

wein.restaurant.kiebel.

Speisekarte Frühjahr 2026

Gültig ab 01.04.2026. Änderungen unter Vorbehalt.

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

Vorspeisen



vegan

Spargelcremesuppe mit Bärlauchpesto
und Spargelspitzen 7,00€



vegan

fruchtige Tomatensuppe 5,50€

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

Rote Beete Knödel mit Ziegenkäse-
Kern auf Blattsalaten mit Walnüssen
und Honig 12,50€

Bunter Beilagensalat 6,00€

Flammkuchen

bestellbar bis 17.30 Uhr

Flammkuchen
- mit Speck und Zwiebeln 10,00€



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 Gartengemüse
"Ratatouille" und Sauce Hollandaise an
Tagliatelle 22,00€

Wolfsbarschfilet mit Romanesco Gemüse
und Spinatknödeln 22,00€

Hauptspeisen

- Knuspriges Putenschnitzel mit
Kartoffelrösti, buntem Salat und Kräuterbutter 19,50€
- Beschwipstes Schnitzel vom Schwein in
Champignon-Trauben-Rahm mit Kartoffelrösti
und buntem Salat 21,00€
- Gegrillte Hähnchenbrust vom **Geflügelhof
Janshen (Eifel)** mit Frischkäse-Lauch-Füllung
mit Kartoffelrösti und Gartengemüse
"Ratatouille" 21,50€
- Großer bunter Salatteller
- mit Hähnchenbrustfilet vom **Geflügelhof
Janshen (Eifel)** und gehobeltem Parmesan. 19,50€
- mit mediterran eingelegtem Ziegengrill-
käse von **Marc's Ziegenhof (Hunsrück)** 19,50€

Zum Salat servieren wir Baguette.



Vegetarisch & Vegan

- Gegrilltes Gemüse mit warmem Schafskäse
und Baguette 16,00€
- Pasta mit Gemüse-Füllung mit zweierlei
Spargel, Bärlauchpesto und Parmesan in
cremiger Soße 21,00€



vegan

- Cremiges Kichererbsen-Curry mit
Kokosmilch und veganem Kräuterknödel 21,00€

Kinderkarte

Nudeln mit Tomatensoße und Parmesan	8,00€
Hähnchenbrustfilet vom Geflügelhof Janshen (Eifel) 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	4,50€
mit Sahne	5,00€
Schokobecher mit Sahne	6,00€
Schokobecher mit Eierlikör und Sahne	7,00€
Kinder - Überraschungseis	4,50€
Eissorten: Vanille, Schokolade, Stracciatella, Walnuss, Erdbeere	
 vegan	
Vanille Mousse mit hausgemachtem Rhabarber-Himbeer Kompott	5,50€
 vegetarisch	
Hausgemachtes Eistörtchen mit Beerenobst	7,00€
Täglich wechselnde Kuchenauswahl	ab 3,00€
Käseauswahl vom Bornwiesenhof und Grüner Hof mit Nüssen und saisonal wechselndem Chutnay	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	0,3l	3,00€
Fanta	0,3l	3,00€
Traubensaft	0,2l	2,50€
	0,7l	7,00€
Traubensaftschorle	0,2l	2,50€
	0,4l	4,50€
Sprudel /Medium /Still	0,2l	2,00€
Gerolsteiner Sprudel	0,7l	4,50€
Gerolsteiner Medium	0,7l	4,50€
Gerolsteiner Still	0,7l	4,50€
Weinschorle	0,2l	3,50€
trocken, halbtrocken oder lieblich	0,4l	6,50€

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 Rosé Trocken*	0,1l	3,50€
	roséfarbener Perlwein	0,75l	19,50€
03. 2023	Riesling Sekt Brut*	0,1l	4,50€
		0,75l	24,50€
25.	Sparkling Zero*	0,1l	4,50€
	Riesling alkoholfrei	0,75l	24,50€
Deutscher Entalkoholisierter Schaumwein mit zugewetzter Kohlensäure			

Rotweine

05. 2023		0,2l	6,50€
	Spätburgunder Mild*	0,75l	19,50€
06. 2023		0,2l	6,50€
	Spätburgunder Trocken*	0,75l	19,50€
07. 2022		0,2l	8,00€
	Spätburgunder exklusiv Trocken*	0,75l	24,50€

Müller-Thurgau & Rivaner

08. 2024	Müller-Thurgau Trocken*	0,2l	5,00€
		1,0l	16,00€
09. 2024	Müller-Thurgau*	0,2l	5,00€
		1,0l	16,00€
10. 2024	Rivaner Classic*	0,2l	5,00€
		0,75l	16,00€

Rosé & Burgunder

11. 2025		0,2l	6,50€
	Blanc de Noir trocken*	0,75l	19,50€
12. 2024		0,2	6,50€
	Weißer Burgunder trocken*	0,75l	19,50€
13. 2024			
	Spätburgunder Rosé	0,2l	6,50€
	Halbtrocken*	0,75l	19,50€

Riesling Trocken

*enthält Sulfite

14. 2024	0,2l	6,50€
Moselschiefer Riesling Trocken*	0,75l	19,50€
15. 2024		
Erdener Treppchen Trocken	0,2l	7,00€
Riesling Spätlese*	0,75l	21,00€
16. 2021		
Alte Reben Riesling Trocken*	0,2l	8,00€
	0,75l	24,50€

Riesling Halbtrocken & Feinherb

17. 2024		
Fräulein.k Riesling Halbtrocken*	0,2l	6,50€
Wein unserer Töchter Emma & Paula	0,75l	19,50€
18. 2025		
Erdener Treppchen Feinherb*	0,2l	7,00€
Riesling Spätlese	0,75l	21,00€

Riesling Fruchtsüß

19. 2023		
Riesling Kabinett*	0,2l	6,50€
	0,75l	19,50€
20. 2024		
Erdener Treppchen	0,2l	7,00€
Riesling Spätlese*	0,75l	21,00€
21. 2022		
Erdener Treppchen	0,2l	8,00€
Riesling Auslese*	0,75l	24,50€

Riesling alkoholfrei

24. 2024		
K-Zero Riesling alkoholfrei	0,2l	7,00€
	0,75l	21,00€

Destillate

Hauseigene Destillate

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

Einen Teil unserer Destillate beziehen wir vom **Apfeland Sartorius** aus Bönningheim, nahe Heilbronn.

Den dortigen Betriebsinhaber Meik und unseren Winzer Christian, verbinden mehr als 20 Jahre Freundschaft, ein Weinbau Studium in Geisenheim und eine gemeinsame Zeit in Australien.

Williams Christ Birnenbrand mit eingewachsener Birne	2cl	4,00€
---	-----	-------



Himbeergeist	2cl	3,00€
--------------	-----	-------

Apfelbrand mit Fruchtzug	2cl	3,00€
--------------------------	-----	-------

Sahne-Nuss-Likör	2cl	3,00€
------------------	-----	-------



“Wir schätzen das Leben hier und lieben das, was wir tun. Unser Apfeland lebt von Tradition und Werten, die uns täglich begleiten und unseren familiengeführten Hof zu etwas Einzigartigem machen.” (Zitat Apfeland Sartorius)