

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!

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

VORSPEISEN

 **6 SCHEIBEN KNUSPRIGES STEINOFENBAGUETTE** 7,95
mit unseren vegetarisch-leckeren Dipps

 **MÜNSTERLÄNDER MINESTRONE** kl. Portion 8,95
mit Ackerbohnen und glutenfreien Nudeln, gr. Portion 12,50
verfeinert mit Liebstöckel (Maggikraut),
dazu unser Steinofenbaguette


KIEPENKERL'S KARTOFFELSUPPE kl. Portion 8,95
mit oder ohne (☺) gerösteten *Mettwurstscheib-* gr. Portion 12,50
chen aus artgerechter Tierhaltung, dazu unser
knuspriges Steinofenbaguette
oder
mit *Kutterkrabben* und Dill, dazu unser
knuspriges Steinofenbaguette kl. Portion 9,95
gr. Portion 13,95

 **CRUNCHY – GRATINIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE** kl. Portion 14,95
auf bunten Blattsalaten, mariniert mit fruchtig- gr. Portion 19,95
pikantem Dressing, dazu karamellisierte
Walnüsse, unser leckeres Zwetschgen-Chutney
und knuspriges Baguette

KIEPENKERL'S GRAVED LACHS kl. Portion 18,95
sanft nach traditionellem Rezept gebeizt, gr. Portion 26,95
dazu knusprige Reibeküchlein, Honig-
Senfsauce und marinierte Blattsalate



TÖTTCHEN – WESTFÄLISCHER KLASSIKER Probier-
portion 10,95
Klassiker aus Kalbsfleisch, Rindfleisch und
Schweineherz, werden nach traditioneller
Rezeptur zu feinem Ragout verarbeitet, das
man mit Worcestersauce würzt, dazu 2 Scheiben
Steinofenbaguette


 **GERÄUCHERTER MÖHREN-LAKS** kl. Portion 14,95
hausgemacht seit 2018 – 100% regional, gr. Portion 19,50
100% herzhaft, 100% vegetarisch mit frischem
Dill und Zitrone, dazu knusprige Reibekuchen,
cremige Agaven-Senf-Sauce und bunte Blattsalate
 auch VEGAN möglich mit Salzkartoffeln 

 **WIRTSCHAUSSALAT** 10,95
bunte Blatt- und Rohkostsalate, Kartoffel-Radies-
chensalat, dazu knuspriges Steinofenbaguette

 **EISBERGSALAT SYLT** 9,95
knackig, grün und im Frühling sowas von lecker!
Eisbergsalat mit unserem cremigen Sylter-
Sauerrahm-Dressing, getoppt mit bunten Beeren,
Orangenfilets und feinen getrockneten Aprikosen

 **WHY DON'T YOU? EDELER VORSPEISEN-SNACK** 9,50
Trüffel-Parmesan-Fritten – fast food super deluxe :-)

 **SPARKLE & SHINE** 18,90
Apero-Kombi mit einem Glas Champagner.
Der salzige Geschmack und knusprige Biss der
Trüffel-Parmesan-Fritten sind die perfekte
Ergänzung zur milden Säure des feinerlichen
Champagners. 

WESTFÄLISCHE ANTIPASTI 17,90
nach Tagesangebot – fragen Sie gerne unseren für zwei 26,90
Service
Lieblings-Leckereien aus unserer Vorspeisen-Küche
• mit Fleisch und Fisch
 • grünes Münsterland – 100% vegetarisch


SIE SIND GLUTENINTOLERANT ODER HABEN ALLERGIEN?

Wir reichen Ihnen gerne eine entsprechende Karte, bitte erkundigen Sie sich danach beim Service!



