

Schon mehr als 100 Jahre

- Die Geschichte der Gaststätte Bergesruh auf der Erpeler Ley -

Anfang des 20. Jahrhunderts betrieben die Eheleute Lorenz und Agnes Brandenburg den Winzerverein in Erpel, ein Wirtshaus mit großem Saal, später unter dem Namen Torschänke, heute als Taverne Dionysos bekannt. Viele und teilweise große Vereine kehrten hier ein und machten auch häufig einen Ausflug auf die Erpeler Ley, wobei sie sich beklagten, dass es dort nichts zu trinken gab. So hatte die Wirtin Agnes die Idee, dort oben auf der Ley einen Ausschank zu betreiben und baute mit ihrem Mann im Jahre 1904 eine Holzhütte ungefähr an dem Platz, wo heute das Friedenskreuz steht. Es gab zwar noch kein Strom oder Wasser, aber Limonaden und Bier aus der Flasche. Nachdem diese Holzhütte aus Naturschutzgründen abgerissen wurde, baute Agnes ein massives Steinhaus auf einem Grundstück, welches sie von ihrem Schwiegersohn Franz Ott gekauft hatte, der die Konzession im Jahre 1940 nach dem Tod seiner Schwiegermutter übernahm. Nachdem dieses Haus 1943 durch Kriegseinwirkung zerstört worden war, baute der Sohn von Franz Ott, Franz Ott der Zweite, 1954 den Ausschank Bergesruh neu auf.

Die Toilette war ein Plumpsklo hinter dem Haus, bis 1957 der Saal mit den heutigen Terrassentoiletten angebaut wurde. Erstmals war dann auch eine kleine Wohnung vorhanden und als Franz Ott im Jahre 1961 in Eigenleistung eine private Wasserleitung von Orsberg und von Erpel aus eine Stromleitung legte, gab es nicht nur Schnittchen, sondern auch erstmals selbstgebackenen Kuchen auf der Ley. Ein Jahr später wurde das Dach ausgebaut und auf dem Flachdach des Saales entstand eine große Wohnung. 1982 übernahm dann der Sohn Erwin Ott die Konzession und baute insbesondere das Angebot der warmen Küche aus und erstmalig gab es auch Bier vom Fass. Im Jahre 1988 war dann die Eigentümerbewirtschaftung vorbei und der erste Pächter, Bernhard Rick, führt seitdem mit seiner Frau Rosi die Gaststätte Bergesruh, die im Jahre 2004 ihren 100. Geburtstag feierte.

Wir können auf eine lange Tradition zurückblicken – und das verpflichtet! In diesem Sinne wünscht Ihnen das Team der Gaststätte Bergesruh einen schönen Aufenthalt auf der Erpeler Ley!

Sonntagsfrühstück auf der Erpeler Ley!

Was gibt es schöneres, als sich am Sonntagmorgen mit der ganzen Familie oder seinen Freunden verwöhnen zu lassen?

Frühstücken Sie von 10 bis 12 Uhr in unserer gemütlichen Gaststube oder auf der sonnigen Gartenterasse. Beim **Großen Frühstück** werden Ihnen neben einem Könnchen Kaffee, Tee oder Schokolade und einem Glas Orangensaft Brötchen, Croissants, Vollkornbrot, Butter, Marmelade, Honig, Schinken, Wurst, Käse, Quark und frisches Rührei serviert.

1	Das Große Sonntagsfrühstück (pro Person)	12,50
2	Kinder (bis 10 Jahre)	9,50

Für das Große Sonntagsfrühstück ist eine Anmeldung bis 16 Uhr am Vorabend erforderlich.

3	<i>Auch ohne Anmeldung:</i> Das Kleine Langschläferfrühstück	6,00
	<i>Ein Brot mit Kochschinken oder Käse, dazu Rührei und ein Pott Kaffee oder Tee</i>	

Feiern in der Gaststätte Bergesruh

... ist ein besonderes Erlebnis!

Wir bieten Ihnen von der rustikalen bis zur gehobenen Küche für jede Gelegenheit das passende Angebot – ob Geburtstag, Polterabend, Hochzeit, Betriebsfeier oder sonstiger Anlass, gern besprechen wir mit Ihnen Ihr persönliches Menü oder Buffet und gestalten ein Angebot ganz nach Ihren Wünschen.

Sie feiern entspannt und ausgelassen in gemütlicher Atmosphäre, wir kümmern uns um den Rest!

