GROSSER
Kiepenkerl
GASTHAUS

Das Original.

Liebe Gäste, das Jahr 2026 ist fast vorüber – deshalb ist es an der Zeit, Ihnen Danke zu sagen. Danke für Ihre Wertschätzung unserer Heimatküche, Ihr Kommen und Wiederkommen. Genießen Sie mit Ihrer Familie oder Ihren Freunden vor allem jetzt in den letzten Tagen des Jahres eine gute Zeit bei uns. Alles Liebe und frohe Weihnachten wünschen: Wilma und Klaus Friedrich Helmrich von Westphalen, Regina von Westphalen & das ganze Gasthaus Team

VORSPEISEN

6 SCHEIBEN KNUSPRIGES STEINOFENBAGUETTE — **8,95**
mit unseren vegetarischen Dips und unserem veganen (ohne Gänse-) Schmalz 😊

HOKKAIDO KÜRBIS-SÜPPCHEN
mit karamellisierten Kürbiskernen, einer feinen Ingwernote und Kürbiskernöl, dazu unser Steinofenbaguette
kl. Portion **8,95**
gr. Portion **12,50**

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

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

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

TÖTTCHEN – WESTFÄLISCHER KLASSIKER
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% herzhaft, 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

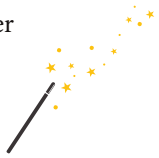


WIRTSHAUSSALAT — **10,95**
bunte Blatt- und Rohkostsalate, Kartoffel-Radieschensalat, dazu knuspriges Steinofenbaguette

EISBERGSALAT SYLT — **9,95**
knackig, grün und im Winter 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 — **9,95**
Trüffel-Parmesan-Fritten – fast food super deluxe :-)

SPARKLE & SHINE — **19,50**
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.



WESTFÄLISCHE ANTIPASTI — **18,95**
nach Tagesangebot – fragen Sie gerne unseren Service
für zwei **28,95**
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!

MasterCard VISA

vegetarisch vegan

GASTHAUS - VEGGIES

HOKKAIDO-KÜRBIS-TARTE 19,95
fein gewürfelter Mix aus Kürbis, Möhre und Porree, pikant gewürzt, dazu Blattsalate mit Honig-Senf-Dressing

STEAK VOM OFEN-SELLERIE
Sellerie im Ganzen 2,5 Stunden im Ofen gebacken, anschließend unterm Grill gratiniert, dazu Kiepenkerl's Café de Paris-Butter
— eine Auswahl an Beilagen finden Sie in unserer Steakkarte
auf Wunsch vegan möglich

GERÄUCHERTER MÖHRENLAKS kl. Portion 14,95 / gr. Portion 19,50
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

HERZHAFTE KÄSESPÄTZLE 19,95
frische, goldbraune Spätzle mit Tiroler Bergkäse gratiniert und geschmorten Zwiebelchen

KÄSESPÄTZLE DELUXE 24,95
unsere beliebten Spätzle mit Tiroler Bergkäse gratiniert, on top frisch gehobelter Trüffel

VEGETARISCHER HACKBRATEN À LA BADEN-BADEN 21,95
mit Pilzen 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

BERLIN CALLING UNSERE VEGANE CURRYWURST 18,50
– Der Hauptstadt-Klassiker – 2 gebratene Plant-Based-Würstchen mit unserer leckeren fruchtig-pikanten Kiepenkerl's Currysauce, dazu knusprige Pommes

VEGANES BUDAPESTER SCHNITZEL 22,95
hausgemachtes, knusprig gebratenes Schnitzel auf Weizenbasis, mit pikanter Paprika-Grün-pfeffersauce, dazu knusprige Pommes

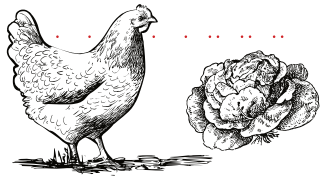
VEGETARISCHES FÖRSTERSCHNITZEL 24,95
hausgemachtes, knusprig gebratenes Schnitzel auf Weizenbasis, mit Pilzen in Rahm, dazu frische Spätzle

PILZE À LA CRÈME 19,95
mit frischen Königsspätzle und feinen Kräutern

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

OFENKARTOFFEL MIT GARTENGEMÜSE 17,50
sanft gegarte, mehlig kochende Kartoffel, gefüllt mit Sour Cream, Kräutern und Ofengemüse, dazu bunte Blattsalate in Honig-Senf-Dressing

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 karamellisierte Walnüsse, unser leckeres Feigen-Chutney und knuspriges Baguette

WINTERSALAT MIT OFEN-ROTE BETE 23,95
NEU 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 eine Ofenkartoffel mit Sour-Cream und unser frisches Steinofenbaguette