GASTHAUS - VEGGIES

FRÜHLINGSQUICHE 19,95

 Knusprig gebackener Mürbeteig mit dem ersten grünen Spargel und einem Mix aus Selleriewürfeln und Möhren belegt, herzhaft gratiniert mit Gruyère-Käse, dazu unsere Blattsalate mit Hausdressing

GERÄUCHERTER MÖHRENLAKS 19,95

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

 VEGAN möglich mit Salzkartoffeln

HERZHAFT 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 21,50

À LA BADEN-BADEN
mit Pilzen à la crème, mit Kräutern gefüllt, dazu frische Spätzle und kaltgerührte Wildpreiselbeeren

BERLIN CALLING 17,50

 **UNSERE VEGANE CURRYWURST**
– Der Hauptstadt-Klassiker – 2 gebratene Plant-Based-Würstchen mit unserer leckeren fruchtig-pikanten Kiepenkerl's Currysauce, dazu knusprige Pommes

HAUSGEMACHTE SPINATKNÖDEL 19,95

NACH SÜDTIROLER REZEPT
auf pikant gewürztem Tomaten-Ragout, dazu vegane Parmesanspäne

VEGANES BUDAPESTER SCHNITZEL 22,95

hausgemachtes, knusprig gebratenes Schnitzel auf Erbsenbasis, mit pikant-scharfer Paprika-Grünpeffersauce, dazu knusprige Pommes

VEGETARISCHES FÖRSTERSCHNITZEL 23,95

hausgemachtes, knusprig gebratenes Schnitzel auf Erbsenbasis, mit Pilzen in Rahm, dazu frische Spätzle

PILZE À LA CRÈME 18,95

mit frischen Königsspätzle und feinen Kräutern

GRÜNGRÜNRÜN SIND REGINA'S FEINE NUDELN 18,95

frische Tagliatelle in hausgemachtem Kräuter-Pesto mit Ofenkirschtomaten-Rispe und veganen Parmesanspänen

BAUERN-GNOCCHI VON DER WESTFÄLISCHEN SÜSSKARTOFFEL 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

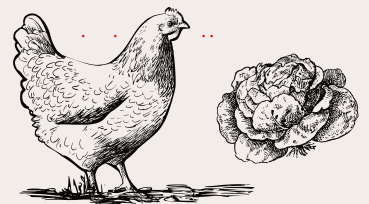
OH LÀ LÀ! VEGANES MUSHROOM 16,95

(BOEUF) BOURGUIGNON

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.

SALATE



BUNTER GARTENSALAT 24,50

mit unserem Sauerrahm-Dressing, bunten Beeren und getrockneten Aprikosen, dazu zart-fettarmes Brustfilet-Fleisch vom Kikok-Hühnchen 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 karamellierte Walnüsse, unser leckeres Zwetschgen-Chutney und knuspriges Baguette

UNSERE BEILAGENSALATE ODER FÜR DEN KLEINEN HUNGER 🍴

KLEINER WIRTSCHAUSSALAT 6,95

Blatt und Rohkostsalate

ROTKOHLSALAT 6,50

 mit Cranberrys und Granatapfelkernen – süßlich-sauer angemacht

EISBERGSALAT „SYLT“ 7,50

mit Beeren und getrockneten Aprikosen in Sauerrahm

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

FRIESETELLER

28,95

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

NEU CAPTAINS-TELLER

33,95

Filetstücke vom Zander, knusprig gebraten mit Senfsauce, Büsumer Krabben und knusprigen Bratkartoffeln

BREMER HERINGSSTIPP

18,95

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

OFENKARTOFFEL NORDERNEY

18,95

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

UNSERE KLASSIKER



KNUSPRIGES KIEPENKERL SCHNITZEL

22,50

paniertes Schnitzel vom Münsterländer Strohschwein, dazu Bratkartoffeln und Freiland-Spiegelei
ODER: ohne Ei, dafür mit Christo-Zitrone

UNSER ROASTBEEF VOM CHAROLAIS-RIND

26,95

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

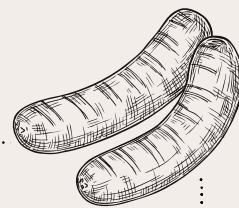


SONNTAGSSESSEN – UNSERE JAGDSCHÜSSEL

27,95

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

...und hier geht's um die Wurst



NEU NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSCHEN

15,95

von der Schwäbisch Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft, mit gebräunten Zwiebelchen, Bratenjus, Sauerkraut und Kartoffelstampf

KIEPENKERL'S CURRYWURST

17,50

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

BAUERN-BRATWURST

17,50

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

NEU BERLIN CALLING

17,50

NEU UNSERE VEGANE CURRYWURST

– Der Hauptstadt-Klassiker – 2 gebratene Plant-Based- Würstchen mit unserer leckeren fruchtig-pikanten Kiepenkerl's Currysauce, dazu knusprige Pommes



