

KEBLER

WEIN & GENUSS



Liebe Gäste, liebe Freunde des Hauses,

wir begrüßen Sie ganz herzlich im KEBLER WEIN & GENUSS. Hier bei uns, an einem außergewöhnlich schönen Ort mitten in der reizvollen Kulturlandschaft Rheingau, möchten wir Sie mit feinen Weinen und frischen Speisen verwöhnen und bringen für Sie den Geschmack dieser Region ins Glas und auf den Teller.

Lassen Sie die Seele baumeln bei einem guten Glas Wein und genießen Sie dazu unsere stets frisch zubereiteten Speisen – auf unserer idyllischen Terrasse mit Ausblick auf unsere Weinberge oder in unserem liebevoll gestalteten Gastraum.

Wir laden Sie herzlich ein, einige schöne Stunden bei uns zu verbringen und freuen uns auf Ihren Besuch!

Tina & Stefan Kebler, Restaurantleiterin Sabine und das Team: Rice, Sybille, Mirela, Swantje, Yanitsa, Nora, Ayten, Mari, Lena, Max, Nele, Paula sowie die Küche mit Jalal, Nimma & Silvie.

Sekt

2018	Keßler Secco	0,1 l	€ 3,00
	Deutscher Perlwein -trocken-	0,75 l	€ 17,00
2017	Martinthaler Wildsau	0,1 l	€ 3,30
	Riesling Sekt -brut-	0,75 l	€ 19,50
2017	Martinthaler Wildsau	0,1 l	€ 3,30
	Riesling Sekt -trocken-	0,75 l	€ 19,50
2017	Rheingau Schwarzriesling	0,1 l	€ 3,80
	Rosé Sekt -extra trocken-	0,75 l	€ 22,50
2013	Rheingau Spätburgunder	0,1 l	€ 3,80
	Roter Sekt -extra trocken-	0,75 l	€ 22,50
Traubensecco alkoholfrei		0,1 l	€ 2,80
<hr/>			
Keßler's Frühlings Spritz		0,3 l	€ 5,50
Cassis, geeiste Beeren, Secco, Tafelwasser			
Keßler's Sommer Spritz		0,3 l	€ 5,50
Pampelmusenlikör, Minze, Secco, Tafelwasser			
Alkoholfrei mit Traubensecco		0,3 l	€ 5,50

SEKT

Im Ausschank -weiß-

1.	2018	Keßler Riesling -trocken-	0,2 l 1,0 l	€ 3,60 € 16,00
2.	2018	Keßler Riesling -halbtrocken-	0,2 l 1,0 l	€ 3,60 € 16,00
3.	2018	Keßler Riesling -mild-	0,2 l 1,0 l	€ 3,60 € 16,00
4.	2017	Stefan K Riesling -trocken-	0,2 l 0,75 l	€ 3,80 € 13,00
5.	2017	Martinsthaler Wildsau Riesling Kabinett -trocken-	0,2 l 0,75 l	€ 4,20 € 14,00
6.	2018	Rheingau Riesling Classic -feinherb-	0,2 l 0,75 l	€ 4,20 € 14,00
7.	2018	Lena Marie Sauvignon Blanc -trocken-	0,2 l 0,75 l	€ 4,90 € 16,50
8.	2018	Keßler Weißburgunder -trocken-	0,2 l 0,75 l	€ 4,90 € 16,50
9.	2017	Eltviller Sonnenberg Riesling Spätlese -trocken-	0,2 l 0,75 l	€ 4,90 € 16,50

WEINE

Im Ausschank -weiß-

10.	2018	Ahnherr Carolus Keßler Riesling -feinherb-	0,2 l 0,75 l	€ 4,90 € 16,50
11.	2017	Martinsthaler Rödchen Riesling Spätlese -mild-	0,2 l 0,75 l	€ 4,90 € 16,50

Im Ausschank -rosé-

12.	2017	Keßler Spätburgunder Rosé -feinherb-	0,2 l 0,75 l	€ 4,20 € 14,00
-----	------	-----------------------------------------	-----------------	-------------------

Im Ausschank -rot-

13.	2016	Keßler Spätburgunder Rotwein -trocken-	0,2 l 0,75 l	€ 4,30 € 14,50
14.	2017	Keßler Spätburgunder Rotwein -halbtrocken-	0,2 l 0,75 l	€ 4,30 € 14,50
15.	2015	Keßler Spätburgunder Rotwein im Barrique gereift -trocken-	0,2 l 0,75 l	€ 6,80 € 22,50
16.	2015	Max Carolus Cuvée Rotwein -trocken-	0,2 l 0,75 l	€ 6,80 € 22,50
17.	2013	Max Carolus Cuvée Rotwein -trocken-	0,2 l 0,75 l	€ 7,00 € 23,00

