Champignons
- Hirtenkäse
- Schinken
- Speck

• geräucherter Lachs + 3,00 €



FRISCH AUS DEM OFEN

*Unsere Kartoffelaufläufe werden frisch zubereitet
und mit Käsesauce überbacken. Bitte planen Sie
hierfür etwas Zeit ein.*





Vegetarisch & Käse

Herzhaft. Saisonal. Zum Abschluss oder mittendrin.

VEGETARISCH

Bunter Salatteller mit gebratenen Champignons

*mit saisonalen Blattsalaten, hausgemachten
Rohkostsalaten und gebratenen Champignons*

<i>Klein</i>	12,50 €
<i>Groß</i>	15,50 €

Semmelknödel mit gebratene Champignons in Rahmsauce

*hausgemachten Semmelknödel, serviert mit
gebratene Champignons in cremiger Rahmsauce*

<i>Klein</i>	13,50 €
<i>Groß</i>	16,50 €

WEITERE VEGETARISCHE GERICHTE

*Unser vegetarischer Schorles sowie der frei zusammenstellbare
vegetarische Kartoffelauflauf finden Sie auf der Seite
„Moselspezialitäten & Kartoffelgerichte“.*

KÄSE

Käseteller

*mit einer Auswahl diverser Hart- und Weichkäse, darunter besonders Ziegenkäse vom
Vulkanhof Gillenfeld, serviert mit Walnüssen und Weintrauben*

<i>Mini</i>	8,50 €
<i>Klein</i>	13,50 €
<i>Groß</i>	21,50 €





Desserts & Digestif

Zum Abschluss.

Apfelstrudel von der Bäckerei Fleury <i>mit Vanillesauce und Sahne</i>	7,90 €
Despresso <i>Mini-Crème-brûlée mit Espresso von Black Hen Coffee</i>	6,90 €
Sorbet Ihrer Wahl <i>Mango-Maracuja oder Zitrone, aufgegossen mit Rieslingsekt</i>	6,90 €
Halbflüssiges Schokoladenküchlein <i>mit Vanilleeis</i>	9,50 €

Regionale Brände & Liköre

Weingut Kilburg
Brauneberg



	2cl
Original Moseltrester	3,70 €
Trester Feinbrand, doppelt gebrannt	4,20 €
Feinbrand vom Blauen Spätburgunder	4,20 €
Hefedestillat vom Blauen Spätburgunder	4,80 €
Weinbergspfirsichlikör	4,20 €
Traubenlikör	4,20 €
Walnusslikör	4,20 €

Pfeiffer-Kranz
Brauneberg

	2cl
Obstbrand	3,80 €
Birnenbrand	4,20 €
Mirabellenbrand	4,20 €
Quittenbrand	4,20 €
Kirschbrand	4,20 €
Apfelbrand	3,80 €
Zwetschgenbrand	4,20 €
Haselnussbrand	4,80 €
Kräuter Likör	3,80 €
Kräuter-Ingwer	3,80 €





Aperitif & Bar

Vor dem Essen. Nach dem Essen. Oder einfach zwischendurch.

SEKT & WEIN-APERITIF

MoSecco oder Rosecco Weingut Kilburg	0,1 l	3,90 €
Rieslingsekt Weingut Kilburg	0,1 l	4,90 €
Rieslingsekt mit Weinbergspfirsichlikör Weingut Kilburg	0,1 l	5,90 €

SPRITZ & KLASSIKER

Unsere Spritz-Getränke bereiten wir mit MoSecco vom Weingut Kilburg zu.

Aperol Spritz		7,50 €
Hugo		7,50 €
Mosel Spritz MoSecco & Weinbergspfirsichlikör · Weingut Kilburg		7,50 €
Campari Orange / Soda		7,00 €
Martini Bianco	5 cl	6,50 €

BAR & DIGESTIF

Hendrick's Gin mit Tonic	4 cl	9,00 €
Port Tawny	5 cl	6,50 €
Sherry dry fino / medium	5 cl	5,50 €
Asbach Uralt	2 cl	4,50 €
Ramazotti	2 cl	4,50 €
Fernet Branca	2 cl	4,50 €
Tullamore Dew Irish Whiskey	4 cl	7,50 €
Baileys	4 cl	6,50 €
Glenmorangie Single Malt Scotch 12 Jahre	4 cl	9,00 €
Oui Vie XO Cognac 18 Jahre	2 cl	12,00 €





Alkoholfreie Getränke & Bier

Erfrischend. Klassisch. Gut gekühlt.

