

wein.restaurant.kiebel.

Speisekarte

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

Vorspeisen



vegan

Zucchinicremesuppe 6,00€



vegan

fruchtige Tomatensuppe 5,50€

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

zu unseren Vorspeisen reichen wir
Brot.

Bunter Beilagensalat 6,00€

Mittagskarte

bestellbar bis 17.30 Uhr

Flammkuchen 10,00€
- mit Speck und Zwiebeln



vegetarisch

- mit Peperoni, Feta und
Cocktailtomaten 11,00€



vegan

- mit Grillgemüse 14,00€
(Zwiebeln, Paprika, Zucchini, Champignons,
Tomaten, Lauchzwiebeln und Soja-Creme)

Fisch & Meer

Gegrilltes Lachsfilet mit Sommergemüse
und leichter Kräutersauce an Tagliatelle 21,50€

Filet von der Dorade mit Fenchelgemüse
und gebratenem Spinatknödel 24,50€


Hauptspeisen

Knuspriges Putenschnitzel mit Kartoffelrösti, buntem Salat und Kräuterbutter	19,00€
Beschwipstes Schnitzel vom Schwein in Champignon-Trauben-Rahm mit Kartoffelrösti und buntem Salat	19,00€
Schweinesteak mit geschwenkten Kartoffelchen, buntem Salat und Kräuterbutter	19,00€
Gegrillte Hähnchenbrust vom Geflügelhof Janshen mit Frischkäse-Lauch-Füllung mit Kartoffelrösti und Sommergemüse	20,50€
Großer bunter Salatteller - mit Hähnchenbrustfilet und gehobeltem Parmesan	18,50€
- mit Garnelen und Honig-Senf-Dressing	21,00€

Zum Salat servieren wir Baguette.



Vegetarisch & Vegan

Gegrilltes Gemüse mit warmem Schafskäse und Baguette	15,50€
Gefüllte Steinpilz-Pasta mit grünem Gemüse und gehobeltem Parmesan	18,50€
 vegan	
Cremiges Kichererbsen-Curry mit Kokosmilch und veganem Kräuterknödel	19,50€

Kinderkarte

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

Der feine Abschluss

Gemischter Eisbecher mit drei Kugeln nach Wahl.	4,00€
mit Sahne	4,50€
Schokobecher mit Sahne	6,00€
Schokobecher mit Eierlikör und Sahne	6,50€
Kinder - Überraschungseis	4,50€
Eissorten: Vanille, Schokolade, Stracciatella, Walnuss, Erdbeer	
Erdbeerbecher mit frischen Erdener Erdbeeren (Saisonal)	8,00€
Dessert - Trio	9,50€
Mousse von dunkler Schokolade, mariniertes Obst und hausgemachte Eispraline	ab
Täglich wechselnde Kuchenauswahl	3,00€
Käseauswahl mit Nüssen und Chutney vom roten Weinbergs- pfirsich und Brot	12,50€

Kaffee & Co.

Tasse Kaffee	3,00€
Tasse Kaffee koffeinfrei	3,00€
Cappuccino	3,50€
Milchkaffee	4,00€
Latte Macchiato	4,00€
Espresso	2,50€
Doppelter Espresso	4,00€
Espresso Macchiato	3,00€
Kakao	3,00€

Glas Tee	3,00€
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€
Mineralwasser	0,2l	2,00€
Gerolsteiner Sprudel	0,7l	4,00€
Gerolsteiner Medium	0,7l	4,00€
Gerolsteiner Still	0,7l	4,00€
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€
Franziskaner Weizen	0,5l	5,00€

Unsere Weine

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

Nr.