UNSERE BEILAGENSALATE ODER FÜR DEN KLEINEN HUNGER 😊

KLEINER WIRTSHAUSSALAT 6,95
Blatt und Rohkostsalate

ROTKOHLSALAT 6,50
mit Cranberrys – süßlich-sauer angemacht

EISBERGSALAT „SYLT" 7,50
mit Beeren und getrockneten Aprikosen in Sauerrahm

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.



vegetarisch vegan

FISCH



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

FRIESENTELLER **28,95**
Büsumer Krabben mit jungen Pellkartoffeln und unserer feinen Dill-Remouladensauce, dazu bunte Blattsalate in Hausdressing mariniert

BREMER HERINGSSTIPP **18,95**
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 **22,95**
paniertes Schnitzel vom Münsterländer Strohschwein, dazu Bratkartoffeln und Freiland-Spiegelei
ODER: ohne Ei, dafür mit Christo-Zitrone

JÄGERSCHNITZEL DELUXE **25,95**
knusprig gebratenes Schnitzel vom Strohschwein, artgerecht aufgezogen, mit Pilzen in Rahm, dazu frische Spätzle

PUSZTA SCHNITZEL **23,95**
knusprig gebratenes Schnitzel vom Strohschwein, artgerecht aufgezogen, mit pikant-scharfer Paprika-Grünpfeffersauce, dazu knusprige Pommes

UNSER ROASTBEEF VOM CHAROLAIS-RIND **26,95**
Bei 60° Kerntemperatur 3 Stunden gegart, kalt aufgeschnitten – mit unseren hauseingelegten pikanten Candygurken, roten Zwiebelchen und Remoladen-Dip, dazu gibt es unsere knusprigen Bratkartoffeln

WIR LIEBEN'S!

SONNTAGSESSEN – UNSERE JAGDSCHÜSSEL **28,95**
feines Hirschragout mit Champignons – gemütlich geschmort, mit frischen Königsspätzle, Rotkohl und kaltgerührten Wildpreiselbeeren

vegetarisch vegan



GRÜNKOHLZEIT!

Kiepenkerl-Grünkohl mit geräucherter Mettwurst und Kasslerbraten – beides aus artgerechter Tierhaltung – dazu unsere Bratkartoffeln und würziger Senf im Steintöpfchen **24,95**

ohne Fleisch, aber nicht vegetarisch **17,50**

NEU **KNUSPRIG AUS DEM OFEN** **36,50**
Brust & Keule von der Oldenburger Bauernente auf Orangen-Granatapfelsauce mit frischen Königsspätzle, dazu unser Rotkohl

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.

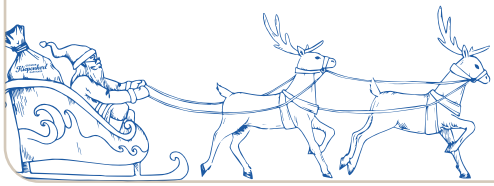
NEU **BAYRISCHER KLASSIKER** **17,95**
herzhafter Leberkäse, aus naturnaher Aufzucht mit einem Freiland-Spiegelei, serviert mit Bratkartoffeln, unserem frischen Krautsalat und süßem Senf

NEU **MÜNSTERLÄNDER PFEFFERPOTTHAST** **25,95**
feines Rindergulasch – zart geschmort – nach altwestfälischem Rezept wird die Sauce mit weißem Landbrot abgebunden, dazu Salzkartoffeln und Ofen-Rote-Bete

HAUSMACHER SÜLZE **19,95**
mit unserer feinen Remouladensauce, roten Zwiebelchen, knusprigen Bratkartoffeln und hauseingelegten Candy-Gurken, wie sie uns am besten schmecken

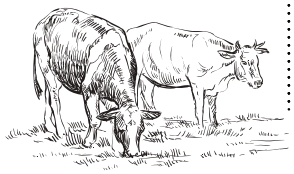
Kiepenkerl Mitbringsel

Liebe Gäste, möchten Sie Ihren Liebsten oder sich selbst eine besondere Freude bereiten? Wir laden Sie herzlich ein, einen Blick in unser Regal im Schankraum zu werfen. Dort finden Sie eine bunte Auswahl, angefangen von Weinen bis hin zu wunderbaren Jutebeuteln – alles wundervolle Geschenkideen und Mitbringsel.