Ein kurzer Hinweis:

Unsere Preise enthalten bereits die gesetzliche Mehrwertsteuer und das Bediengeld. Die in den Speisen und Getränken enthaltenen Zusatzstoffe können Sie in einer Liste an der Theke einsehen – sprechen Sie uns einfach an.

Bitte beachten Sie auch, dass Sie in unserem Lokal nicht mit Karte bezahlen können!

Aus unserer Suppenküche

Unsere Suppen und Eintöpfe sind liebevoll hausgemacht und bestehen aus ausgewählten Rohstoffen, stets verwöhnen wir Sie mit neuen Kreationen. Das aktuelle Angebot unserer Suppenküche erfahren Sie von Ihrer freundlichen Bedienung oder entnehmen es den Tafeln auf der Terrasse.

5	Hausgemachte Rindfleischsuppe mit Markbällchen	3,90
6	Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot	4,80

Gerichte für Senioren

31	Kleine Portion Ochsenzunge <i>in Madeira-Sauce, mit grünen Speckbohnen und Kartoffelkroketten</i>	9,50
33	Kleines Schweineschnitzel <i>mit Pommes frites und Gemüse</i>	9,90
34	Kleine Portion Tafelspitz <i>in Meerrettich-Sahne-Sauce, mit Salzkartoffeln und Rote-Beete-Salat</i>	10,50
37	Kleines Jägersteak <i>Schweinerückensteak in Pilzsauce, mit gemischtem Salat und Pommes frites</i>	10,50

Für den kleinen Hunger

40	Ein Paar Wiener Würstchen <i>mit Senf und Kartoffelsalat</i>	6,90
41	Käsespätzle <i>frische Spätzle mit Schmelz-Zwiebeln und Käse überbacken</i>	7,30
42	Berner Rösti <i>milder Holländerkäse auf Rösti-Ecken mit Zwiebeln überbacken, darauf Preiselbeeren</i>	7,40

Nicht nur für Wandersleut' – Erpeler *Aller-Ley!*

48	Rösti Picadilly <i>zartes Hähnchenbrustfilet auf Rösti mit Ananas und Käse überbacken, darauf Preiselbeeren und dazu Salat</i>	11,90
49	Rösti Filet <i>Schweinefilet auf Rösti mit Birne und Käse überbacken, darauf Preiselbeeren und garniert mit Salat</i>	12,80
54	Paar Spiegeleier auf frischen Bratkartoffeln <i>garniert mit gebratenen Speckstreifen</i>	9,90
55	Kartoffel-Pfännchen <i>eine ordentliche Portion deftig gewürzte Bratkartoffeln mit Käse überbacken und gebratenen Speckstreifen</i>	9,90
56	Herzhafte Bauernsülze <i>garniert mit Zwiebeln und knackiger Gewürzgurke, dazu Remouladensauce und deftige Bratkartoffeln</i>	9,90
71	Hähnchenbruststeak mit Sauce Hollandaise <i>mit Pommes frites und gemischten Beilagensalat</i>	11,90
72	Seelachsfilet <i>paniert, mit Zitrone und Remouladensauce, dazu Butterkartoffeln und ein gemischter Beilagensalat</i>	11,90

Frische Salate

137	Gemischter Beilagensalat	4,00
61	Großer bunter Salatteller mit Ei und Brotbeilage	8,30
62	Großer Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen <i>dazu reiche Garnitur und Brotbeilage</i>	9,60

Für unsere kleinen Gäste

21	Pommes frites <i>mit Ketchup und Mayonnaise</i>	3,90
23	Wiener Würstchen <i>mit Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise</i>	5,50
24	Hähnchen-Nuggets <i>mit Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise</i>	6,90
26	Schweineschnitzel <i>mit Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise</i>	7,50

Gerichte vom Rind

91	Frische Ochsenzunge <i>in Madeira-Sauce, mit grünen Speckbohnen und Kartoffelkroketten</i>	14,00
92	Tafelspitz <i>in feiner Meerrettich-Sahne-Sauce, dazu Butterkartoffeln und Rote-Beete-Salat</i>	14,50
94	Pfeffersteak 200g <i>vom argentinischen Angusrind. Mit Pfefferrahm-Sauce, Kartoffelkroketten und gemischtem Salat.</i>	16,50
96	Rumpsteak 200g <i>vom argentinischen Angusrind. Dazu hausgemachte Kräuterbutter, Pommes frites und ein gemischter Salat.</i>	16,50

