

GROSSER *Kiepenkerl* GASTHAUS

Wie schön, dass wir Sie wieder
bewirten dürfen ❤️

Wir freuen uns sehr!

Ihre Familie von Westphalen-Helmrich
& Team.



Vorspeisen

6 Scheiben von unserem knusprigen Steinofenbaguette

Mit Kiepenkerl's Kräuterquark, hausgemachter Senfbutter und süß-pikantem Dattel-Dip 6,95

☛ Powersüppchen!

Kürbis- Orangen-Ingwer-Süppchen
Mit einem Spritzer steierischem Kernöl und karamellisierten Kürbiskernen, dazu unser knuspriges Steinofenbaguette 6,95

Kiepenkerl's Kartoffelsuppe

mit geräucherten Mettwurstscheiben aus artgerechter Tierhaltung, dazu zwei Scheiben von unserem Steinofenbaguette 6,95

Schottischer Lachs

nach unserer feinen hauseigenen Kiepenkerl Rezeptur sanft gebeizt, mit Radieschen-Limetten-Creme und Blattsalat, mariniert in Honig-Dill-Senf-Dressing, dazu 2 knusprige Reibeküchlein – Vorspeisenportion 14,95

Wirtshaus- Salat

Bunte Blatt- und Rohkostsalate mit Senf- Honig-Dressing und knusprigem Steinofenbaguette 8,50

Getrüffelter Büffel Mozzarella

mit Kirschtomaten und fein gezupftem Basilikum in Olivenöl - Balsamico Bianco-Vinaigrette 9,50

Töttchen – DER westfälische Klassiker

Zutaten, wie Kopf, Herz und Lunge werden nach traditioneller Rezeptur zu einem feinen Ragout verarbeitet, das man mit Worcester-sauce würzt, dazu 2 Scheiben Steinofenbaguette Probierportion 7,50

Sie haben Allergien?

Gern reichen wir Ihnen unsere entsprechende Karte, bitte fragen Sie beim Service nach!

Hauptgerichte

Gasthaus Veggies

Herzhafte Käsespätzle

frische, goldbraune Königsspätzle mit Tiroler Bergkäse gratiniert und gebratenen Zwiebeln on top 13,95

So lecker!

Unsere Hokkaido Kürbis Tarte
Fein gewürfelter Mix aus Kürbis und Sellerie, pikant gewürzt, dazu bunter Gartensalat und Honig-Senf-Dressing 14,95

Käsespätzle Deluxe

Unser beliebter Klassiker mit frisch gehobeltem Sommer-Trüffel 16,95

☛ Knusprig gebratene vegane Dinkel-Maultaschen

Knusprig gebratene vegane Dinkel-Maultaschen mit Linsenfüllung, dazu saftig-geschmortes Kürbis-Goulasch 16,95

GrünGrünGrün sind alle meine Nudeln

feine Dinkel-Spaghetti mit Kiepenkerl's hausgemachtem Kräuter-Pesto, Pinienkernen, Hartkäse und Meersalz, dazu kandierte Ofenstrauchtomaten 13,95

Gnocchi von der Westfälischen Süßkartoffel

mit Rauke, kandierten Tomaten und geschmolzenem Münsterländer Ziegenkäse 15,95

☛ Möhrenlaks Bagel mit knusprigen Pommes

Veggy Bagel - mit creamy veganem Frischkäse geschmiert, buntem Salat und unserem hausgemachten Möhrenlaks belegt mit einem Klecks feiner Dill-Agaven-Senf-Creme, dazu knusprige Pommes 12,95

Frische Dinkel-Tagliatelle -

in Butter geschwenkt, dazu Streifen vom Hokkaido, geröstete Kürbiskerne, Pistazien, Pinienkerne und Parmesan-Späne 15,95

Waldpilze à la creme

mit frischen Königs-Spätzle und feinen Kräutern 15,95

Unsere Klassiker

Krüstchen

paniertes Schnitzel vom Münsterländer Strohschwein mit Wolbecker Freiland-Spiegelei oder Christo Zitrone, dazu unsere Speck-Bratkartoffeln 16,95