JÄGERSCHNITZEL DELUXE

25,50

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

PUSZTA SCHNITZEL

23,50

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

NEU WESTFÄLISCHE DICKE BOHNEN

19,95

in Speck, Bohnenkraut und Zwiebelchen ange-dünstet, in cremiger Béchamelsauce serviert, dazu Kasseler Fleisch aus artgerechter Aufzucht und knusprige Bratkartoffeln



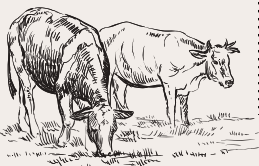
HUNSRÜCKER SÜLZE

18,95

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

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!



JÄGERHACKBRATEN

21,95

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

TÖTTCHEN – DER WESTFÄLISCHE KLASSIKER

14,95

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

OXFORD OFENKARTOFFEL

22,50

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.

RHEINISCHER SAUERBRATEN

25,95

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

BAYRISCHER KLASSIKER

17,95

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

KIEPENKERL'S SPIESS VOM RUMPSTEAK – ARIZONA BBQ-STYLE

24,95

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



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 OFEN-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 vegan möglich	+ 5,50
Spinat mit Zwiebeln und Knoblauch-Note	+ 5,95
Sauerkraut	+ 5,95
kleiner Wirtshaussalat	+ 6,95
Busch-Böhnchen	+ 5,95
Rotkohl	+ 5,95
gemischter Salat vegan möglich	+ 4,95

Saucen

Sour-Cream	+ 3,90
Pilze in Rahm	+ 5,50
Pfeffersauce vegan möglich	+ 4,00
Barbecue-Sauce	+ 2,90
Jus vegan möglich	+ 3,50
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 Damencreme, dazu einen Espresso

9,95

NEU SAY CHEEEEESE!

Käse-Spezialitäten – perfekt zum Teilen oder ganz für sich allein 😊 Feine Käse-Auswahl nach Tagesangebot – mit unserem fruchtig-aromatischen Feigenchutney und Steinofenbaguette

10,95



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



APFEL-BIRNEN-CRUMBLE

lauwarm serviert, begleitet von einer köstlichen veganen Bourbon-Vanillesauce

11,95



LLD – LINUS' LIEBLINGS DESSERT

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

9,50



NOUGAT MOUSSE

Mit leckerem Orangen-Maracuja Kompott

10,50

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, 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.



vegetarisch vegan

CHEERS!

LASST UNS AUF DAS LEBEN ANSTOSSEN – JEDER AUGENBLICK IST WERTVOLL!



CHAMPAGNE BARBIER-LOUVET „HÉRITAGE“ BRUT Glas 10,80 Flasche 0,7 l 65,00

Premier Cru, 100% Pinot Nior.
Montagne de Reims – sehr fruchtig, elegant,
tolle Balance zwischen Fruchtigkeit und Frische

KIEPENKERL PINOT ROSÉ-SEKT Glas 7,50 Flasche 0,7 l 45,00

BRUT – Pfalz
Traditionelle Flaschengärung

KIEPENKERL'S RIESLING-SEKT Glas 7,95 Flasche 0,7 l 45,00

extra trocken – Pfalz
Traditionelle Flaschengärung

CRÉMANT ROSÉ GRAND C Glas 8,95 Flasche 0,75 l 49,00

LADY FIERO 7,95
fruchtig-süßer Bitterorangen-Likör mit Tonic

COMPANION AMALFI LEMON 8,50
Unser Aperio-Liebling aus Zitronen von der süd-italienischen Amalfi-Küste. Auf Eis, mit einem Schuss Tonic und einem Hauch mediterraner Kräuter.

COMPANION SICILIAN ORANGE 8,50
Aperitivo aus sonnengereiften, sizilianischen Orangen. Auf Eis serviert und mit einem Schuss Tonic abgerundet.

BELLINI 8,50
leckeres weißes Pfirsichpüree trifft auf Sekt

M.N. 8,50
Mandarine Napoléon mit Aperol, Zitrone, Maracuja und Rohrzucker

KIEPENKERL'S SPRITZ 8,50
ganz klassisch mit Aperol.