Gerichte vom Schwein

74	Paniertes Schweineschnitzel <i>mit Zitronengarnitur, dazu Pommes frites und ein gemischter Beilagensalat</i>	12,50
75	Schweinerückensteak <i>mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und einem gemischtem Beilagensalat</i>	12,50
76	Züricher Schweinegeschnetzeltes <i>in Champignonrahm mit Rösti-Ecken und einem gemischten Beilagensalat</i>	12,50
77	Zigeunerschnitzel vom Schweinerücken <i>mit fruchtiger Paprikasauce, Pommes frites und einem gemischten Beilagensalat</i>	13,50
78	Jägerschnitzel vom Schweinerücken <i>mit feiner Pilzsauce, Pommes frites und einem gemischten Salat</i>	13,50
82	Schweinefiletmedaillons <i>mit grüner Pfefferrahm-Sauce, Kartoffelkroketten und einem gemischten Salat</i>	15,90

Ausgewähltes für die Vesperzeit ab 15 Uhr

167	Käseschnittchen nach Art des Hauses <i>deftiges Brot mit frischem Holländerkäse an reicher Garnitur auf einem Holzbrett serviert</i>	7,30
166	„Russenei“ <i>drei halbe Eier auf reich garniertem Kartoffelsalat mit Speck</i>	7,50
173	Sechs Stück Hähnchen-Nuggets <i>paniert frittiertes Hähnchenfleisch, dazu Pommes frites und Ketchup oder Mayonnaise</i>	7,70
170	Rohschinkenschnittchen <i>deftiges Brot mit rohem, geräuchertem Schinken nach Schwarzwälder Art. Serviert mit Kartoffelsalat, Ei, reicher Beilage und auf einem Holzbrett</i>	9,00
169	Kochschinkenschnittchen <i>deftiges Brot mit frischem Kochschinken an reicher Garnitur mit Kartoffelsalat und Ei auf einem Holzbrett serviert</i>	9,00

Natürlich können Sie unsere Schnittchen auch als Senioren-Portion erhalten.

Wussten Sie schon ?

Sie können Sich auf unserer Internetseite www.bergesruh-erpel.de auch ins Gästebuch eintragen. Hier können Sie Ihre Eindrücke von unserem Lokal für jedermann einsehbar schildern, wie es Ihnen bei uns gefallen hat, ob das Speisen- und Getränkeangebot Ihren Wünschen entsprach, wie das Essen geschmeckt hat und ob die Bedienung schnell genug und freundlich war usw.

Wir freuen uns über jeden Eintrag, auch wenn er mal negativ sein mag – berechtigte Kritik ermöglicht es uns, zukünftig Fehler zu vermeiden. Dabei sind wir bestrebt, stets unser bestes zu geben, aber leider kann immer mal ein Missgeschick passieren. Wenn also etwas offenkundig nicht in Ordnung ist, sagen Sie es uns direkt, damit wir umgehend reagieren können.

In einem Ausflugslokal wie diesem kann es immer wieder vorkommen, dass wir schlagartig überrannt werden und viele Plätze auf einmal belegt werden. In solchen Fällen können wir beim besten Willen nicht schnell genug nachkommen, deshalb bitten wir Sie um Verständnis, wenn sich gelegentlich längere Wartezeiten ergeben.

Unsere Eisbecher – als Dessert und für heiße Tage

300	Kinderbecher <i>zwei Bällchen Eis mit Sahne und Zuckerstreusel</i>	2,70
301	Eiskaffee <i>eisgekühlter Kaffee mit Vanilleeis und Sahne</i>	3,50
302	Eisschokolade <i>eisgekühlte Trinkschokolade mit Vanilleeis und Sahne</i>	3,50
303	Eis-Orange <i>eisgekühlter Orangensaft mit Vanilleeis und Sahne</i>	3,50
305	Kleines gemischtes Eis <i>drei Bällchen (Vanille, Erdbeer, Nuss, Schokolade)</i>	3,10
306	mit Sahne	3,70
307	Großes gemischtes Eis <i>fünf Bällchen (Vanille, Erdbeer, Nuss, Schokolade)</i>	4,20
308	mit Sahne	4,80
309	Heiße Schattenmorellen auf Vanilleeis mit Sahne	5,70
310	Vanilleeis mit Schokoladensauce und Sahne	5,70
314	Amarenabecher <i>vier Bällchen Vanille- und Schokoladeneis, darauf eingelegte Amarenakirchen und Sahne</i>	5,90
315	Krokantbecher <i>vier Bällchen Vanille-, Schokoladen- und Nusseis, darauf Krokant, Sahne und ein guter Schuss Rum</i>	5,90
316	Eierlikörbecher <i>vier Bällchen Vanille-, Schokoladen- und Nusseis, darauf Eierlikör, Sahne und Schokoraseln</i>	5,90

Unser aktuelles Angebot an frischen Kuchen und Torten können Sie direkt bei Ihrer Bedienung erfahren – oder an unserer Theke einen Blick auf die hausgemachten Köstlichkeiten werfen!