Sonntagsessen- unsere Jagdschüssel

feines Hirschragout - gemütlich geschmort mit frischen Königsspätzle, Rotkohl, dazu kaltgerührte Wild-Preiselbeeren 23,50

Roastbeef vom Charolais-Rind

kalt aufgeschnitten – mit unseren hauseingelegten, pikanten Candygurken, roten Zwiebelchen und Remouladen-Dip, dazu knusprige Speck-Bratkartoffeln 21,50

Rheinischer Sauerbraten

96 Stunden eingelegt, gemütlich geschmort – vom Sauerländer Weiderind, in Rosinensauce, mit frischen Spätzle und Rotkohl 21,50

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!

Königlicher Bayern – Burger

mit frisch gebackenem Leberkäse vom Natur- Allgäu- Spitzenmetzger Kleiberhausgemachtem Cole Slow, feinen Candy-Gurken, Feldsalat, knackigen Radieschen und unseren Röstzwiebelchen, liebevoll zwischen der handwerklich gefertigten Tollkötter- Laugensemmel, dazu knusprige Pommes 14,95

Jägerschnitzel

Knusprig paniertes Schnitzel vom Strohschwein mit Waldpilzen à la creme und unseren knusprigen Speck-Bratkartoffeln 21,50

Münsterländer Dicke Bohnen

mit Kasslerfleisch von der Schwäbisch Bäuerrlichen Erzeuger Gemeinschaft, dazu knusprige Speck-Bratkartoffeln 16,95

Töttchen – DER westfälische Klassiker

Zutaten, wie Kopf, Herz und Lunge werden nach traditioneller Rezeptur zu einem feinen Ragout verarbeitet, das man mit Worcester-sauce würzt, dazu knusprige Bratkartoffeln 12,95

Westfälische Ofenkartoffel –

sanft gegarte, mehlig kochende Kartoffel– mit Waldpilz-Kräuter-Topfen, dazu herbstliche Blattsalate in Honey-Mustard-Dressing 12,95
DAZU: auf Wunsch mit knusprig-gebratenem Brixener Speck – Aufpreis: 2,50

½ Wiesn-Brat-Hendl- vom Kikok-Hühnchen

Knusprig aus dem Ofen, mit Liebe und guten Kräutern gefüllt. Diese Tiere werden mit Weizen und Mais auf rein pflanzlicher Basis gefüttert, dürfen in Ruhe wachsen und schmecken daher wie „früher“ Und dazu? Very classic mit knusprigen Pommes 22,95

Rinderroulade vom Sauerländer Weiderind

gemütlich geschmort und klassisch gewickelt, dazu Salzkartoffeln und unser Rotkohl 21,50

Hausmannskost

Mini-Petersilien-Frikadellen, von Rind und Schwein – artgerecht gehalten, von verantwortungsvoll geführtem Hofe-, dazu Rahmgemüse und Speck-Bratkartoffeln 13,95

Kiepenkerl's Currywurst

zwei grobe Metzgerwürste von der Schwäbisch-Bäuerrlichen Erzeugergemeinschaft – mit fruchtig-pikantem Sösschen, dazu knusprige Pommes 14,95

Hunsrücker Sülze

mit feiner Remouladen-Sauce, roten Zwiebelchen, knusprigen Speck-Bratkartoffeln 16,50

Filet vom Rosa gebratenen Rehrücken

mit Rotkohl, Rosenkohl, gebratenen Kräuter-Waldpilzen, Kirsch-Pfeffer-Sauce, mit Preiselbeeren gefüllter Birne und frischen Haselnuss-Spätzle 32,50

Knusprig aus dem Ofen- Mega Lecker!