PINK LOVE – FRUCHTIGER ROSÉ 8,50
mit Limetten, Eis und Minze

DOLIN VERMOUTH 7,50
trocken und charaktvoll, mit Eis und Zitrone

Let the Day beGIN:

BEEFEATER LONDON DRY GIN MIT SCHWEPPE'S TONIC WATER 8,90

BOMBAY SAPPHIRE MIT SCHWEPPE'S TONIC WATER 8,90
very classic

BIER

Alkoholfrei vom Fass

JEVER FUN – FRISCH GEZAPFT Glas 0,3 l 4,10 Glas 0,5 l 6,30
alkoholfrei (<0,5 Vol%)

Jever Fun wird als echtes Pilsener mit friesisch weichem Brauwasser und einer Spur mehr Hopfen gebraut. Die Gärung wird vollständig durchgeführt – in dieser Zeit hat die Hefe den Zucker aus der Würze vergoren und somit enthält Jever Fun keinen Zucker und ist dadurch sehr Kalorienarm (15 kcal/100 ml). Im Abschluss an die Gärung wird dem Vollbier der Alkohol bei niedrigen Temperaturen schonend entzogen. Die typischen Bier-Aromen, die nur durch eine vollständige Gärung entstehen, bleiben erhalten.

RADLER ALKOHOLFREI – FRISCH GEZAPFT Glas 0,3 l 4,10 Glas 0,5 l 6,30
alkoholfrei (<0,5 Vol%)

KÖNIG LUDWIG WEIZEN ALKOHOLFREI FRISCH GEZAPFT Glas 0,3 l 4,10 Glas 0,5 l 6,30
alkoholfrei (<0,5 Vol%)

Seine Königliche Hoheit, Prinz Luitpold von Bayern, achtet persönlich auf die hohe Qualität dieses Bieres und der ausgesuchten Rohstoffe aus dem Süden Deutschlands. Er braut ganz in der Tradition seiner Familie, der Wittelsbacher, die über 200 Jahre das Weissbier-Monopol in Bayern besaßen. Durch ein spezielles Verfahren wird dem Hefeweissbier nachträglich sehr schonend der Alkohol entzogen, so dass alle weissbiertypischen Aromen erhalten bleiben.

HEIMATBIER Glas 0,3 l 4,10 Glas 0,5 l 6,30
herb oder dunkel

KÖNIG LUDWIG WEIZEN Glas 0,3 l 4,10 Glas 0,5 l 6,30
königlich bayrisches Bier
Schloßbrauerei Kaltenberg

HEIMATBIER-BOWLE Glas 0,3 l 4,90 Glas 0,5 l 6,90
klassisch: Erdbeeren, Sirup.

STAUDER PREMIUM PILS Glas 0,3 l 4,10 Glas 0,5 l 6,30
Privatbrauerei Jacob Stauder

MALZBIER Flasche 0,33 l 3,80

alkoholfrei

LASST UNS ALKOHOLFREI! AUF DAS LEBEN ANSTOSSEN – KIEPENKERL'S 100% NULL-KATER-GARANTIE



Kiepenkerl's alkoholfreie *Aperitifs*

- | | |
|--|----------------|
| 🍷 AMORE BIANCO | 7,50 |
| Wermut – aus der Essenz fermentierter Trauben, verfeinert mit feinen Kräutern, klassisch on the rocks mit Orangenzeste | |
| 🍷 AMORE ROSSO | 7,50 |
| Martini Aperitivo mit 100% natürlichen Aromen. Fruchtig-harmonischer Geschmack mit Noten italienischer Bergamotte, on the rocks mit Orangenzeste | |
| 🍷 ERINNERUNG AN BOZEN | 7,50 |
| Crodino – hergestellt aus 30 Kräutern und Frucht-Extrakten, mit Limette, Minze und einem Schuss Maracujasaft | |
| 🍷 COMPANION APERITIVO ORANGE | 8,50 |
| Unser Aperio-Liebling aus sonnengereiften Orangen. Auf Eis serviert und mit einem Schuss Tonic abgerundet. | |
| 🍷 PINK LOVE | 8,50 |
| fruchtiger Rosé -Wein mit Limette, Eis & Minze | |
| 🍷 0015 – UNBESCHWERTER GIN TONIC | 8,90 |
| Gordon's mit nur 0,015% Alkohol, Tonic Water & erfrischender Gurke | |
| 🍷 KIEPENKERL'S APEROL SPRITZ | 8,50 |
| ganz klassisch, aber ohne Alkohol ;-) | |
| 🍷 FRUCHT SECCO | 7,50 |
| Obstkellerei van Nahmen, 100% Frucht, 100% alkoholfrei, Obst-Cocktail mit Prickelerlebnis | |
| 🍷 SEKT ALKOHOLFREI | Glas 0,1l 7,95 |
| 🍷 BELLINCHEN | 8,50 |
| leckeres weißes Pfirsichpüree trifft auf | |

