

GROSSER *Kiepenkerl* GASTHAUS

Das Original.

Die gute alte Küche, ist der Ursprung: Ehrliche Zutaten, mit Liebe gekocht, dazu ein frisches Bier oder ein kühler Wein, das Ganze herzlich serviert – Ende! Mehr braucht es nicht, um sich richtig wohl zu fühlen. Finden wir vom Gasthaus Grosser Kiepenkerl! Haben Sie eine gute, leckere Zeit bei uns!

VORSPEISEN

6 SCHEIBEN KNUSPRIGES STEINOFENBAGUETTE

mit unseren vegetarisch-leckeren Dipps und unserem veganen (ohne Gänse-) Schmalz 😊

7,95

MÜNSTERÄNDER MINESTRONE

mit Ackerbohnen und glutenfreien Nudeln, verfeinert mit Liebstöckel (Maggikraut), dazu unser Steinofenbaguette

kl. Portion
8,95

gr. Portion
12,50

KIEPENKERL'S KARTOFFELSUPPE

mit oder ohne (⌚) gerösteten Mettwurstscheiben aus artgerechter Tierhaltung, dazu unser knuspriges Steinofenbaguette oder

mit Kutterkrabben und Dill, dazu unser knuspriges Steinofenbaguette

kl. Portion
8,95

gr. Portion
12,50

kl. Portion
9,95

gr. Portion
13,95

CRUNCHY – GRATINIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE

auf bunten Blattsalaten, mariniert mit fruchtig-pikantem Dressing, dazu karamellisierte Walnüsse, unser leckeres Zwetschgen-Chutney und knuspriges Baguette

kl. Portion
14,95

gr. Portion
19,95

KIEPENKERL'S GRAVED LACHS

sanft nach traditionellem Rezept gebeizt, dazu knusprige Reibeküchlein, Honig-Senfsauce und marinierte Blattsalate

kl. Portion
18,95

gr. Portion
26,95

TÖTTCHEN – WESTFÄLISCHER KLAISIKER

Klassiker aus Kalbsfleisch, Rindfleisch und Schweineherz, werden nach traditioneller Rezeptur zu feinem Ragout verarbeitet, das man mit Worcestersauce würzt, dazu 2 Scheiben Steinofenbaguette

Probier-
portion

10,95

⌚ GERÄUCHERTER MÖHREN-LAKS

hausgemacht seit 2018 – 100% regional, 100% herhaft, 100% vegetarisch mit frischem Dill und Zitrone, dazu knusprige Reibekuchen, cremige Agaven-Senf-Sauce und bunte Blattsalate

kl. Portion

14,95

gr. Portion

19,50



⌚ auch VEGAN möglich mit Salzkartoffeln

⌚ WIRTSHAUSSALAT

unte Blatt- und Rohkostsalate, Kartoffel-Radieschensalat, dazu knuspriges Steinofenbaguette

10,95

⌚ EISBERGSALAT SYLT

knackig, grün und im Winter sowas von lecker! Eisbergsalat mit unserem cremigen Sylter-Sauerrahm-Dressing, getoppt mit bunten Beeren, Orangenfilets und feinen getrockneten Aprikosen

9,95

⌚ WHY DON'T YOU? EDELER VORSPEISEN-SNACK

Trüffel-Parmesan-Fritten – fast food super deluxe :-)

9,50

⌚ SPARKLE & SHINE

Apero-Kombi mit einem Glas Champagner. Der salzige Geschmack und knusprige Biss der Trüffel-Parmesan-Fritten sind die perfekte Ergänzung zur milden Säure des feinperligen Champagners.

18,90



⌚ WESTFÄLISCHE ANTIPASTI

nach Tagesangebot – fragen Sie gerne unseren Service

für zwei

26,90

Lieblings-Leckereien aus unserer Vorspeisen-Küche · mit Fleisch und Fisch

⌚ · grünes Münsterland – 100% vegetarisch

SIE HABEN ALLERGIEN?

