

wein.restaurant.kiebel.

Speisekarte

wein.restaurant.kiebel im Weingut & Vinothek Kiebel
Hauptstraße 69, 54492 Lösnich
info@weingut-kiebel.de, www.weingut-kiebel.de

Vorspeisen



vegetarisch

Kräuter-Kohlrabi-Cremesuppe 6,00€



vegan

fruchtige Tomatensuppe 5,50€

Carpaccio vom Rind mit
getrockneten Tomaten und
gehobeltem Parmesan 12,50€

zu unseren Vorspeisen reichen wir
Brot.

Bunter Beilagensalat 6,00€

Flammkuchen*

* bestellbar bis 17.30 Uhr

Flammkuchen 9,50€
- mit Speck und Zwiebeln



vegetarisch

- mit Peperoni, Feta und
Cocktailtomaten 10,50€



vegan

- mit Grillgemüse 13,00€
(Zwiebeln, Paprika, Zucchini, Champignons,
Tomaten, Lauchzwiebeln und Soja-Creme)

Hauptspeisen

Knuspriges Putenschnitzel mit
Kartoffelrösti, buntem Salat und
Kräuterbutter 18,00€

Schweinesteak mit
geschwenkten Kartoffelchen,
buntem Salat und Kräuterbutter 18,00€

Gegrillte Hähnchenbrust vom
Geflügelhof Janshen mit
Frischkäse-Lauch-Füllung mit
Kartoffelrösti und Gartengemüse
'Ratatouille' 20,50€

Großer bunter Salatteller
- mit Hähnchenbrustfilet und
gehobeltem Parmesan 15,50€

- mit Rinderfiletstreifen 20,50€

Zum Salat servieren wir
Baguette.



Vegetarisch und Fisch

Gegrilltes Gemüse mit warmem
Schafskäse und Baguette 15,50€

Gefüllte Steinpilz-Pasta mit
Bärlauch-Pesto und grünem
Gemüse mit gehobeltem
Parmesan 18,50€

Gegrilltes Lachsfilet mit
geschmorten Tomaten und
leichter Kräutersauce an
Tagliatelle 19,50€

Kinderkarte

Tagliatelle 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	
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	3,00€
Glas 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 Trocken*	0,1l	3,00€
	roséfarbener Perlwein	0,75l	18,00€
02.	2022 Riesling Sekt Brut*	0,1l	4,00€
		0,75l	21,00€

Rosé

04.	2022 Spätburgunder Weißherbst Halbtrocken*	0,2l	6,00€
		0,75l	16,50€

Rotweine

05.	2021 Spätburgunder Mild*	0,2l	6,50€
		0,75l	17,50€
06.	2021 Spätburgunder Trocken*	0,2l	6,50€
		0,75l	17,50€
07.	2017 Spätburgunder exklusiv Trocken*	0,2l	7,50€
		0,75l	24,00€

Trockene Weissweine

08.	2022 Müller-Thurgauer Trocken*	0,2l	5,00€
		1,0l	15,00€
09.	2022 Moselschiefer Riesling Trocken*	0,2l	5,50€
		0,75l	16,00€
10.	2022 Erdener Treppchen Trocken Riesling Spätlese*	0,2l	6,50€
		0,75l	18,50€
11.	2020 Alte Reben Riesling Trocken*	0,2l	7,50€
		0,75l	24,00€

ausgetrunken

Halbtrockene & feinherbe Weissweine

Nr.

12. 2022	0,2l	5,00€
Rivaner Classic*	0,75l	15,50€
13. 2022	0,2l	6,00€
Weißer Burgunder* trocken	0,75l	16,50€
K. 2022	0,2l	6,00€
Fräulein.k Riesling Halbtrocken*	0,75l	17,00€
14. 2022		
Erdener Treppchen Feinherb*	0,2l	6,50€
Riesling Spätlese	0,75l	18,50€

Fruchtsüße Weissweine

15. 2022	0,2l	5,00€
Müller-Thurgau*	1,0l	15,00€
16. 2022	0,2l	5,50€
Riesling Kabinett*	0,75l	16,00€
17. 2022		
Erdener Treppchen	0,2l	6,50€
Riesling Spätlese*	0,75l	18,50€
18. 2022		
Erdener Treppchen	0,2l	7,50€
Riesling Auslese*	0,75l	24,00€

Destillate

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

*enthält Sulfite



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.

