



Restaurant
Alt Bernkastel

Herzlich willkommen im Restaurant Alt Bernkastel!

Hier bei uns legen wir großen Wert auf Echtheit und Natürlichkeit.

Unsere Küche arbeitet mit frischen, vorzugsweise regionalen Zutaten und verzichtet bewusst auf unnötige Zusatzstoffe. Jedes Gericht wird mit Liebe und Sorgfalt zubereitet, bitte planen Sie etwas Geduld ein.

Unser kulinarisches Angebot wird durch eine hervorragende Auswahl an Moselweinen ergänzt, die wir dank unserer familiären Verbundenheit zum Weingut Kilburg in Brauneberg anbieten können. Dieses traditionsreiche Weingut, das bereits seit vielen Generationen Wein produziert, teilt unsere Leidenschaft für Qualität und Genuss.

Lassen Sie sich von unserer gemütlichen Atmosphäre und unserer liebevoll zubereiteten Küche verzaubern und genießen Sie die regionale Küche!

Unsere Speisekarte mit ausgewiesenen Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie auf Nachfrage

Vorspeisen

Kleiner bunter Salat	5,50€
Gebackener Ziegenkäse mit Honig und Walnüssen an Salatbukett	11,00€

Suppen

Kartoffelsuppe	
-mit Croûtons	7,50€
-mit Würstchen oder geräuchertem Lachs	8,50€
Tomatensuppe	6,90€
Tagessuppe	

Salate

Bunter Salatteller mit saisonalen Blattsalaten, sowie hausgemachten Rohkostsalaten an Sahnedressing oder Vinaigrette	11,00€
wahlweise mit:	
+gebratenen Champignons	4,20€
+Ofenkartoffel mit Kräuterschmand	5,50€
+Schnitzelstreifen	8,00€
+ panierte Hähnchenbruststreifen mit Knoblauchdip	8,70€
+ in Wildkräutern marinierter Ziegenkäse vom Vulkanhof	8,90€

Schwein

	Klein	Groß
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites	14,00€	17,50€
-mit Champignonrahmsauce	15,50€	19,50€
-mit Weinbrand-Pfefferrahmsauce	15,50€	19,50€
-überbacken mit Camembert dazu Preiselbeeren	15,90€	19,90€
Aufpreis Schnitzel von der Putenbrust	+2,00€	+3,50€
„Cordon bleu“ mit Metzgerschinken und Emmentaler gefülltes Schweineschnitzel dazu Pommes frites		21,00€
-von der Putenbrust mit Putenschinken und Emmentaler		23,50€
„Winzersteak“ mit Wein mariniertes Schweinenackensteak -dazu gebratene Champignons, Zwiebeln und Kartoffelwedges		19,50€

Rind

Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln und Champignons dazu Pfeffersauce und Pommes		31,50 €
---	---	---------

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen gerne einen kleinen bunten Salat für 5,50 €

 = bitte etwas Zeit einplanen

Fisch

Heimische Forelle „Müllerin Art“ in Butter gebraten mit Salzkartoffeln 24,00€

Spezialitäten

„Schorles“ Ein herzhafter Kartoffelkuchen nach Omas Rezept.

Aus geriebenen, rohen Kartoffeln, Lauch, Ei, mit oder ohne Speck

-Feine Schnitte mit Apfelmus an Salatbukett 14,80€

Kartoffelaufläufe

Frisch aus dem Ofen, mit Käsesauce überbacken, zum selbst zusammenstellen

Kartoffelauflauf mit Käsesauce:



11,50€

Zwiebeln | Knoblauch | Oliven | Peperoni | extra Käse

Spinat | Brokkoli | Champignons |

Hirtenkäse | Schinken | Speck |

je Zutat +1,50€

geräucherter Lachs

+3,00€

Vegetarisch

	Klein	Groß
Bunter Salatteller mit gebratenen Champignons	12,50€	15,20€
Semmelknödel mit Champignons in Rahmsauce	13,50€	16,50€
„Schorles“ Ein herzhafter Kartoffelkuchen mit Apfelmus und Salat		14,80€

Gerne können Sie sich einen vegetarischen Kartoffelauflauf
ganz nach Ihren Wünschen zusammenstellen

Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne	7,50€
Despresso (Mini Crème brûlée mit einem Espresso)	6,50€
Sorbet ihrer Wahl aufgegossen mit Rieslingsekt	6,50€
Halbflüssiges Schokoladenküchlein mit Vanilleeis	9,50€
Käseteller mit Walnüssen und Weintrauben	klein 13,50€ groß 21,50€

Wir empfehlen nach dem Essen regional...