Weinschorle	0,2 l 0,4 l	€ 2,50 € 4,50
-------------	----------------	------------------

Flaschenweine -weiß-

			0,75 l	
2018	Martinsthaler Wildsau Riesling -halbtrocken-			€ 12,00
2013	Martinsthaler Langenberg Riesling Kabinett -mild-			€ 14,50
2013	Eltviller Sonnenberg Riesling Spätlese -trocken-			€ 16,50
2014	Ahnherr Carolus Keßler Riesling -feinherb-			€ 16,50
2000	Martinsthaler Wildsau Riesling Spätlese -mild-			€ 16,50
2015	Martinsthaler Riesling	0,5 l		€ 24,50
	Auslese -edelsüß-	0,1 l		€ 6,50

Hochprozentiges -aus der Traube-

			2 cl	
38 % vol	Keßler Spätburgunder Alter Weinbrand im Eichenholzfaß gereift			€ 3,80
40 % vol	Keßler Spätburgunder Trester im Eichenholzfaß gereift			€ 3,80
30 % vol	Ramazotti			€ 3,00
42 % vol	Poire Williams			€ 4,50
40 % vol	La Vieille Prune Alter französischer Pflaumenbrand			€ 4,50

Bier

Benediktiner bayrisch hell vom Fass	0,3 l	€ 2,80
	0,5 l	€ 4,50
Benediktiner Weißbier	0,5 l	€ 4,50
Benediktiner Weißbier alkoholfrei	0,5 l	€ 4,50

Alkoholfreies

Martinsthaler Urquell Tafelwasser	0,5 l	€ 2,50
	1,0 l	€ 4,00
Traubensaft	0,2 l	€ 2,60
Traubensaftschorle	0,4 l	€ 3,50
Coca Cola ^{2,3,5}	0,2 l	€ 2,50
Coca Cola light ^{2,3,5}	0,2 l	€ 2,50
Fanta ^{3,5}	0,2 l	€ 2,50

Heißes

Espresso ²	€ 2,20
Caffé crema ²	€ 2,50
Espresso macchiato ²	€ 2,30
Espresso doppio ²	€ 3,60
Espresso doppio macchiato ²	€ 3,70
Cappuccino ²	€ 2,90
Latte macchiato ²	€ 3,20

Alle Kaffeespezialitäten sind koffeinfrei erhältlich.

Dallmayr Tee Pyramiden / Spitzenqualität, handgepflückt	€ 2,50
Sorten: Darjeeling ² , grüner Tee Japan Sencha, Pfefferminze, Alpenkräuter, Früchtetee Maracuja-Orange	

Unsere Tages-
Empfehlungen
finden Sie auf
der Tafel

Kleine kalte Speisen

Oberhessischer Handkäse^{A7,A13} mit Musik € 6,90

Hausgemachter Kochkäse^{A7,A13} mit Aprikosen-Chutney^{5,7,A10,A13} € 6,90

Keßler's Spundekäse^{A7,A13} € 6,90

Rheingauer Trilogie^{A7,A8,A13} € 8,50

Spundekäse, Kochkäse & Handkäsesalat mit Walnüssen

Hausmacher Wurst^{1,6,A6,A9,A13} € 9,80

Leber- & Blutwurst, Presskopf &
feines Schweinemett mit Rettichsalat & Cornichons^{A13}

Leckere Käseauswahl^{A7} € 12,80

Feiner internationaler Käse mit Oliven & Feigensenf^{A13}

Zu allen Gerichten servieren wir unsere frische Brotauswahl.

Zusätzlich gemischter Brotkorb € 2,80

SPESIEN

Kleine warme Speisen

Frankfurter Grüne Soße ^{A7,A13} mit 2 Eiern ^{A3} & Bratkartoffeln	€ 8,80
Gebackener Camembert ^{A7} im Bierteig ^{A1,A3} mit Preiselbeeren	€ 8,80
Pikantes Schafskäsegratin ^{A7} mit Tomaten, Zwiebeln & Peperoni	€ 9,80
Gegrillter Ziegenkäse ^{A7} mit Balsamico an mediterranem Gemüse	€ 10,80
Feine Wildbratwurst ^{A1,A7} mit Rahmwirsing & Bratkartoffeln	€ 10,80
Hausgemachte Spinatknödel ^{A1,A3,A7} mit brauner Butter & Parmesan	€ 10,80

Salate

Kleiner gemischter Salatteller	€ 4,00
Großer bunter Salatteller mit Schinken ^{1,5,6} , Käse, Zwiebeln & Ei	€ 8,80
Gegrillte Geflügelleber mit Champignons an Blattsalaten mit frischen Apfelspalten	€ 10,80
Fitness-Salat mit gegrillter Hähnchenbrust ^{A1} , Champignons & Früchten an Blattsalaten	€ 12,80
Alle Salate servieren mit unserem Hausdressing ^{A9,A13} , einer fruchtigen Vinaigrette mit Dijonsenf, & frischem Baguette ^{A1,A3,A7} .	