Kiepenkerl's alkoholfreie *Weine*

RHEINGAU

- | | |
|---|----------------|
| 🍷 RIESLING FREE | Glas 0,2l 7,95 |
| Familie Allendorf – Save Water Drink
Riesling free | |

- | | |
|---|----------------|
| 🍷 WEINSCHORLE ALKOHOLFREI | Glas 0,2l 5,95 |
| prickelt perfekt: kühl, leicht und spritzig | |

PFALZ

- | | |
|--|----------------|
| 🍷 MERLOT ROSÉ | Glas 0,2l 7,50 |
| Vier Jahreszeiten, Pfalz – der Duft roter Beeren, dezente Süße & feine Frische | |

BADEN – KAISERSTUHL

- | | |
|--|----------------|
| 🍷 MÜLLER THURGAU | Glas 0,2l 7,50 |
| alkoholfrei (<0,5 Vol%) – trocken –
Baden/Kaiserstuhl Aromen von grünem
Apfel, Muskat und Grapefruit | |

Kiepenkerl's *Tipp*

BORDEAUX

🍷 **KOLONNE NULL CUVÉE ROUGE NO. 3**

Glas 0,2l 8,50
Flasche 0,75l 28,50

Der **alkoholfreie**, tief dunkelrote, vollmundige CUVÉE ROUGE NO. 3 ist eine ansprechende Mischung aus Merlot und Cabernet. Er begeistert mit intensiver Frische und Aromen von roten Früchten, Gewürzen und einem Hauch Eichenholz.



WASSER & LIMO

TAFELWASSER Karaffe 0,25 l Karaffe 0,5 l Karaffe 1 l
spritzig oder still **2,50 4,00 6,00**

BAD DRIBURGER NATURQUELLE Flasche 0,25 l Flasche 0,75 l
still oder classic **3,60 7,95**

SINALCO Glas 0,4 l
Orange, Cola, Zitrone **4,95**

SCHWEPES Flasche 0,2 l
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale **3,70**

HAUSGEMACHTE INGWER-LIMO Glas 0,2 l
Lecker und super gesund ;-)
5,95

SÄFTE & SCHORLEN

Obstkelterei van Nahmen. Alle Säfte auch als Schorle erhältlich!

RHABARBERNEKTAR Glas 0,2 l Glas 0,4 l
4,00 5,80

SCHWARZER JOHANNISBEERNEKTAR Glas 0,2 l Glas 0,4 l
4,00 5,80

KIRSCHNEKTAR Glas 0,2 l Glas 0,4 l
4,00 5,80

APFELSAFT Glas 0,2 l Glas 0,4 l
von heimischen Streuobstwiesen **4,00 5,80**

TRAUBENSAFT Glas 0,2 l Glas 0,4 l
4,00 5,80

MARACUJASAFT Glas 0,2 l Glas 0,4 l
4,20 6,40

APFEL-QUITTENSAFT Glas 0,2 l Glas 0,4 l
4,20 6,40

WEISSER PFIRSICHNEKTAR Glas 0,2 l Glas 0,4 l
4,20 6,40

WEISSWEIN

PRICKELNDE WEINSCHORLE Glas 0,2 l
Perfekt: kühl, leicht und spritzig!
5,95

RHEINGAU

2023 ROBERT WEIL – RIESLING TROCKEN Flasche 0,375 l
16,95

VDP-Weingut – Dieser biologisch erzeugte Riesling aus Kiederich, verführt mit Aromen von grünem Apfel und Pfirsich. Am Gaumen zeigt sich der Wein schlank und kristallin – ein typischer Rheingau Riesling

PENEDÈS DOP



2024 JEAN LEÓN „3055“ CHARDONNAY Glas 0,2l Flasche 0,75 l
9,95 31,50

Der Chardonnay „3055“ erzählt die Geschichte vom Auswanderer Jean León, der einst als Taxifahrer in New York arbeitete – die Zahl war seine Taxinummer. Später gründete er ein renommiertes Weingut im Penedès, bekannt für limitierte Spitzenweine.