Original Moseltrester	2cl	3,70€
Trester Feinbrand doppelt gebrannt	2cl	4,20€
Feinbrand vom Blauen Spätburgunder	2cl	4,20€
Hefedestillat vom Blauen Spätburgunder	2cl	4,80€
Weinbergspfirsichlikör	2cl	4,20€
Traubenlikör	2cl	4,20€
Walnusslikör	2cl	4,20€
Obstbrand	2cl	3,80 €
Birnenbrand	2cl	4,20 €
Mirabellenbrand	2cl	4,20 €
Quittenbrand	2cl	4,20 €
Kirschbrand	2cl	4,20 €
Apfelbrand	2cl	3,80 €
Zwetschgenbrand	2cl	4,20 €
Haselnussbrand	2cl	4,80€
Kräuter Likör	2cl	3,80€
Kräuter-Ingwer	2cl	3,80€

Aperitif & Digestif

MoSecco oder Rosecco (Weingut Kilburg)	0,1l	3,90€
Rieslingsekt Brut	0,1l	4,90€
Rieslingsekt mit Weinbergspfirsichlikör	0,1l	5,90 €
Hendrick's Gin mit Tonic		11,00€
Martini Bianco	5cl	4,80€
Campari Orange/Soda		5,80€
Port Tawny	5cl	4,50€
Sherry dry fino / medium	5cl	4,50€
Aperol Spritz		7,00€
Hugo		7,00€
Mosel Spritz		7,00€
Asbach Uralt Weinbrand	2cl	3,80€
Ramazotti	4cl	4,80€
Fernet Branca	2cl	3,80€
Tullamore Dew Irish Whiskey	4cl	5,50€
Baileys	4cl	4,80€
Glenmorangie Single Malt Scotch 12 Jahre	2cl	8,50€
Oui Vie XO Cognac 18 Jahre	2cl	9,50€

Heißgetränke

Tasse Kaffee	3,10 €
Pott Kaffee	4,90 €
Cappuccino	3,90€
Milchkaffee	3,90€
Latte Macchiato	4,50 €
Espresso	2,50€
Doppelter Espresso	4,50 €
Heiße Schokolade	4,50€
Tasse Tee (Earl Grey, English Breakfast, grüner Tee, Pfefferminze, Fenchel, Kamille, Früchte)	2,90€

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Sprudel oder Naturell	0,25l	2,90€
	0,75l	6,90€
Coca Cola, Cola Zero, Spezi	0,3l	3,50€
	0,5l	5,50€
Orangenlimonade, Zitronenlimonade	0,3l	3,50€
	0,5l	5,50€
Saftschorle (Apfel, Johannisbeere, Traube)	0,3l	3,50€
	0,5l	5,50€
Traubensaft (Rot oder Weiß) vom Weingut Kilburg	0,2l	3,50€
Apfelsaft	0,2l	3,50€
Orangensaft	0,2l	3,50€
Eistee Pfirsich	0,3l	3,50€
	0,5l	5,50€
Schweppes Bitter Lemon (chininhaltig)	0,2l	3,20€
Schweppes Ginger Ale	0,2l	3,20€
Schweppes Tonic Water	0,2l	3,20€

Bier

Bitburger Premium Pils	0,3l	3,60€
	0,5l	5,60€
Radler, Schuss, Colabier	0,3l	3,60€
	0,5l	5,60€
Benediktiner Weissbier Hell	0,5l	5,60€
Benediktiner Weissbier Dunkel	0,5l	5,60€
Benediktiner Weissbier Alkoholfrei	0,5l	5,60€
Kandi Malz	Flasche 0,33l	3,60€
Bitburger Radler Alkoholfrei 0,0%	Flasche 0,33l	3,60€
Bitburger Alkoholfrei -klassisch- oder -herb- 0,0%	Flasche 0,33l	3,60€

Weinkarte

Weinschorle

Riesling Bernkasteler Kurfürstlay (trocken, halbtrocken oder lieblich)	0,2l	4,50€
	0,4l	7,50€

Trockene Weißweine

	0,2l	1,0l
1 2024 Bernkasteler Kurfürstlay Riesling Der Trockene für jeden Tag und jede Gelegenheit.	5,50 €	25,00 €
	0,2l	0,75l
2 2024 Brauneberger Klostergarten Riesling Kabinett -trocken- Leichter und fruchtig	6,50 €	23,00 €
3 2024 Weißer Burgunder ·Tradition· Harmonisch & weich	6,50 €	23,00 €
4 2024 Brauneberger Klostergarten ·Alte Reben· Riesling Spätlese Feinfruchtig mit nachhaltigem Bukett	7,50 €	26,00 €
5 2024 Brauneberger Juffer-Sonnenuhr Riesling Spätlese -trocken- Harmonisch & intensiv mit spritziger Frische	8,50 €	28,00 €

Halbtrockene & feinherbe Weißweine

	0,2l	1,0l
6 2023 Bernkasteler Kurfürstlay Riesling Der -halbtrockene- für jeden Tag und jede Gelegenheit.	5,50 €	25,00 €
	0,2l	0,75l
7 2024 Rivaner Unkompliziert, säurearm und harmonisch	6,50 €	23,00 €