Gerne reichen wir Ihnen unsere entsprechende Karte, bitte fragen Sie beim Service danach!



vegetarisch

vegan

2-Gang-Lunch

MONTAGS BIS FREITAGS

von 12:00 bis 17:00 Uhr,
außer an Feiertagen // FÜR 16,95

DEAL:

2-GANG-LUNCH
+ 0,5L KARAFFE
WASSER
für 19,50

GASTHAUS - VEGGIES

	QUICHE LORRAINE	19,95
	ein französische Klassiker – vegetarisch interpretiert – Knuspriger Mürbeteig mit Lauch, Freiland-Eiern, veganen Baconflakes, gratiniert mit würzigem Gruyère-Käse, cremig gebacken und herhaft im Geschmack	
	GERÄUCHERTER MÖHRENLAKS	19,95
	hausgemacht seit 2018 – 100% regional, 100% herhaft, 100% vegetarisch, mit frischem Dill und Zitrone, dazu knusprige Reibekuchen, cremige Agaven-Senf-Sauce und bunte Blattsalate	kl. Portion 14,95 gr. Portion 19,50
	VEGAN möglich mit Salzkartoffeln	
	HERZHAFTE KÄSESPÄTZLE	19,95
	frische, goldbraune Spätzle mit Tiroler Bergkäse gratiniert und geschmorten Zwiebelchen	
	KÄSESPÄTZLE DELUXE	24,95
	unser beliebter Klassiker mit frisch gehobeltem Trüffel	
	VEGETARISCHER HACKBRATEN À LA BADEN-BADEN	21,50
	mit Waldpilzen à la crème, mit Kräutern gefüllt, dazu frische Spätzle und kaltgerührte Wildpreiselbeeren	
	HAUSGEMACHTE SPINATKNÖDEL NACH SÜDTIROLER REZEPT	19,95
	auf pikant gewürztem Tomaten-Ragout, dazu vegane Parmesanspäne	
	VEGANES BUDAPESTER SCHNITZEL	22,95
	hausgemachtes, knusprig gebratenes Schnitzel auf Erbsenbasis, mit pikant-scharfer Paprika-Grünpfeffersauce, dazu knusprige Pommes	
	VEGETARISCHES FÖRSTERSCHNITZEL	23,95
	hausgemachtes, knusprig gebratenes Schnitzel auf Erbsenbasis, mit Waldpilzen in Rahm, dazu frische Spätzle	
	WALDPILZE À LA CRÈME	18,95
	mit frischen Königsspätzle und feinen Kräutern	
	GRÜNGRÜNGRÜN SIND REGINA'S FEINE NUDELN	18,95
	frische Tagliatelle in hausgemachtem Kräuter-Pesto mit Ofenkirschtomaten-Rispe und veganen Parmesanspänen	

 **BAUERN-GNOCCHI VON DER
WESTFÄLISCHEN SÜSKARTOFFEL** 21,95
mit Rauke, kandierten Tomaten, Erbsen, einem Klecks hausgemachtem Pesto und geschmolzenem Münsterländer Ziegenkäse

 **OFENKARTOFFEL MIT GARTENGEMÜSE** 16,95
sanft gegarte, mehlig kochende Kartoffel, gefüllt mit Sour Cream, Kräutern und Ofengemüse, dazu bunte Blattsalate in Honig-Senf-Dressing 

VEGANUARY SPECIAL

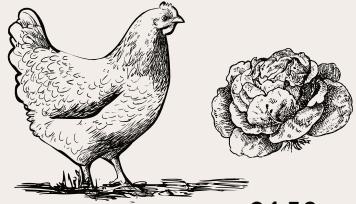
 **OH LÀ LÀ! VEGANES (BOEUF)
MUSHROOM BOURGUIGNON** 16,95

Laut der New York Times ein absolutes Lieblings-Gericht der New Yorker:innen. ❤
Bei uns ganz gemütlich geschmort, mit veganem Rotwein abgeschmeckt und mit Salzkartoffeln serviert.



*Schaut auch gerne in
unsere
Veganuary-Karte*

SALATE



BUNTER GARTENSALAT

mit unserem Sauerrahm-Dressing, bunten Beeren und getrockneten Aprikosen, dazu zart-fettarmes Brustfilet-Fleisch vom Kikok-Hähnchen und unser Steinofenbaguette

Auf rein pflanzlicher Basis werden diese Tiere mit Weizen und Mais gefüttert, dürfen in Ruhe wachsen und schmecken wie „früher“

 **CRUNCHY – GRATINIERTER
ZIEGENFRISCHKÄSE** 19,95

auf bunten Blattsalaten, mariniert mit fruchtig-pikantem Dressing, dazu karamellisierte Walnüsse, unser leckeres Zwetschgen-Chutney und knuspriges Baguette

 **WINTERSALAT MIT OFEN-ROTE BETE** 23,95

Bunte Blattsalate in Honig-Senf Dressing, serviert mit lauwarmer Ofen-Rote Bete, Zwiebelchen und Thymian. Verfeinert mit unserem cremigen Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen und gerösteten Kürbiskernen, dazu frisches Steinofenbaguette