Der Wein besticht mit einem intensiven Bouquet aus exotischen Früchten, Pfirsich, frischer Butter und Holunderblüte. Am Gaumen zeigt er Struktur, Frische und die Chardonnay-Expertise des Hauses.

LOIRE

2023 POUILLY FUMÉ DOMAINE LES CHAUMES Glas 0,2l Flasche 0,75 l
9,95 31,50

Jean Jaques Bardin – elegant und ausgewogen, frische Zitrus, Grapefruit, Limette und Mineralnoten

Die leicht angegraute Farbe der Trauben des Pouilly Fumé sind der Grund für seinen Namen (fumer=rauchen).

2023 SANCERRE DOMAINE LES CHAUMES Glas 0,2l Flasche 0,75 l
9,95 31,50

Jean Jaques Bardin – ein herrlich trockener, frischer Sauvignon mit ausgewogener Säure, der Aromen von Stachelbeeren, Grapefruits und Limetten mit sich bringt

MOSEL

2021 ZELTINGER SONNENUHR, SPÄTLESE Glas 0,2l Flasche 0,75 l
8,95 29,95

Weingut Selbach – perfekte Balance von Fruchtsüsse, Rasse und Mineralität

2023 WEISSBURGUNDER, TROCKEN Glas 0,2l Flasche 0,75 l
7,95 27,50

Weingut Selbach – herrlicher Weissburgunder von der Mittel-Mosel: saftig, aromatisch, beerig, mild in der Säure

PFALZ

2024 CHARDONNAY Glas 0,2l Flasche 0,75 l
Selektion Grosser Kiepenkerl –
7,20 24,95

glasklar-frisch wie ein Gebirgsquellbach

2024 GRAUBURGUNDER Glas 0,2l Flasche 0,75 l
Selektion Grosser Kiepenkerl –
7,20 24,95

saftig-fruchtiger Weissler mit lebendiger Frische

JAHGANGSÄNDERUNGEN BEI
UNSEREN WEINEN VORBEHALTEN.

PFALZ

2024 SAUVIGNON BLANC

Vier Jahreszeiten – frische Säure, pikante Johannis- und Stachelbeeraromen, schöne Mineralität. Elegant, spritzig, leicht

Glas 0,2l Flasche 0,75 l

7,95 27,50

NAHE – RHEINHESSEN

2024 RIESLING

VDP-Weingut Kruger Rumpf – vom höchsten Punkt in Münster-Sarnsheim blickt man die Nahe entlang hinüber zum Rhein und weiter nach Bingen. In diesem ZWEISTROM-Land, das seit der Römerzeit als Herkunft großer Weine gilt, wächst der Riesling in den besten Ortslagen von Nahe und Rheinhessen

Glas 0,2l Flasche 0,75 l

8,50 28,50

Sonnenschein in Flaschen

MALLORQUINISCHE URLAUBSSTIMMUNG IM GLAS

BALEAREN MALLORCA

2023 MACIA BATLE BLANC DE BLANC

Exotische Noten von Pfirsich, Grapefruit, Litschi und Apfel. Am Gaumen weich, mit feiner Mineralität und erfrischender Säure. Ein genussvoller Blanco der Insel!

Glas 0,2l **9,50**
Flasche 0,75l **31,50**



ROSÉWEIN

WEINVIERTEL AUSTRIA



2024 ZWIEGELT ROSÉ

Weingut Dürnberg – angenehme mineralische Frische, ausgeprägte Frucht, harmonisiert hervorragend zu unserer Gasthausküche

Glas 0,2l Flasche 0,75 l

7,95 27,50

PROVENÇE

2024 DOMAINE LES MESCLANES

Leichter erfrischender Roséwein aus der Provence mit perfekt ausbalancierter Frucht und Säure

Glas 0,2l Flasche 0,75 l

7,50 27,50

ROTWEIN

RHÔNE

2022 LAUDUN SOLS&SENS CÔTES DU RHÔNE VILLAGE

Leckere dunkle Beeren, -Grenache und Syrah -, feine Würze und sanfte Tannine. Eleganter Wein, der Tiefe & Trinkfreude super miteinander verbindet

Glas 0,2l Flasche 0,75 l

8,50 28,50

APULIEN

2023 CENTURIO PRIMITIVO IGP PUGILA

Ein verführerischer Duft nach dunklen Beeren, reifen Feigen und einer salzigen Meeresbrise. Körperlich mit intensivem Fruchtextrakt und feinkörnigen Tanninen, fängt dieser Wein die authentische Seele Apuliens ein.