WASSER

Gerolsteiner Sprudel oder Naturell	
0,25 l	2,90 €
0,75 l	6,90 €

LIMONADEN & SCHORLEN

Coca-Cola · Cola Zero · Spezi	
0,3 l	3,50 €
0,5 l	5,50 €
Orangenlimonade · Zitronenlimonade	
0,3 l	3,50 €
0,5 l	5,50 €
Saftschorle	
Apfel · Johannisbeere · Traube	
0,3 l	3,50 €
0,5 l	5,50 €

SÄFTE

Traubensaft vom Weingut Kilburg rot oder weiß	
0,2 l	3,50 €
Apfelsaft · Orangensaft	
0,2 l	3,50 €
Eistee Pfirsich	
0,3 l	3,50 €
0,5 l	5,50 €

BITTERGETRÄNKE

Schweppes Bitter Lemon (chininhaltig)	
0,2 l	3,20 €
Schweppes Ginger Ale	
0,2 l	3,20 €
Schweppes Tonic Water	
0,2 l	3,20 €

BIER

Bitburger Premium Pils	
0,3 l	3,60 €
0,5 l	5,60 €
Radler · Schuss · Colabier	
0,3 l	3,60 €
0,5 l	5,60 €
Benediktiner Weissbier Hell	
0,5 l	5,60 €
Benediktiner Weissbier Dunkel	
0,5 l	5,60 €
Benediktiner Weissbier Alkoholfrei	
0,5 l	5,60 €
Kandi Malz	
0,33 l	3,60 €
Bitburger Radler Alkoholfrei 0,0 %	
0,33 l	3,60 €
Bitburger Alkoholfrei klassisch oder herb 0,0 %	
0,33 l	3,60 €



Restaurant

Alt Bernkastel





Bio-Kaffee & Heissgetränke

Zubereitet mit Bio-Kaffeebohnen von Black Hen aus Saarbrücken.

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Für unsere Kaffeespezialitäten verwenden wir die Kaffeebohne Soares, für unsere Espressogetränke die Espressobohne Dottie.

Kaffee Crema	3,10 €
Doppelter Kaffee Crema	4,90 €
Cappuccino	3,90 €
Milchkaffee	3,90 €
Flat White	3,90 €
Latte Macchiato	4,50 €
Espresso	2,50 €
Doppelter Espresso	4,50 €

WEITERE HEISSGETRÄNKE

Heiße Schokolade	4,50 €
Tasse Tee	2,90 €

*Earl Grey · English Breakfast · Grüner Tee ·
Pfefferminze · Fenchel · Kamille · Früchte*



BLACK HEN

RÖSTHANDWERK
— Saarbrücken —

SOARES

Unsere Kaffeebohne Soares überzeugt mit einem angenehm nussig-schokoladigen Charakter und einer sehr geringen Säure. Sie bietet ein unkompliziertes, harmonisches Gesamtbild – ideal für klassische Kaffeezubereitungen.

DOTTIE

Unsere Espressobohne Dottie verwöhnt mit Noten von nussiger Schokolade und Karamell, einer dichten, samtigen Crema und einem sanft runden Espresscharakter. Besonders köstlich in Milchgetränken und als feiner Espresso zum genussvollen Abschluss.





Weinkarte

Moselweine vom Weingut Kilburg in Brauneberg

Unser Familienweingut liegt in Brauneberg, im Herzen der Mittelmosel und nahe Bernkastel-Kues. Mit Herz, Leidenschaft und viel Erfahrung bewirtschaften wir rund 16 Hektar eigene Weinberge. Alle unsere Weine sind Gutsabfüllungen und werden zu 100 % aus Trauben unserer eigenen Rebflächen erzeugt.

Im Mittelpunkt steht der Riesling – die prägende Rebsorte der Mosel. Darüber hinaus bauen wir verschiedene weiße und rote Rebsorten an, die unser vielseitiges Sortiment ergänzen. Unsere Reben wachsen in unterschiedlichen Weinlagen auf den charakteristischen Schieferböden der Mosel sowie auf tiefgründigeren Böden in den Schwemmgebieten entlang des Flusses. Gemeinsam mit dem besonderen Mikroklima des Moseltals entstehen so ideale Voraussetzungen für charaktervolle und unverwechselbare Weine.

Die familiären Ursprünge unseres Weinbaus reichen bis in das Jahr 1465 zurück. Damals kam Johann von Kilburg ins Moseltal, um hier Weinberge zu bewirtschaften. Seit dieser Zeit ist der Weinbau ohne Unterbrechung fest mit unserer Familie verbunden. Heute führen wir diese lange Tradition mit Stolz in der 18. und 19. Generation fort.