FISCH



KIEPENKERL'S GRAVED LACHS

sanft nach traditionellem Rezept gebeizt, dazu knusprige Reibeküchlein, Honig-Senfsauce und marinierte Blattsalate

kl. Portion

18,95

gr. Portion

26,95

FRIESENTELLER

Büsumer Krabben mit jungen Pellkartoffeln und unserer feinen Dill-Remouladensauce, dazu bunte Blattsalate in Hausdressing mariniert

28,95

QUELLWASSERFORELLE AUS DEM HOCHSAUERLAND

lauwarm geräuchert, dazu Meerrettich-Preiselbeer-Schmand, Salzkartoffeln und knackiger Eisbergsalat in Sauerrahm-Dressing

27,50

BREMER HERINGSSTIPP

im Steintopf serviert, mit Äpfeln, saurer Sahne und knackigen Gurken, dazu Pellkartoffeln

18,95

OFENKARTOFFEL NORDERNEY

sanft gegarte, mehlig kochende Kartoffel on top Bremer Heringsstipp, dazu bunte Blattsalate in Honig-Senf-Dressing

18,95

UNSERE KLAISIKER



KNUSPRIGES KIEPENKERL SCHNITZEL

paniertes Schnitzel vom Münsterländer Strohschwein, dazu Bratkartoffeln und Freiland-Spiegelei

22,50

ODER: ohne Ei, dafür mit Christo-Zitrone

UNSER ROASTBEEF

VOM CHAROLAIS-RIND

Bei 60° Kerntemperatur 3 Stunden gegart, kalt aufgeschnitten – mit unseren haus-eingelegten pikanten Candygurken, roten Zwiebelchen und Remouladen-Dipp, dazu gibt es unsere knusprigen Bratkartoffeln

26,95



SONNTAGSESSSEN – UNSERE JAGDSCHÜSSEL

feines Hirschartgout mit Champignons – gemütlich geschmort, mit frischen Königsspätzle, Rotkohl und kaltgerührten Wildpreiselbeeren

27,95

WINTERZEIT = GRÜNKOHLZEIT!



Kiepenkerl-Grünkohl mit geräucherter Mettwurst und Kasslerbraten – beides aus artgerechter Tierhaltung – dazu unsere Bratkartoffeln und würziger Senf im Steintöpfchen

23,50

ohne Fleisch, aber nicht vegetarisch

16,95

JÄGERSCHNITZEL DELUXE

25,50

knusprig gebratenes Schnitzel vom Strohschwein, artgerecht aufgezogen, mit Waldpilzen in Rahm, dazu frische Spätzle

PUSZTA SCHNITZEL

23,50

knusprig gebratenes Schnitzel vom Strohschwein, artgerecht aufgezogen, mit pikant-scharfer Paprika-Grünpfeffersauce, dazu knusprige Pommes

BAYRISCHER KLAISIKER

17,95

herzhafter Leberkäse, aus naturnaher Aufzucht mit einem Freiland-Spiegelei, serviert mit Bratkartoffeln, unserem frischen Krautsalat und süßem Senf

MÜNSTERLÄNDER PFEFFERPOTTHAST

24,95

feines Rindergulasch – zart geschmort – nach altwestfälischem Rezept wird die Sauce mit weißem Landbrot abgebunden, dazu Salzkartoffeln und Ofen-Rote-Bete

HUNSRÜCKER SÜLZE

18,95

mit unserer feinen Remouladensauce, roten Zwiebelchen, knusprigen Bratkartoffeln und hauseingelegten Candy-Gurken, wie sie uns am besten schmecken

RHEINISCHER SAUERBRATEN

25,95

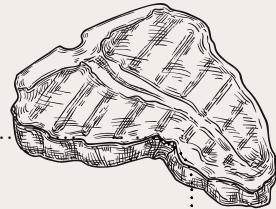
vom Sauerländer Weiderind, 96 Stunden eingelegt, gemütlich geschmort, in Rosinensauce, mit frischen Spätzle und unserem Rotkohl

FÜR-MORGEN-TÜTE

Für morgen!

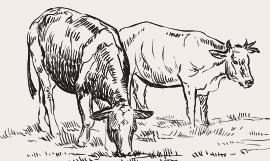
Ist der Teller größer als ihr Appetit, packen wir Ihnen die Reste sehr gern als kleine, feine „Für-Morgen-Tüte“ ein – sagen Sie einfach dem Service Bescheid.