Glas 0,2l Flasche 0,75 l

8,50 28,50

JOHANNISBERG/RHEINGAU

2020 PINOT NOIR WEINGUT CHAT SAUVAGE

Zufällig auf dem Weg zum „Top-Arbeitgeber“-Preis, im Rheingau für Sie entdeckt: Seit erst 25 Jahren gibt es das Topweingut Chat Sauvage. Hier im Rieslingland hat man sich ganz auf Pinot Noir und Chardonnay festgelegt. Wie im Burgund – daher auch der französische Name für „Wildkatze“.

Verena Schöttles Weine wurden von Robert M. Parker mit „Power without weight“ beschrieben!

Glas 0,2l Flasche 0,75l

8,50 28,50

STOSSEN SIE
MIT UNS AN –
AUF GROSSARTIGE
WEINE & BESONDERE
AUSZEICHNUNGEN

JAHRGANGSÄNDERUNGEN BEI
UNSEREN WEINEN VORBEHALTEN.



BORDEAUX

2019 MÜNSTERSCHER ROTSPO

Glas 0,2l Flasche 0,75 l

7,50 27,50

Exklusiv für unseren Schwesterbetrieb
Butterhandlung Holstein auf Flaschen
gezogen – Cuvée aus Merlot und
Cabernet Sauvignon, im Eichenfass
gelagert. Aromen von dunklen Beeren
und feiner Kirsche – feine Würze

RIOJA – SPANIEN

2022 LEZA GARCÍA RESERVA RIOJA DOCA

Glas 0,2l Flasche 0,75 l

7,50 27,50

Aus 90% Tempranillo und 10%
Garnacha aus der Rioja Alta. Intensi-
ves Kirschrot, duftend nach reifen
Früchten, Gewürzen und feinen Holz-
noten. Am Gaumen rund, weich und
frisch mit eleganten Tanninen und
langem Abgang.

TIPP:
PASST SUPER
ZU UNSEREM
RUMPSTEAK!

PFALZ

2023 SPÄTBURGUNDER

Glas 0,2l Flasche 0,75 l

Selektion Grosser Kiepenkerl 7,50 27,50
– rund und saftig – so muss
in Spätburgunder sein! Kontrolle der
Traubenqualität und der Weinbergpflege
plus Modernste Kellertechnik sind das
Erfolgsrezept der Genossen

BADEN

2021 HERRENSTÜCK SPÄTBURGUNDER

Glas 0,2l Flasche 0,75 l

8,50 28,50

Bickensohler Weinogtei –
mehrfach ausgezeichnete Spätburgunder –
wie z.B. von Vinum mit dem Deutscher
Rotweinpreis 2022: GOLD: im Barrique
ausgebaut. Feine Noten von jungem Port
und reifer Frucht, sowie Vanilletöne.

