

wein.restaurant.kiebel.

Speisekarte

wein.restaurant.kiebel im Weingut & Vlnothek Kiebel
Hauptstraße 69, 54492 Löslich
Tel. 06532-2018, info@weingut-kiebel.de
www.weingut-kiebel.de

Vorspeisen und Kleinigkeiten

Cremesuppe von Hokkaido und
Butternut Kürbis mit Kürbisöl (v) 6,00€

fruchtige Tomatensuppe (v) 5,50€

Carpaccio vom Rind, Pinienkerne,
Parmesan, getrocknete Tomaten 12,50€

zu unseren Vorspeisen reichen wir Brot.

Bunter Beilagensalat 6,00€

Lunch & Mittagskarte *

*Lunch & Mittagskarte bestellbar bis 17.30 Uhr

Frisches Weizenbaguette mit
Salatbouquet, wahlweise belegt mit:

- Ziegenkäsecreme, Moselwalnuss 13,50€
getrocknete Tomaten, Honig
von Imker Clemens

- Thunfisch-Salat, rote Zwiebeln, 13,00€
Apfel, Mayonnaise

Flammkuchen

- Speck und Lauchzwiebeln 9,50€

- Kürbis, Feta und rote Zwiebeln 11,50€

Hauptspeisen

Knuspriges Putenschnitzel mit Kartoffelrösti, buntem Salat und Kräuterbutter	17,50€
Schweinesteak mit geschwenkten Kartoffelchen, buntem Salat und Kräuterbutter	17,50€
Gegrillte Hähnchenbrust vom Geflügelhof Janshen mit Frischkäse-Lauch-Füllung mit Kartoffelrösti und Gartengemüse 'Ratatouille'	19,50€
Wildgulasch aus heimischen Wäldern mit Spätzle und hausgemachtem Chutney	21,50€

Vegetarisch und Fisch

Gegrilltes Gemüse mit warmem Schafskäse und Baguette	13,50€
Gefüllte Kürbis-Pasta in einer cremigen Champignons-Soße mit gehobeltem Parmesan	14,50€
Dreierlei Knödel (Spinat und Kräuter) in Parmesan-Soße mit frischem Blattspinat	15,50€
Gegrilltes Lachsfilet mit leichter Kräutersauce, glasierten Bundmöhren und Tagliatelle	18,50€

Kinderkarte

Tortellini mit Tomatensoße und Parmesan	8,00€
Hähnchenbrustfilet mit Kartoffelrösti	9,00€
Knusperschnitzel mit geschwenkten Kartoffelchen	9,00€
Alle Kinderspeisen mit Rohkostauswahl möglich.	+ 2,00€

Der feine Abschluss

Gemischter Eisbecher mit drei Kugeln nach Wahl	3,50€
mit Sahne	4,00€
Schokobecher mit Sahne	6,00€
mit Eierlikör	6,50€
Kinder - Überraschungseis	4,50€
Eissorten: Vanille, Schokolade, Stracciatella, Walnuss, Erdbeer	
Pana Cotta und Sorbet von der Zitrone mit regionalem Waldhonig	4,50€
Täglich wechselnde Kuchenauswahl	ab 3,00€
Käseauswahl mit Nüssen und Chutney vom roten Weinbergs- pfirsich und Brot	12,50€

Kaffee & Co.

Tasse Kaffee	2,50€
Tasse Kaffee koffeinfrei	2,50€
Cappuccino	3,00€
Milchkaffee	3,50€
Latte Macchiato	3,50€
Espresso	2,50€
Doppelter Espresso	4,00€
Espresso Macchiato	2,80€
Kakao	2,50€
Tasse Tee	2,50€
Kräuter, Earl Grey, Grüner Tee, Waldbeere, Pfefferminze, Rooibos Vanille	

zur Erfrischung

Coca Cola, Cola light	0,2l	2,00€
Fanta	0,2l	2,00€
Traubensaft	0,2l	2,50€
	0,7l	7,00€
Traubensaftschorle	0,2l	2,50€
	0,4l	4,50€
Gerolsteiner	0,2l	2,00€
Sprudel / medium	0,7l	4,00€
Karaffe Stilles Wasser	0,5l	2,00€
Weinschorle	0,2l	3,00€
trocken, halbtrocken oder lieblich	0,4l	5,50€

Flaschenbier

Bitburger Pils	0,33l	3,00€
Bitburger Radler	0,33l	3,00€
Bitburger Pils 0,0%	0,33l	3,00€
Bitburger Radler 0,0%	0,33l	3,00€
Erdinger Weizen 0,0%	0,33l	3,00€

Unsere Weine

aus eigenem Anbau von Christian Kiebel
(Winzer / Dipl. Ing. Oenologie)

Nr.