Unsere ½ Bauernente aus bäuerlicher Freilandhaltung

-Label Rouge zertifiziert-

Die Wachstumszeit von mindestens 70 Tagen in Freilandhaltung auf Gras, sowie das natürliche gesunde und ausgewogene rein pflanzliche Futtermittel mit 75% Getreideanteil, ergibt diese außergewöhnliche Qualität und garantieren das Wohlergehen der Tiere und schont die Umwelt. Wir servieren die Freiland-Ente mit unserem Rotkohl, Orangen-Granatapfelsauce, serviert mit leckerer-traditioneller Füllung und frischen Königs-Spätzle

28,95

vom Grill

Rumpsteak vom Weiderind

aus artgerechter Tierhaltung- 220g – mit KürbisKartoffelgratin, Pfeffersauce und Ofentomatenrispe

29,95

Fisch

Anglerglück

Filetstücke vom Müritz Zander -aus nachhaltigem Fang - knusprig gebraten, mit Baby-Blattspinat, Salzkartoffeln und feiner Senfsauce mit Dillspitzen

22,50

Friesenteller

Büsumer Krabben mit jungen Pellkartoffeln und unserer feinen Remouladensauce

19,50

Warm geräucherte

Quellwasserforellenfilets

aus dem Sauerland mit cremiger Honig-Senf-Sauce und knusprigen Rösti

21,50

Schottischer Lachs

nach unserer feinen hauseigenen Kiepenkerl Rezeptur sanft gebeizt, mit Radieschen-Limetten-Creme und Blattsalat, mariniert in Honig-Dill-Senf-Dressing, dazu 3 knusprige Reibeküchlein

19,95

Westfälische Ofenkartoffel

Sanft gegarte, mehlig kochende Kartoffel- mit feinen Büsumer Krabben in Dill-Sour-Cream, dazu bunte Blattsalate in Hausdressing mariniert

19,50

Salate

Eine Schüssel voller Grün

bunte Garten-Blattsalate, in Hausdressing mariniert, dazu zart-fettarmes Brustfilet-Fleisch vom Kikok-Hähnchen. Diese Tiere werden mit Weizen und Mais auf rein pflanzlicher Basis gefüttert, dürfen in Ruhe wachsen und schmecken daher wie „früher“. Dazu Scheiben von unserem Steinofenbaguette

19,95

Wirtshaus- Salat

Bunte Blatt- und Rohkostsalate mit Senf- Honig-Dressing und knusprigem Steinofenbaguette

8,50

Herbstlicher Feld-und Wiesensalat

in unserer würzigen Hausvinaigrette mariniert mit feiner Wildterrine, Sauce Cumberland und knusprigem Steinofenbaguette

16,50

🌿 Bunte Blattsalate

von heimischen Feldern, mit Power-Nuts, veganem Feta und Ofen-Kürbisspalten

14,95

Für Kinder (bis 12 Jahre)

Für richtig leckeres und gesundes Essen ist man nie zu jung: Unsere Kindergerichte werden zarter gewürzt, aber genauso mit Liebe, Sorgfalt und guten Zutaten aus der Region frisch gekocht.

Fragen Sie gerne nach unserer Kinderkarte

Dessert

Westfälische Herrencreme

mit altem Rum und knackigen Valrhona-Schoki-
Stückchen 6,95

Omas lauwarmer Schokikuchen

mit Passionsfrucht-Sorbet – frisch aus unserer
Eismaschine 8,95

Herrengedeck

Mini-Probierportion Herrencrème mit Espresso 6,95

Damengedeck

Mini-Probierportion von unserer veganen Mandel-
Orangen-Creme mit Espresso 6,95

Buttrig/Knusprig/Fruchtig

Unser Zwetschgen Crumble mit hausgemachtem Marzipan-
Eis und einem Klecks Mandel-Orangencreme 9,50

Vegane Mandel-Orangen-Creme

mit Beeren und einem Klecks veganem Schlagrahm 7,50

Hausgemachte Eiscrèmes und Sorberts

täglich frisch aus unserer Eismaschine:

fragen Sie gerne bei unseren Servicemitarbeitern nach,
welche Sorten es heute gibt :-)


Kugel
3,50

Frisch gebacken

Ab 15 Uhr gibt es bei uns täglich Gasthaus-Kuchen, vom Blech...
immer solange der Vorrat reicht

Sie haben Allergien?