Warme Gerichte

Hausgemachtes Zwiebelhacksteak ^{A1,A3,A7}	
Bauernbrot ^{A1}	€ 8,80
Bratkartoffeln	€ 10,80
Hausmacher Wildsülze ^{1,A9,A10,A11,A13} mit grüner Soße ^{A7A13}	
Bauernbrot ^{A1}	€ 10,50
Bratkartoffeln	€ 12,50
Keßlers Schweineschnitzel „Wiener Art“ ^{A1,A3,A7}	
Bauernbrot ^{A1}	€ 8,90
Bratkartoffeln oder Pommes Frites	€ 10,90
Frische Champignonsoße ^{A7}	€ 2,50
Martinsthaler Wildsau-Burger ^{A1,A13}	€ 11,80
150g Wildhackfleisch mit Romanasalat, roten Zwiebeln, Birne, Preiselbeersöße & Pommes Frites	
Kaltes rosa gebratenes Roastbeef mit Frankfurter Grüner Soße ^{A7A13} & Bratkartoffeln	€ 15,80
Argentinisches Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter ^{A7A13} oder Zwiebeln	
Bauernbrot ^{A1}	€ 18,50
Bratkartoffeln	€ 20,50

Pasta

Gefüllte Steinpilz Gnocchi ^{5,7A1,A3,A9}	€ 12,80
mit Kirschtomaten, Kräuterseitlingen & grünem Spargel in Rieslingsöße	
Spaghettini ^{A1} aglio, olio e peperoncino mit gegrillten Gambas ^{A2}	€ 16,80

Beilagen

Grüne Soße ^{A7,A13}	€ 2,50
Rahmwirsing ^{A7}	€ 3,00
Bratkartoffeln	€ 3,50
Pommes Frites	€ 3,50
Gemischter Brotkorb	€ 2,80

Dessert

Gebackene Apfelringe in Bierteig ^{A1,A3}	€ 5,50
Zimt & Zucker mit Vanilleeis ^{A3,A7} & Sahne ^{A7}	
Hausgemachtes Tiramisu ^{A1,A3}	€ 5,80
Hausgemachte belgische Waffel ^{A1,A3,A7} mit Puderzucker	€ 4,00
mit Vanilleeis ^{A3,A7} & Sahne ^{A7}	€ 5,50
mit Vanilleeis ^{A3,A7} & Kirschkompott	€ 6,50

Gerne erfüllen wir Ihre individuellen Wünsche!

Unsere Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Inhaltsstoffe: 1 mit Phosphat, 2 coffeinhaltig, 3 mit Farbstoff, 4 mit Süßstoff, 5 mit Antioxydationsmittel, 6 mit Natrippökelsalz, 7 mit Konservierungsstoffen

Allergene: A1 Gluten, A2 Krebstiere, A3 Eier, A4 Fische, A5 Erdnüsse, A6 Soja, A7 Milch/Laktose, A8 Schalenfrüchte, A9 Sellerie, A10 Sesamsamen, A11 Schwefeldioxid, A12 Lupinen, A13 Senf, A14 Weichtiere

Trotz sorgfältiger Herstellung können unsere Gerichte neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen & Allergenen wenden Sie sich bitte an unseren Service.

Öffnungszeiten Weingut / Vinothek

Unser Weingut ist dienstags bis samstags ab 16.00 Uhr für den Weinverkauf geöffnet. Außerhalb dieser Zeiten nur nach telefonischer Anmeldung.

Öffnungszeiten Gutsausschank

KEBLER WEIN & GENUSS

Unser Gutsausschank ist ganzjährig dienstags bis samstags von 16.00 bis 23.00 Uhr für Sie geöffnet. Warme Küche gibt es bis 22.00 Uhr. Reservierungen nehmen wir gerne von Dienstag bis Samstag ab 15.30 Uhr telefonisch unter 061 23 / 71235 entgegen.

Hier treffen Sie uns

Weinstand in Biebrich

06.–10. Juni 2019 / 13.–17. Juni 2019 / 22.–26. August 2019

Weinfest in Taunusstein

01.–03. August 2019

Weinwoche in Wiesbaden

09.–18. August 2019

Sternschnuppenmarkt in Wiesbaden

26. November–23. Dezember 2019

Betriebsferien

Vom 6. bis 22. Juli 2019 ist KEBLER WEIN & GENUSS geschlossen.

Ab dem 23. Juli 2019 sind wir wieder wie gewohnt für Sie da.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!