FLEISCH: DEN PREIS WERT

Liebe Gäste, aus Überzeugung kaufen wir dem Tierwohl zuliebe nur Fleisch aus artgerechter Haltung. Freilauf, Strohhaltung, mehr Zeit zum Wachsen: Gesundes, gutes Fleisch gibt es nicht zum Dumpingpreis. Wir freuen uns, wenn Sie das genauso sehen – und wertschätzen. Danke!



JÄGERHACKBRÄTEN

herhaft zubereitet aus Rind- und Schweinefleisch aus naturnaher Aufzucht, dazu Waldpilzen à la crème, frische Spätzle und kaltgerührte Wildpreiselbeeren

21,95

TÖTTCHEN – DER WESTFÄLISCHE KЛАSSIKER

Klassiker aus Kalbsfleisch, Rindfleisch und Schweineherz, werden nach traditioneller Rezeptur zu feinem Ragout verarbeitet, das man mit Worcestersauce würzt, dazu knusprige Bratkartoffeln

14,95

OXFORD OFENKARTOFFEL

sanft gegarte, mehlig kochende Kartoffel – mit Remouladencreme gefüllt, on top unser kalt aufgeschnittenes Roastbeef vom Charolais Rind, welches 3 Stunden bei 60°C Kerntemperatur schonend gegart wurde – *superlecker!* Dazu unsere bunten Blattsalate in Honig-Senf-Dressing.

22,50

BAUERN-BRATWURST

2 grobe Metzgerbratwürste von der Schwäbisch Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft mit gebräunten Zwiebeln, dazu Kiepenkerl's Rotkohl, Bratkartoffeln und ein Klecks Bratenjus

17,50

KIEPENKERL'S CURRYWURST

2 grobe Metzgerwürste von der Schwäbisch Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft mit fruchtig-pikantem Sösschen, dazu knusprige Pommes *auf Wunsch gerne spicy*

17,50

KIEPENKERL'S SPIESS VOM RUMPSTEAK – ARIZONA BBQ-STYLE

Rindfleisch aus Weidehaltung, 120g, saftig gegrillt, mit unserer homemade BBQ-Sauce, abwechselnd gespießt mit knackigem Gemüse, auf fruchtig-scharf marinierten Blattsalaten, dazu hausgemachte BBQ-Sauce und knusprige Pommes

24,95

Stellen Sie sich Ihr perfektes Rumpsteak, Ihr vegetarisches oder veganes Steak genau so zusammen, wie Sie es am liebsten mögen:

RUMPSTEAK – 220G – FEIN MARMORIERT 26,90

mit unserer hausgemachten Café de Paris-Butter

RUMPSTEAK STRINDBERG – 220G – FEIN MARMORIERT 29,50

ein alter Klassiker aus den 50er Jahren. Dabei wird das Steak mit einer super leckeren Zwiebelkruste gegrillt, serviert mit unserer hausgemachten Café de Paris Butter.

STEAK VOM ÖFEN-SELLERIE 21,95

Sellerie im Ganzen 2,5 Stunden im Ofen gebacken, anschließend unterm Grill gratiniert, dazu Kiepenkerl's Café de Paris-Butter.

auf Wunsch vegan möglich

Kartoffel-Beilagen

Salzkartoffeln	+	4,95
Pommes	+	4,95
Ofenkartoffel	+	5,95
Bratkartoffeln	+	4,95
Trüffel-Pommes	+	6,95
5 Mini-Reibeküchlein	+	5,95
Spätzle	+	4,95
Kartoffelstampf	+	4,95

Gemüse-Beilagen

Marktgemüse	+	5,50
vegan möglich		
Spinat mit Zwiebeln und Knoblauch-Note	+	5,95
Ofen-Rote Bete	+	5,95
kleiner Wirtshaussalat	+	6,95
Busch-Böhnen	+	5,95
gemischter Salat	+	4,95
vegan möglich		

Saucen

Sour-Cream	+	2,90
Waldpilze in Rahm	+	5,50
Pfeffersauce	+	4,00
vegan möglich		
Barbecue-Sauce	+	2,90
Jus	+	3,50
vegan möglich		
Puszta-Sauce	+	3,50
Trüffelmayo	+	3,90

Unsere Beilagen können nur in Verbindung mit unserem Rumpsteak, unserem vegetarischen oder veganen Selleriesteak oder zu einem Hauptgericht bestellt werden.



DESSERT HINTERHER?