Gern reichen wir Ihnen unsere entsprechende Karte,
bitte fragen Sie beim Service nach!

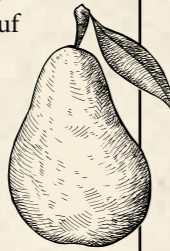
 vegan

**NEU PREMIUM WILLIAMS-BIRNENBRAND
UNSERER HAUSBRENNEREI SCHEIBEL**

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

WIE KOMMEN EIGENTLICH DIE BIRNEN
IN DIE FLASCHE??

Wir verraten es Ihnen: Geschick und
ein gutes Auge sind gefragt, wenn im
Frühling die klassisch-schönen Karaffen
über die empfindlichen Birnenknospen
gestülpt und mit Netzen an den Zweigen
befestigt werden. Nun ist die Schaffens-
kraft der Natur gefragt, denn im Verlauf
des Sommers reifen die Knospen zu
stattlichen Williams-Birnen heran.
Im Herbst kommt dann der große
Auftritt der feinen Früchte – denn
nur die schönsten Birnen machen
Karriere und ihre Karaffen werden
mit feinem Scheibel Williams-Christ-
Birnen-Brand befüllt.



2cl **7,50**



BIER

frisch gezapft vom Fass

HEIMATBIER herb oder dunkel	Glas 0,3 l 3,40	Glas 0,5 l 5,50
HEIMATBIER WEIZEN		Glas 0,5 l 5,50
HEIMATBIER-BOWLE mit Erdbeeren	Glas 0,3 l 3,90	Glas 0,5 l 5,90
KIEPENKERL'S NATUR RADLER mit Holunder und sizilianischer Zitrone	Flasche 0,33 l 3,40	
BRINKHOFF'S NO. 1	Glas 0,3 l 3,50	Glas 0,5 l 5,70
RADEBERGER PILSENER	Glas 0,3 l 3,50	Glas 0,5 l 5,70
SCHÖFFERHOFER WEIZEN ☯ ALKOHOLFREI		Flasche 0,5 l 5,10
KROMBACHER ☯ ALKOHOLFREI		Flasche 0,33 l 3,30
KROMBACHER RADLER ☯ ALKOHOLFREI		Flasche 0,33 l 3,30
MALZBIER ☯		Flasche 0,33 l 3,30

TEE

aus losen Blättern – frisch für Sie gebrüht

THIELE UND FREESE OSTFRIESENMISCHUNG	Grosse Tasse 3,95
DARJEELING CASTELTON blumige Eleganz mit dem köstlich runden Aroma einer Sommerpflückung	Grosse Tasse 3,95
GREEN LEAF seltener Grüner Darjeeling aus handgepflückten Blattknospen	Grosse Tasse 3,95
VERSCHIEDENE TEESORTEN Kamillentee Pfefferminztee gemischter Kräutertee Früchtetee	Grosse Tasse 3,95
FRISCHER INGWERTEE	Grosse Tasse 3,95



**KAFFEE &
KAKAO**



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

KAFFEE CRÈME	Grosse Tasse 4,30	Normal 2,80
ESPRESSO		2,70
DOPPELTER ESPRESSO		3,90
CAPPUCCINO		3,40
LATTE MACCHIATO		3,60
MILCHKAFFEE		3,80
HEISSE SCHOKI mit Sahne		3,60 4,20

**GROSSER
Kiepenkerl
GASTHAUS**

Liebe Gäste, zu einem guten Essen gehört auch ein guter Tropfen. Unsere Weine beziehen wir direkt von in- und ausländischen Weingütern, das Kiepenkerl-Heimatbier wird für uns exklusiv gebraut von einer westfälischen Familienbrauerei, unsere Säfte stammen aus der Region, unser Kaffee und Kakao ist fair gehandelt. Auf Ihr Wohl!