SPRIT

WACHOLDER EVERSBUCH

2 cl 3,80

Westfälisch, 46%ig

DINKELKORN

2 cl 4,50

im Eichenfass gereift

Brennerei Ehringhausen est. 1962

MAIKÄFERFLUGBENZIN

2 cl 4,50

Sauerländer Apothekerbrand

mit 16 Kräutern, 45%ig

KORN MIT SCHUSS

2 cl 2,60

KORN

2 cl 3,90

WESTFÄLISCHER AUFGESETZTER

2 cl 3,50

Schwarze Johannisbeere

SHERRY SANDEMANN

4 cl 5,20

Dry / Medium

MARTINI

4 cl 5,50

Bianco / Rosso

CAMPARI SODA

4 cl 5,50

APPENZELLER

2 cl 4,50

Alpenbitter – Kräuterlikör

RAMAZZOTTI

2 cl 3,95

HERRENCREMELIKÖR

4 cl 5,95

LINIE AQUAVIT

2 cl 3,95

MALTESER AQUAVIT

2 cl 3,95

FERNET BRANCA

2 cl 3,95

GRAPPA

2 cl 7,95

Nonino-Vuisinâr Riserva

HENNESSY XO COGNAC

2 cl 15,50

KRÄUTERREICH

2 cl 5,50

Kräuterlikör mit Eis und Zitronen

MANDARINE NAPOLÉON

2 cl 4,95

Cognac Likör

CALVADOS CHÂTEAU DU BREUIL 15 YEARS

2 cl 11,00

Mitten im grünen Herzen der Normandie liegt
das Château du Breuil. Assemblage von
mindestens 15 Jahre und älterem Calvados.
Noten von saftigen Orangen, feinen Mandeln,
reifen Äpfeln und subtilen Quitten.



ORANGENGEIST – DER KLEINE LORD NO7

2 cl **7,50**

Brennerei Ehringhausen EST. 1962, Werne
Orange macht happy! 😊 Die positive
Wirkkraft reifer Orangen ist legendär, wird
gesagt. Die feste Schale der sizilianischen Bio-
Orangen entfalten dichte, vollfruchtige Zitrus-
noten, wirken anregend und erfrischend.

Geniesser-Tipp

DUETT VON MINITAFEL ZARTBITTERSCHOKI 9,50 UND BRENNEREI EHRINGSHAUSEN'S DER KLEINE LORD NO7

Der Gründer der Münsterländer Brennerei,
genannt „kleiner Lord“, fiel durch
seinen ungewöhnlichen Kleidungs-
stil auf. Die Besonderheit der
LORD-Reihe liegt in den verschie-
denen Holzfässern, in denen die
Brände reifen. Nr. 7 alterte in
hiesigem Kastanienholz und erhielt
Aromen von süßem Karamell, Pflaume
und Rosine. Passt super zur Schokolade!

TIPP:
PASST SUPER
ZUR BITTER-
SCHOKOLADE,
DIE WIR DAZU
SERVIEREN!

ALTE OBSTBRÄNDE

je 2 cl **6,95**

weich und fruchtig, in Eiche gereift –
Aprikose, Pflaume, Williamsbirne

LIEBLINGE VON UNSERER HAUSBRENNEREI
SCHEIBEL, SERIE „ALTE ZEIT“:

APRICOT BRANDY 2 cl **9,50**

ORANGEN BRANDY 2 cl **9,50**

PRUNE BRANDY 2 cl **9,50**

WILD-HIMBEER-BRAND 2 cl **9,90**

SCHEIBEL EDELES FASS – MARILLE 2 cl **9,50**

WILDE BERGKIRSCH 2 cl **9,50**

**SCHEIBEL EDELES FASS
HASELNUSS** 2 cl **7,50**

PREMIUM WILLIAMS-BIRNENBRAND 2 cl **7,90**

aus dem Hochschwarzwald, mit Birne in der
Flasche, am Tisch eingeschenkt.

TEE aus losen Blättern – frisch für Sie gebrüht

THIELE & FREESE OSTFRIESENMISCHUNG

DARJEELING CASTELTON

blumige Eleganz mit dem köstlich runden Aroma einer
Sommerpflückung

GREEN LEAF

seltener Grüner Darjeeling aus
handgepflückten Blattknospen



VERSCHIEDENE TEESORTEN

Kamillentee | Pfefferminztee
gemischter Kräutertee | Früchtetee

FRISCHER INGWERTEE

Grosse Tasse je **4,50**

KAFFEE & KAKAO



Alle Milchgetränke werden
mit feinsten Weidemilch vom
Hof Grosse Kintrup zubereitet.

KAFFEE CRÈME

Grosse Tasse

5,00

Normal

3,40

ESPRESSO

3,00

DOPPELTER ESPRESSO

4,20

CAPPUCCINO

4,20

LATTE MACCHIATO

4,50

MILCHKAFFEE

4,50

HEISSE SCHOKI

4,50

mit Sahne

5,30

Wir finden, dass
Pflanzenmilch
keinen Aufpreis
kosten sollte!



Deshalb bereiten wir Ihnen alle
Heissgetränke auch gerne kostenlos
mit Oatly Hafermilch zu.