WEINSCHORLE

	0,2 l	0,4 l
Riesling Bernkasteler Kurfürstlay trocken · halbtrocken · lieblich	4,50 €	7,50 €

TROCKENE WEISSWEINE

	0,2 l	1,0 l Fl.
1 2025 Riesling Bernkasteler Kurfürstlay Der Trockene für jeden Tag und jede Gelegenheit.	5,50 €	25,00 €
	0,2 l	0,75 l Fl.
2 2025 Brauneberger Klostergarten Riesling Kabinett -trocken- Leichter und feinfruchtig und doch voller Charakter	6,50 €	23,00 €
3 2024 Weißer Burgunder ·Tradition· Harmonisch und weich, perfekter Allrounder	6,50 €	23,00 €
4 2024 Brauneberger Klostergarten ·Alte Reben· Riesling Spätlese Feine Frucht mit einem extraktreichen und nachhaltigem Bukett	7,50 €	26,00 €
5 2025 Brauneberger Juffer-Sonnenuhr Riesling Spätlese -trocken- Steilstlage, dicht und mineralisch mit langem, trockenem Finish	8,50 €	28,00 €

Alle Weine sind auch zu günstigen
Mitnahmepreisen erhältlich.





Weinkarte

Moselweine vom Weingut Kilburg in Brauneberg



HALBTROCKENE UND FEINHERBE WEISSWEINE

		0,2 l	1,0 l Fl.
6	2024 Riesling Bernkasteler Kurfürstlay Der Halbtrockene für jeden Tag und jede Gelegenheit.	5,50 €	25,00 €
7	2025 Rivaner Unkompliziert, säurearm und harmonisch	6,50 €	23,00 €
8	2024 Bacchus ·feinherb· Aromatisch mit einer blumigen Nase	6,50 €	23,00 €
9	2024 Weißer Burgunder ·feinherb· Fruchtige Burgundernote mit moderater Säure	6,50 €	23,00 €
10	2024 Brauneberger Mandelgraben Kerner Spätlese ·feinherb· Aromenspiel von saftiger Birne und frischer Johannisbeere	7,00 €	25,00 €
11	2022 Brauneberger Juffer Riesling Spätlese ·feinherb· Kräftiger & fruchtiger Riesling mit feiner Eleganz	7,50 €	26,00 €

LIEBLICHE UND FRUCHTSÜSSE WEISSWEINE

		0,2 l	1,0 l Fl.
12	2023 Riesling Bernkasteler Kurfürstlay Der Liebliche für jeden Tag und jede Gelegenheit.	5,50 €	25,00 €
13	2023 Brauneberger Juffer Riesling Kabinett Fruchtig und leicht, klassischer Mosel-Steillagenkabinett	6,50 €	23,00 €
14	2024 Brauneberger Mandelgraben Kerner Spätlese Aromatisch, intensiv und vielschichtig im Bukett	7,00 €	25,00 €
15	2021 Brauneberger Juffer Riesling Spätlese Fruchtiger und aromatischer Riesling aus der Steillage	8,50 €	28,00 €
16	2021 Brauneberger Klostergarten Riesling *Auslese* Intensive, einzigartige Noten von reifen gelben Früchten	10,50 €	35,00 €

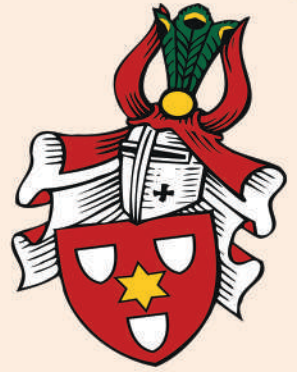
Alle Weine sind auch zu günstigen
Mitnahmepreisen erhältlich.





Weinkarte

Moselweine vom Weingut Kilburg in Brauneberg



BLANC DE NOIR, ROTLING & ROSÉ

17	2025 Blanc de Noir ·feinherb· Cremig-weich und vollmundig	7,00 €	25,00 €
18	2025 Rotling Fruchtig und spritzig	6,50 €	23,00 €
19	2024 Dornfelder Rosé -halbtrocken- Saftige Beeren, sanfte Säure	6,50 €	23,00 €
20	2024 Schwarzriesling Rose' -trocken- Intensiven & fruchtbetonte Aromatik	7,00 €	25,00 €