Riepenkerl's-Rick!



NEU DRINK SMART – ALKOHOLFREI ☯ 4,95
Wermut – aus der Essenz fermentierter Trauben, verfeinert mit feinen Kräutern, klassisch on the rocks mit Orangenzeste
LADY FIERO 5,50
Fruchtig-süße Bitterorange mit Tonic
NEU COMPANION AMALFI LEMON 5,50
Unser neuer Aperol-Liebling aus Zitronen von der süditalienischen Amalfi-Küste. Auf Eis, mit einem Schuss Tonic und einem Hauch mediterraner Kräuter
M.N. 6,95
Mandarine Napoléon mit Aperol, Zitrone, Maracuja und Rohrzucker
KIEPENKERL'S SPRITZ 7,50
ganz klassisch mit Aperol. Gibt's auch alkoholfrei ☯
PINK LOVE – FRUCHTIGER ROSÉ 6,50
mit Limetten, Eis und Minze
CRÉMANT ROSÉ GRAND C 8,50 49,00
Glas Flasche 0,75 l
DOLIN VERMOUTH 5,50
trocken und charaktvoll, très classique mit Eis und Zitrone
RIESLING SEKT 6,50 35,00
Glas Flasche 0,75 l extra trocken
NEU FRUCHT SECCO ☯ 6,95
Obstkelerei van Nahmen, 100% Frucht, 100% alkoholfrei, Obstcocktail mit prickelndem Geschmackserlebnis

UNSERE LIEBLINGS-GINS:

BEEFEATER LONDON DRY GIN 2 cl 5,50
der Lieblings-Gin von Queen Mum, die 100 Jahre alt wurde ;-)
BOMBAY SAPPHIRE 2 cl 5,50
very classic
LE GIN BY DROUIN 2 cl 6,00
limitierte Auflage. Alle Botanicals werden separat destilliert. Wahnsinns-Aroma!

WASSER & LIMO

TAFELWASSER spritzig oder still	Karaffe 0,5 l 4,00	Karaffe 1 l 6,00
BAD MEINBERGER – DIE QUELLE SEIT 1767 mit oder ohne	Flasche 0,25 l 3,10	Flasche 0,75 l 6,50
SINALCO Orange, Cola, Zitrone		Glas 0,4 l 3,95
SCHWEPPE Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale		Flasche 0,2 l 3,50
HAUSGEMACHTE INGWER-LIMO Lecker und super gesund ;-)		Glas 0,2 l 4,95
NEU THOMAS HENRY PREMIUM TONIC WATER aus Berlin – hoher Chiningehalt und leicht florale Zitrusaromen		Flasche 0,2 l 3,70



SÄFTE & SCHORLEN

Obstkelerei van Nahmen. Alle Säfte sind selbst-
verständlich auch als Schorle erhältlich!

RHABARBERNEKTAR	Glas 0,2 l 3,30
SCHWARZER JOHANNISBEERNEKTAR	Glas 0,2 l 3,30
KIRSCHNEKTAR	Glas 0,2 l 3,30
APFELSAFT von heimischen Streuobstwiesen	Glas 0,2 l 3,30
TRAUBENSAFT	Glas 0,2 l 3,30
MARACUJASAF	Glas 0,2 l 3,50
APFEL-QUITTENSAFT	Glas 0,2 l 3,50

WEISSWEIN

RHEINGAU

2019 RIESLING – FREE 
Familie Allendorf – Save Water Drink
Riesling Free. Alkoholfreier Wein

Glas 0,2 l **6,50** Flasche 0,75 l **20,50**

PRICKELNDE WEINSCHORLE
Perfekt: kühl, leicht und spritzig!
Mit Alkohol oder alkoholfrei

Glas 0,2 l **4,90**

 **2020 RIESLING, TROCKEN**

Weingut Eva Fricke, Eltville –
saftig-fruchtiger Rheingau-Riesling
mit feinen Apfel- & Pfirsicharomen.
Evas Weine sind alle als VEGAN bei
der Vegan Society zertifiziert