Prickelndes

01.	K-Secco*	0,1l	3,00€
	roséfarbener Perlwein	0,75l	18,00€
02.	2021 Riesling Sekt Brut*	0,1l	4,00€
		0,75l	21,00€

Rosé

04.	2022	0,2l	6,00€
	Spätburgunder Weißherbst Halbtrocken*	0,75l	15,00€

Rotweine

05.	2021	0,2l	6,50€
	Spätburgunder Mild*	0,75l	18,00€
06.	2020	0,2l	6,50€
	Spätburgunder Trocken*	0,75l	18,00€
07.	2017	0,2l	7,50€
	Spätburgunder exklusiv Trocken*	0,75l	21,00€

Trockene Weissweine

08.	2022	0,2l	5,00€
	Müller-Thurgau Trocken*	1,0l	15,00€
09.	2022	0,2l	5,50€
	Moselschiefer Riesling Trocken*	0,75l	15,00€
10.	2022	0,2l	6,50€
	Erdener Treppchen Trocken Riesling Spätlese*	0,75l	18,00€
11.	2020	0,2l	7,50€
	Alte Reben Riesling Trocken*	0,75l	21,00€

Halbtrockene & feinherbe Weissweine

Nr.

12. 2022	0,2l	5,00€
Rivaner Classic*	0,75l	14,00€
13. 2022	0,2l	6,00€
Weißer Burgunder* fast trocken	0,75l	15,00€
K. 2022	0,2l	6,00€
Fräulein.k Riesling Halbtrocken*	0,75l	15,00€
14. 2022		
Erdener Treppchen Feinherb*	0,2l	6,50€
Riesling Spätlese	0,75l	18,00€

Fruchtsüße Weissweine

15. 2022	0,2l	5,00€
Müller-Thurgau*	1,0l	15,00€
16. 2022	0,2l	5,50€
Riesling Kabinett*	0,75l	15,00€
17. 2022		
Erdener Treppchen	0,2l	6,50€
Riesling Spätlese*	0,75l	18,00€
18. 2022		
Erdener Treppchen	0,2l	7,50€
Riesling Auslese*	0,75l	21,00€

Destillate

Obstler, Moselhefe		
Riesling Trester Feinbrand	2cl	2,50€
Roter Weinbergspfirsichlikör		



kiebel.

Unser Weingut

Als Moselaner gehört unsere Leidenschaft den Weinen.

Seit 1909 leben wir die Tradition im Weinbau, seit 2006 schreibt Winzer Christian diese Geschichte, gepaart mit Moderne und Mut, fort. Sein Schwerpunkt ist die Verbindung von Traditionen, Zukunft und Moderne.

Unsere Kollektion an Moselweinen aus den Weinlagen rund um den Weinort Löslich steht für Charakter, Moselschieferböden und die individuelle Handschrift des Winzers.

Unsere Grand Cru Lage Erdener Treppchen setzt sich in der sogenannten „Treppchen-Trilogie“ durch.

Winzer zu sein, das bedeutet: Begeisterung, Streben nach Qualität und im Einklang sein mit Rebe und Natur.

Die Bewertung eines jeden großen Weines erfolgt nicht dort, wo er beginnt, sondern dort, wo er endet: im Glas!

Alle Weine in unserem wein.restaurant.kiebel stammen aus eigenem Anbau und eigener Produktion unseres Weinguts.

Wir würden uns freuen, wenn Sie Kiebel-Weine genauso gerne genießen, wie wir Freude daran haben diese herzustellen.

Um Ihren Aufenthalt perfekt abzurunden können Sie in unserem Gästehaus aus Gästezimmern und Appartements für Ihren Moselurlaub wählen. Sprechen Sie uns gerne an.

wein.restaurant.kiebel.

Willkommen an der Mosel

In unserem im Frühjahr 2023 neu eröffneten wein.restaurant.kiebel möchten wir Ihnen die Region näher bringen und unsere Weine aus eigenem Anbau präsentieren.

Wichtig ist uns zudem die Zusammenarbeit mit regionalen Akteuren. Wir beziehen unsere Produkte soweit möglich von regionalen Bauern und Produzenten. Bei der Zubereitung unserer Speisen erfreuen wir uns daher bester Qualität und Frische von Obst und Gemüse über Backwaren bis hin zu Honig und Senf. Indem wir Hand in Hand mit und in der Region arbeiten bringen wir Ihnen die Besonderheiten von Eifel, Mosel und Hunsrück näher.

Um dem saisonalen Charakter gerecht zu werden variiert unsere Speisekarte zu den verschiedenen Jahreszeiten und bringt Ihnen Frühling, Sommer, Herbst und Winter auf den Teller.