HERRENGEDECK

Mini-Probierportion Herrencrème, dazu einen Espresso

9,95

DAMENGEDECK

Mini-Probierportion Damencrème, dazu einen Espresso

9,95

STEIRER EISCREME

Bourbon-Vanille-Milcheis wird von nussigem, steirischem Kürbiskernöl umarmt, getoppt mit crunchy Kürbiskernen

7,95

OMAS WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN

mit hausgemachtem Kirsch-Sorbet

11,95

ZWETSCHGEN-CRUMBLE

mit Zwetschgen, verfeinert mit winterlichen Gewürzen, lauwarm serviert begleitet von einer köstlichen, Bourbon Vanille Sauce

11,95

LLD 😊 – LINUS' LIEBLINGS DESSERT

Mozart Chocolate Affogato – Feinster Schokoladenlikör trifft auf intensive Espressonoten und hausgemachtes Bourbon-Vanille-Eis

9,50

SEELENTRÖSTER

Kiepenkerl's lauwärmer Backapfel mit hausgemachtem, gebrannten Mandel-Marzipan-Eis und feiner Bourbon-Vanille-Sauce

9,50

WINTERUMARMUNG

unser hausgemachtes Mandel-Marzipan-Eis, verfeinert mit aromatischen Rum-Zwetschgen

9,95

WESTFÄLISCHE HERRENCRÈME

mit altem Rum und knackigen Valrhona-Schoki-Stückchen

8,95

WESTFÄLISCHE DAMENCRÈME

mit feinem Amaretto und knackiger weißer Schoki abgeschmeckt und gerösteten Mandelblättern garniert

8,95

HAUSGEMACHTE EISCREMES UND SORBET

frisch aus unserer Eismaschine – Vanille, Schokolade, Mandel-Marzipan – sowie tagesfrisches veganes Kirsch-Sorbet

eine Kugel:

3,90

jede weitere Kugel:

2,50

Unsere hausgemachten Eiscremes und Sorbets entstehen mit viel Liebe – täglich frisch, ganz ohne künstliche Zusätze. Serviert mit frischen Beeren und einer knusprigen Waffel.

TRADITION IN FRISCH

Unser Gasthaus hat eine lange Geschichte: Bereits im 13./14. Jahrhundert gab es hier ein Brauhaus und eine Dombäckerei. Das Kiepenkerlviertel war nämlich schon im Mittelalter ein Händlerquartier – da durfte die „Infrastruktur“ gegen Hunger und Durst natürlich nicht fehlen. 1891 entstand hier dann der Neubau der bekannten Germania-Brauerei. Nach zwei Umzügen kehrte sie in den 1950ern an den Kiepenkerlplatz zurück, wo sie bis in die 1980er bestand.

Nach einigen Pächterwechseln übernahmen 2011 Klaus Friedrich Helmrich, Inhaber der münsterschen „Holstein Delicatessen“-Betriebe, und seine Frau Wilma von Westphalen den Grossen Kiepenkerl, um hier ihre Vision einer nachhaltigen „Heimatküche“ umzusetzen. Seit 2018 ist auch Tochter Regina von Westphalen in der Geschäftsleitung tätig.



KONSEQUENT REGIONAL

Heimatküche, das sind für uns typisch westfälische Rezepte, kreativ modernisiert und ehrlich zubereitet mit erstklassigen Produkten aus der Region. Auf den Tisch kommt, was gerade Saison hat – und mit vegetarischen Alternativen zeigen wir, dass sich auch ohne Fleisch genießen lässt.



KONSEQUENT ARTGERECHT GEHALTEN

Tierwohl und Respekt vor der Kreatur liegen uns besonders am Herzen. Deshalb beziehen wir ausschließlich Fleisch aus langfristigen Lieferantenbeziehungen: Auf regionalen Naturland-Höfen und bei uns persönlich bekannten Landwirten haben die Tiere Auslauf, Platz, mehr Zeit zum Wachsen. Richtig: Der Preis für diese „Lebensqualität“ ist höher – aber er ist es in jeder Hinsicht wert, für Tier und Mensch, ethisch wie geschmacklich.



KONSEQUENT VERANTWORTUNGSVOLL

Wir möchten verantwortungsvoll mit Ressourcen umgehen und lassen unseren Betrieb jährlich von GreenTable zertifizieren. Das Regionalprinzip hält unseren CO₂-

Footprint klein, wir waschen und bügeln vieles selbst, statt Lohnwäschereien zu bemühen, drucken auf Umweltpapier, nutzen Öko-Strom und versuchen, mit Ideen wie der Für-Morgen-Tüte oder Strohhalmen aus Glas, die Welt ein klein bisschen besser zu machen. Auch bei unserem Team bemühen wir uns um langfristige, wertschätzende Arbeitsverhältnisse, die Stärken fördern und Perspektiven geben.