Glas 0,2 l **8,00** Flasche 0,75 l **24,00**

WEINVIERTEL AUSTRIA

 **2020 GRÜNER VELTLINER
FALKENSTEINER BERGE**

Weingut Dürnberg – frische Apfel-
frucht, feiner, weisser Pfeffer und
kühle, mineralische Noten in der
Nase: am Gaumen würzig-saftig,
guter Trinkfluss

Glas 0,2 l **7,00** Flasche 0,75 l **21,00**

 **2017 ORTOLAN, CUVÉE
PRESTIGE**

Weingut Dürnberg – 85% Char-
donnay, 10% Weissburgunder,
5% Grauburgunder, in burgundi-
scher Stilistik ein knappes Jahr auf
der Vollhefe in 500 l-Eichenfässern
gereift

Flasche 0,75 l **27,00**

FRANKEN

**2020 RANDERSACKERER
SILVANER**

Staatlicher Hofkeller – ein typischer
Franke im Bocksbeutel, aromatische
Mineralität, mit Fruchtnoten von
Pfirsich und Aprikose

Glas 0,2 l **7,50** Flasche 0,75 l **23,50**

**2019 RIESLANER SPÄTLESE
WÜRZBURGER STEIN**

Staatlicher Hofkeller Würzburg
seit 1128, VDP erste Lage – Früher
als Mainriesling bekannt, wurde
der Rieslaner 1921 von Dr. August
Ziegler gezüchtet. Es handelt sich
um eine Kreuzung von Riesling und
Silvaner. Sehr ausgewogenes Spiel
zwischen Säure und Frucht, geprägt
von Weinbergspfirsich und Maracuja
mit feinem Schmelz

Flasche 0,75 l **28,50**

**2019 SILVANER RANDE-
SACKERER EWIG LEBEN**

Staatlicher Hofkeller Würzburg seit
1128 – Würzig und gehaltvoll – so,
wie die Franken es einfach mögen ;-)

Glas 0,2 l **6,50**



MOSEL

**2017 ZELTINGER SONNENUHR
SPÄTLESE**

Weingut Selbach – perfekte Balance
von Fruchtsüße, Rasse und Minera-
lität

Flasche 0,75 l **28,50**

**2019 WEISSBURGUNDER,
TROCKEN**

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

Glas 0,2 l **7,50** Flasche 0,75 l **23,50**

PFALZ

2020 CHARDONNAY

Selektion Grosser Kiepenkerl – glas-
klar-frisch wie ein Gebirgsquellbach

Glas 0,2 l **6,00** Flasche 0,75 l **19,00**

2020 GRAUBURGUNDER

Selektion Grosser Kiepenkerl –
saftig-fruchtiger Weisser mit
lebendiger Frische

Glas 0,2 l **6,00** Flasche 0,75 l **19,00**

2020 SAUVIGNON BLANC

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

Glas 0,2 l **6,50** Flasche 0,75 l **20,50**

NAHE-RHEINHESSEN

2019 RIESLING ZWEISTROM

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

Glas 0,2 l **8,50** Flasche 0,75 l **25,50**

ROSÉWEIN

WEINVIERTEL AUSTRIA

 **2020 ZWEIFELT ROSÉ**

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

Glas 0,2 l **7,50** Flasche 0,75 l **23,50**

NEU!

Herrencreme ist DER Klassiker in Westfalen
und bildete früher den Abschluss eines tradi-
tionellen Hochzeitsessens. Bei uns gibt es die
famose Creme nun auch in flüssiger Form ;-)

**HERRENCREME-LIKÖR
4CL ON THE ROCKS 5,50**

ROTWEIN

LA MANCHA

2015 LA CRUZ TERROIR

Bodega La Cruz – ein kraftvoller
Rotwein aus einem kleinen
Familienweingut in der La Mancha.
Tempranillo, Syrah, Merlot und
Cabernet Sauvignon reifen über
12 Monate im Eichenfass