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 **22,95**
herzhaft zubereitet aus Rind- und Schweinefleisch aus naturnaher Aufzucht, dazu Pilze à la crème, frische Spätzle und kaltgerührte Wildpreiselbeeren

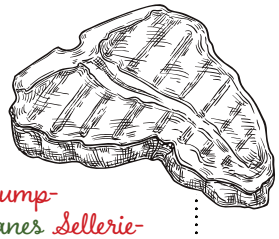
TÖTTCHEN – DER WESTFÄLISCHE KLASSIKER **14,95**
Klassiker aus Kalbsfleisch, Rindfleisch und Schweineherz, werden nach traditioneller Rezeptur zu feinem Ragout verarbeitet, das man mit Worcestersauce würzt, dazu knusprige Bratkartoffeln

RHEINISCHER SAUERBRATEN **26,95**
vom Sauerländer Weiderind, 96 Stunden eingelegt, gemütlich geschmort, in Rosinensauce, mit frischen Spätzle und unserem Rotkohl

BAUERN-BRATWURST **18,95**
2 grobe Metzgerbratwürste von der Schwäbisch Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft mit gebräunten Zwiebeln, dazu Kiepenkerl's Rotkohl, Bratkartoffeln und ein Klecks Bratenjus

KIEPENKERL'S CURRYWURST **18,95**
2 grobe Metzgerwürste von der Schwäbisch Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft mit fruchtig-pikantem Söße, dazu knusprige Pommes
auf Wunsch gerne spicy

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 Sellerie-Steak genau sozusammen, wie Sie es am liebsten mögen:

RUMPSTEAK – 220G – FEIN MARMORIERT **26,90**
mit unserer hausgemachten Cafè 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 **17,95**
Sellerie im Ganzen 2,5 Stunden im Ofen gebacken, anschließend unterm Grill gratiniert, dazu Kiepenkerl's Cafè 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
3 Mini-Reibeküchlein	+ 5,95
Spätzle	+ 4,95
Kartoffelpüree	+ 4,95

Gemüse-Beilagen

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

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.

vegetarisch vegan

DESSERT HINTERHER?

HERRENGEDECK **9,95**
Mini-Probierportion Herrencrème mit altem Rum und knackigen Valrhona-Schoki-Stückchen, dazu einen Espresso

DAMENGEDECK **9,95**
Mini-Probierportion Damencrème mit feinem Amaretto und knackiger weißer Schoki abgeschmeckt und gerösteten Mandelblättern garniert, dazu einen Espresso

NEU **WINTERMÄRCHEN** **9,95**
unser hausgemachtes Marzipan-Eis, verfeinert mit aromatischen Rum-Zwetschgen

OMAS WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN **11,95**
mit hausgemachtem, veganem Kirsch-Sorbet

WINTER-CRUMBLE **11,95**
NEU mit Zwetschgen, verfeinert mit weihnachtlichen Gewürzen, lauwarm serviert begleietet von einer köstlichen, Bourbon Vanille Sauce

LLD 😊 – LINUS' LIEBLINGS DESSERT **9,95**
Mozart Chocolate **Affogato** – Feinster Schoko-ladenlikör trifft auf intensive Espressonoten und hausgemachtes Bourbon-Vanille-Eis

NEU **SEELENTRÖSTER** **9,95**
Kiepenkerl's lauwarmer Backapfel mit hausgemachtem Marzipan-Eis und feiner Bourbon-Vanille-Sauce

STEIRER EISCREME **7,95**
Bourbon-Vanille-Milcheis wird von nussigem, steirischem Kürbiskernöl umarmt, getoppt mit crunchy Kürbiskernen

WESTFÄLISCHE HERRENCRÈME **8,95**
mit altem Rum und knackigen Valrhona-Schoki-Stückchen

WESTFÄLISCHE DAMENCRÈME **8,95**
mit feinem Amaretto und knackiger weißer Schoki abgeschmeckt und gerösteten Mandelblättern garniert

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.

vegetarisch vegan

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 nach-haltigen „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 GastroforFuture zertifizieren. Das Regionalprinzip hält unseren CO_2 Footprint klein, wir waschen und bügeln vieles selbst, statt Lohnwäschereien zu bemühen, drucken auf Umwelt-papier, 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 Arbeits-verhältnisse, die Stärken fördern und Perspektiven geben.

DARAUF SIND WIR STOLZ

TOP ARBEITGEBER GASTRONOMIE · EXZELLENT · auszeichnung.info/arbeitgeber — Schlemmer Atlas 2026 | 2025 | 2024

2026 WIR UNTERSTÜTZEN DIE IDEE VON Slow Food Deutschland

WIR SIND TEIL VON GASTRO FOR FUTURE EINER INITIATIVE DES GREENTABLE E.V.

AUSGEZEICHNET DEUTSCHLANDS BESTE KINDER-SPEISEKARTE

EMPFOHLEN VON Gault&Millau RESTAURANT FÜHRER 2024

EMPFOHLEN VON falstaff RESTAURANT & GASTHAUS GUIDE 2026

EMPFOHLEN VON TRIP ADVISOR 2026

TOP AUSBILDUNGS BETRIEB DEHOGA

Klima Teller