ROTWEINE

		0,2 l	0,75 l Fl.
21	2020 Dornfelder -trocken- Kräftig & tiefschwarz	6,00 €	23,00 €
22	2018 Regent -trocken- Sauerkirsche, gute Reife	7,50 €	26,00 €
23	2019 Spätburgunder -trocken- Unser Premium-Spätburgunder im Holzfass gereift	9,00 €	30,00 €
24	2021 Cuveé Kilburg Barrique, tiefschwarz & intensiv, Vanille & Röstaromen		42,00 €
25	2023 Schwarzriesling -halbtrocken- Eine Rarität an der Mosel - samtig-weich, leichte Frucht	7,00 €	25,00 €
26	2022 Dornfelder -feinherb- Fruchtiger Rotwein mit leichter Restsüße		23,00 €
27	2024 Dornfelder -lieblich- Das süße Bonbon unter den Rotweinen	6,00 €	23,00 €

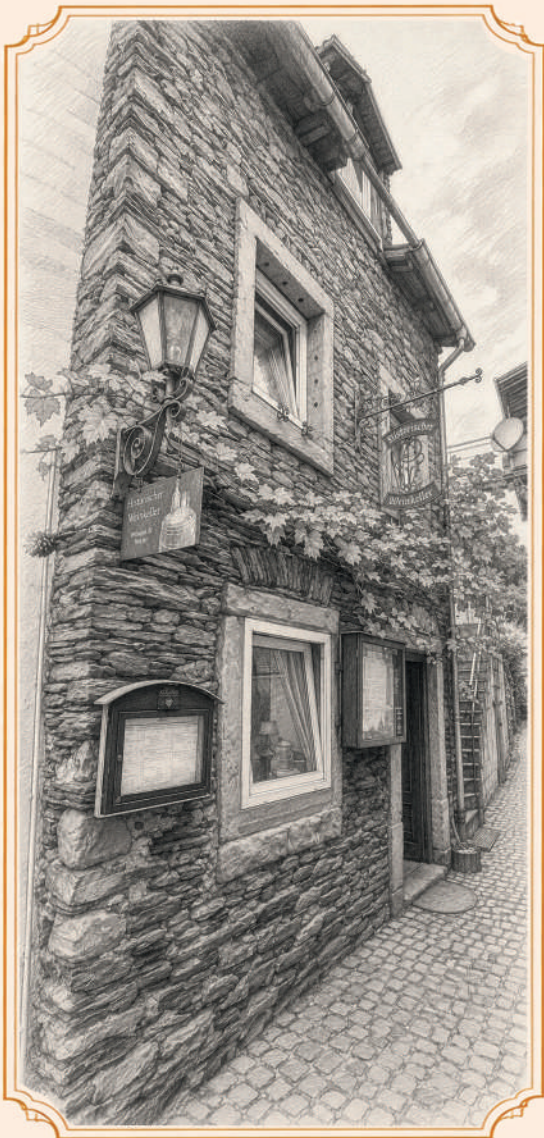
Alle Weine sind auch zu günstigen
Mitnahmepreisen erhältlich.





Historischer Weinkeller

Geheimtipp: Ein besonderer Ort in der Gasse hinter'm Restaurant Alt Bernkastel



Besuchen Sie auch unseren historischen Weinkeller – versteckt in der malerischen Gasse hinter dem Restaurant Alt Bernkastel.

Tief im Felsen erwartet Sie dort eine besondere Atmosphäre für Weinverkostungen und genussvolle Stunden. Passend zum Glas Wein gibt es auch kleine Köstlichkeiten aus der Küche des Restaurant Alt Bernkastel.

Ein echter Geheimtipp in Bernkastel-Kues.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Öffnungszeiten und weitere Informationen:





Weingut Kilburg

Unsere Empfehlung: Besuchen Sie das Weingut Kilburg direkt in Brauneberg



Vinothek & offene Weinprobe

Lernen Sie unsere Weine dort kennen, wo sie entstehen.

Probieren Sie sich durch unser Sortiment und genießen Sie in gemütlicher Atmosphäre den Blick über das Moseltal.

In unserer Vinothek stehen alle Weine offen zur Verkostung bereit, ohne Anmeldung direkt im Weingut.



Weinverkauf & Präsentation

Entdecken Sie unser gesamtes Sortiment direkt im Weingut.

Im Erdgeschoss unserer Vinothek sind alle Weine übersichtlich präsentiert und direkt zur Mitnahme bereit.

Gerne beraten wir Sie persönlich bei der Auswahl.



WEINGUT KILBURG

Seit 1465 Weintradition in der Familie



Familie Kilburg
Moselweinstraße 15
54472 Brauneberg

weingutkilburg.de
06534 1351