Heiße Getränke

Pott Filterkaffee	3,00	Latte Macchiato	3,50
Kännchen Filterkaffee	3,90	Milchkaffee	3,50
Pott Schokolade mit Sahne	3,10	Jumbo-Milchkaffee	4,00
Kännchen Schokolade	4,00	Cappuccino mit Milch	2,80
Pott Tee	3,00	Espresso	2,20
Kännchen Tee	3,90	Grog mit 4cl Rum	3,50
Heißer Kirschwein	3,80		

Kalt & Alkoholfrei

Tönissteiner Classic 0,25l	2,10	Coca-Cola / light 0,2l	2,10
Tönissteiner Classic 0,75l	5,70	Fanta / Sprite 0,2l	2,10
Tönissteiner Naturell 0,25l	2,10	Frische Buttermilch 0,3l	2,40
Saft (Apfel, Ananas, Banane, Traube rot, Orange) 0,2l	2,30	Frische Buttermilch mit Himbeeren	3,00
Saftschorle 0,4l	3,50	Eistee mit Zitrone 0,3l	2,30

Bier

Vom Fass

Jever Pilsener 0,3l	2,30
Früh Kölsch 0,3l	2,30
Schneider-Hefeweizen, dunkel 0,5l	3,80

Aus der Flasche

Jever Fun alkoholfrei 0,33l	2,40
Schneider-Weizen alkoholfrei 0,5l	3,70
Schneider-Weizen, Hefe hell oder kristallklar 0,5l	3,70

Spirituosen und Longdrinks

Campari Orange (4cl)	4,80	Obstler	1,60
Weinbrand-Cola (4cl)	4,50	Birnengeist, Grappa	2,20
Wodka Lemon (4cl)	4,50	Himbeergeist	2,20
Amaretto warm mit Sahne	2,20	Kirschwasser	2,20
Ramazotti	2,20	Kleiner Feigling	1,60
Fernet Branca	2,20	Malteser	2,20
Eierlikör	1,60	Weinbrand	2,20
Zwetschgenwasser	2,20	Doppelkorn / Doppelwacholder	1,60
Linie Aquavit	2,50		

Bitte beachten Sie, dass in unserem Lokal nicht mit Karte bezahlt werden kann!

Ausschankweine (0,2l)

Weißwein

Leichtes Wandertröpfchen	3,20
<i>Rheinischer Landwein, harmonisch feinfruchtig. Müller-Thurgau-Silvaner, trocken</i>	
Leutesdorfer Burg Hammerstein	3,90
<i>hiesiger Qualitätswein, feinherb, herzhaft, trocken</i>	
Kreuznacher Kronenberg	3,30
Qualitätswein, feinherb-vollmundig. Nahe-Riesling, halbtrocken	
Binger St. Rochuskapelle	3,30
Qualitätswein, fruchtig, süffig, lieblich	

Rosewein

Deidesheimer Hofstück	3,50
Qualitätswein, elegant, körperreich. Portugieser Weißherbst, halbtrocken	

Rotwein

Côtes du Rhone	3,50
<i>französischer Rotwein, trocken</i>	
Ahr-Rotwein Winzerschoppen	3,80
<i>rassig, harmonisch, halbtrocken</i>	
Ingelheimer Kaiserberg	3,30
Qualitätswein, samtig weich, Portugieser, lieblich	

Fruchtweine: Brombeer, Heidelbeer, Schlehe oder Kirsch	3,80
<i>Unsere qualitätsvollen Fruchtweine der Weinkellerei Scholles bieten wir Ihnen auch in 1l-Flaschen zum Mitnahmepreis von 8 € an – ein schönes Geschenk für Freunde!</i>	

Layat Cabinet

französischer Jahrgangssekt, trocken

0,2l Piccolo	6,00
0,75l Flasche	17,50