Prickelndes

01.	K-Secco Trocken*	0,1l	3,50€
	roséfarbener Perlwein	0,75l	18,50€
02. 2022	Riesling Sekt Brut*	0,1l	4,00€
		0,75l	21,00€

Rotweine

05. 2021		0,2l	6,50€
	Spätburgunder Mild*	0,75l	17,50€
06. 2022		0,2l	6,50€
	Spätburgunder Trocken*	0,75l	17,50€
07. 2022		0,2l	8,00€
	Spätburgunder exklusiv Trocken*	0,75l	24,00€

Rosé & Burgunder

03. 2023		0,2l	6,50€
	Blanc de Noir* trocken	0,75l	17,50€
04. 2022			
	Spätburgunder Weißherbst	0,2l	6,00€
	Halbtrocken*	0,75l	16,50€
13. 2023		0,2l	6,00€
	Weißer Burgunder* trocken	0,75l	16,50€

Trockene Weissweine

08. 2023		0,2l	5,00€
	Müller-Thurgau Trocken*	1,0l	15,00€
09. 2022		0,2l	5,50€
	Moselschiefer Riesling Trocken*	0,75l	16,00€

10. 2023		
Erdener Treppchen Trocken	0,2l	6,50€
Riesling Spätlese*	0,75l	18,50€
11. 2020	0,2l	8,00€
Alte Reben Riesling Trocken*	0,75l	24,00€

Halbtrockene & feinherbe Weissweine

Nr.		
12. 2023	0,2l	5,00€
Rivaner Classic*	0,75l	15,50€
K. 2022	0,2l	6,00€
Fräulein.k Riesling Halbtrocken*	0,75l	17,00€
Emma & Paula		
14. 2022		
Erdener Treppchen Feinherb*	0,2l	6,50€
Riesling Spätlese	0,75l	18,50€

Fruchtsüße Weissweine

15. 2023	0,2l	5,00€
Müller-Thurgau*	1,0l	15,00€
16. 2022	0,2l	5,50€
Riesling Kabinett*	0,75l	16,00€
17. 2023		
Erdener Treppchen	0,2l	6,50€
Riesling Spätlese*	0,75l	18,50€
18. 2022		
Erdener Treppchen	0,2l	8,00€
Riesling Auslese*	0,75l	24,00€

Destillate

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



kiebel.

Unser Weingut

Als Moselaner gehört unsere Leidenschaft den Weinen.

Seit 1909 leben wir die Tradition im Weinbau, Winzer Christian schreibt diese Geschichte, gepaart mit Moderne und Mut, fort.

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

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

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

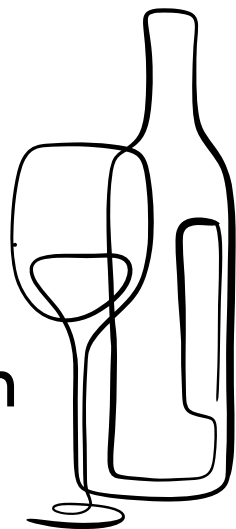
In unserem im Frühjahr 2023 neu eröffneten **wein.restaurant.kiebel** möchten wir Ihnen die Region näher bringen und unsere Weine aus eigenem Anbau präsentieren. **Wir sind kein klassisches Restaurant. Beim Blick in unsere Speisekarte finden Sie die Komposition aus Vinothek, Café und Weinstube.**

Wichtig ist uns die Zusammenarbeit mit regionalen Akteuren. Wir beziehen unsere Produkte soweit möglich von regionalen Bauern und Produzenten. Indem wir Hand in Hand mit und in der Region arbeiten bringen wir Ihnen die Besonderheiten von Eifel, Mosel und Hunsrück näher.

Da wir unsere Speisen frisch zubereiten, kann es bei größeren Gruppen oder hoher Auslastung zu längeren Wartezeiten kommen.

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.

NEU NEU Tischweinproben



Sie interessieren sich für Moselweine und möchten unser Sortiment probieren? Bei einer Tischweinprobe bekommen Sie geschmackliche Einblicke, probieren in Ihrem Tempo und wir stehen zur Beratung gerne zur Verfügung.

Probe 1

Probe 2

00,00€ pro Probenfolge

Gerne stellen wir auch individuelle Proben nach Ihren Wünschen zusammen. Bitte beachten Sie dabei ggf. einen Mehrpreis je nach gewünschter Qualitätsstufe.

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.