Glas 0,2 l **7,50** Flasche 0,75 l **22,00**


RHÔNE

 **2018 CÔTES DU RHÔNE**

Côtes du Rhône Réserve von der
Winzerfamilie Perrin – Grenache,
Syrah und Carignane. Würzige
Aromen, Leder, Zederholz,
Schokolade

Glas 0,2 l **8,50** Flasche 0,75 l **25,50**

APULIEN

 **2019 PILÙNA**

Castello Monaci – mehrfach aus-
gezeichneter Primitivo mit feinen
Noten von saftiger Beere. Ein Wein
voller Würze und Kraft. Sechs
Monate im Barrique gereift

Glas 0,2 l **7,00** Flasche 0,75 l **21,00**

PFALZ

2018 SPÄTBURGUNDER

Selektion Grosser Kiepenkerl –
rund und saftig – so muss ein
Spätburgunder sein! Kontrolle
der Traubenqualität und der
Weinbergpflege plus modernste
Kellertechnik sind das Erfolgs-
rezept der Genossen

Glas 0,2 l **6,50** Flasche 0,75 l **19,50**


BORDEAUX

 **2018 MÜNSTERSCHER
ROTSPOON**

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

Glas 0,2 l **6,50** Flasche 0,75 l **19,50**

WEINVIERTEL AUSTRIA

 **2017 RIED HOCKECK,
PINOT NOIR RESERVE**

Der Wein ist bewusst in der großen
Tradition des Burgunds gehalten.
Helles Kirschrot, schönes Fruchtspiel
von Himbeeren, Sauerkirschen, vital,
mit schön strukturierten Tanninen
und zarter Vanille.
1a-Begleiter zu unserem Reh-Filet
und zum Sauerbraten

Glas 0,2 l **8,50** Flasche 0,75 l **25,50**

SPRIT

WACHOLDER EVERSBUSCH

Westfälisch, 46%ig

2 cl **3,80**

MÜNSTERLÄNDER HEIMATKORN

Sauerländer Apothekerbrand mit
16 Kräutern, 45%ig

2 cl **2,50**

MAIKÄFERFLUGBENZIN

2 cl **3,50**

KORN MIT SCHUSS

LAGER- HEIMATKORN

aus Korn und Darrmalz

2 cl **2,50**

2 cl **3,70**

WESTFÄLISCHER AUFGESETZTER

Schwarze Johannisbeere

2 cl **2,50**

KEMPER'S

Westfälischer Kümmel, 40%ig

2 cl **3,80**

SHERRY SANDEMANN

Dry / Medium

4 cl **4,50**

MARTINI

Bianco / Rosso

4 cl **5,00**

CAMPARI SODA

4 cl **5,00**

UNDERBERG

2 cl **3,00**

RAMAZZOTTI

2 cl **3,50**

LINIE AQUAVIT

2 cl **3,50**

FERNET BRANCA

2 cl **3,40**

GRAPPA

Nonino-Vuisinâr Riserva

2 cl **4,50**

HENNESSY XO COGNAC

2 cl **9,50**

ELIXIER 26

Kräuterlikör mit Eis und Zitrone

2 cl **4,00**

MANDARINE NAPOLÉON

Cognac Likör

2 cl **4,50**

SELEKTION GROSSER KIEPENKERL


ALTE OBSTBRÄNDE je 2 cl **5,50**

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

LIEBLINGE VON UNSERER HAUSBREN-
NEREI SCHEIBEL, SERIE „ALTE ZEIT“

APRICOT BRANDY 2 cl **8,50**

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

 **NANCY- MIRABELLE** 2 cl **8,90**

WILDE BERGKIRSCH 2 cl **8,90**

 **SCHEIBEL EDLES FASS
HASELNUSS** 2 cl **6,90**

Für diesen Digestif werden Haselnüsse mild
geröstet, zerkleinert und mit hochprozentigem
Feindestillat angesetzt. Die Destillation über
Gold aktiviert die feinen Aromen, die Reifung
im Eichenholzfass gibt den besonderen Kick.