8	2024 Bacchus -feinherb- Aromatisch mit einer blumigen Nase	6,50 €	23,00 €
9	2024 Weißer Burgunder -feinherb- Fruchtig & frischer Burgunder	6,50 €	23,00 €
10	2024 Brauneberger Mandelgraben Kerner Spätlese -feinherb- Ein wahnsinnig fruchtiger Kerner	7,00 €	25,00 €
11	2022 Brauneberger Juffer Riesling Spätlese -feinherb- Kräftiger & fruchtiger Riesling mit feiner Eleganz	7,50 €	26,00 €

Liebliche Weißweine

		0,2l	1,0l
12	2023 Bernkasteler Kurfürstlay Riesling Der Liebliche für jeden Tag und jede Gelegenheit.	5,50€	25,00 €
		0,2l	0,75l
13	2022 Brauneberger Juffer Riesling Kabinett fruchtig und leicht, klassischer Mosel-Steillagenkabinett	6,50 €	23,00 €
14	2024 Brauneberger Mandelgraben Kerner Spätlese Intensiv im Geschmack, lieblich, fruchtig	7,00 €	25,00 €
15	2021 Brauneberger Juffer Riesling Spätlese fruchtigen Süße und intensiven Aromatik.	8,50 €	28,00 €
16	2021 Brauneberger Klostergarten Riesling *Auslese* Honigsüß, reife Aromen und gelbe Früchte	10,50 €	35,00 €

Alle Weine gibt es direkt bei uns auch zu günstigen Mitnahmepreisen

Blanc de Noir, Rotling & Rosé

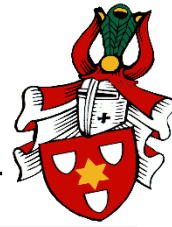
		0,2l	0,75l
17	2025 Blanc de Noir Spätburgunder -feinherb- Cremig-weich und vollmundig	7,00 €	25,00 €
18	2023 Rotling -feinherb- -feinherb- fruchtig, spritzig	6,50 €	23,00 €
19	2023 Dornfelder Rose' -halbtrocken- Fruchtig und vollmundig	6,50 €	23,00 €
20	2024 Schwarzriesling Rose' -trocken- Intensiv und cremig	7,00 €	25,00 €

Rotweine

21	2020 Dornfelder-trocken- Kräftig, tiefschwarz	6,00 €	23,00 €
22	2018 Regent -trocken- Leicht, fruchtig	7,50 €	26,00 €
23	2019 Spätburgunder -trocken- Unser Premium-Spätburgunder im Holzfass gereift	9,00 €	30,00 €
24	2021 Cuveé Kilburg -trocken- Barrique, tiefschwarz & intensiv		42,00 €
25	2023 Schwarzriesling -halbtrocken- Eine Rarität an der Mosel.	7,00 €	25,00 €
26	2022 Dornfelder -feinherb- Fruchtig mit einer leichten Süße		23,00 €
27	2020 Dornfelder-lieblich- Das süße Bonbon unter den Rotweinen	6,00 €	23,00 €

Alle Weine gibt es direkt bei uns auch zu günstigen Mitnahmepreisen

WEINGUT KILBURG



Seit 1465 Weintradition in der Familie

Alle unsere Weine sind Gutsabfüllungen und zu 100% aus unseren eigenen Weinbergen. Mit Herz und Leidenschaft bewirtschaften wir auf rund 16 ha Rebfläche verschiedene Rebsorten. Darunter die wichtigste Rebe der Mosel: Der Riesling. Aber auch beliebte Sorten wie der weiße Burgunder und Müller-Thurgau (Rivaner) gehören zu unserem vielfältigen Angebot. Als echte Geheimtipps runden unsere Bacchus- und Kerner-Trauben das Weißweinsortiment ab. Seit den 90er Jahren haben wir uns besonders dem Anbau roter Rebsorten verschrieben: Darunter natürlich auch die bekannten Trauben des Spätburgunder (Pinot Noir) und Dornfelder. Der Dunkelfelder, Regent und Schwarzriesling (Pinot Meunier) runden unser breites Rotweinsortiment ab.

Unser Familienweingut liegt im Herzen der Mittelmosel in der Nähe von Bernkastel-Kues. Rund um unseren Heimatort Brauneberg wachsen unsere Reben auf verschiedenen Böden in unterschiedlichen Weinlagen. Moseltypisch wächst die überwiegende Zahl der Reben auf den charakteristischen Schieferböden. Aber auch tiefgründige und kräftige Böden in den Schwemmgeländen entlang der Mosel gehören zu unserem Anbaugelände. In Verbindung mit dem durch das Flusstal geprägten Mikroklima ergeben sich perfekte und einzigartige Anbaubedingungen für unsere Weine.

Auch wenn das Weingut Bernd Kilburg erst im Jahre 1988 seinen Ursprung hat, gehen die ersten Erwähnungen des Weinanbaus in der Familie Kilburg deutlich weiter zurück. Denn die Kilburgs haben bereits Wein gemacht, als Christoph Columbus Amerika entdeckte und Johann Gutenberg die Buchdruckerkunst erfand. Im Jahr 1465 zieht Johann von Kilburg, ein Nachfahre der Herzöge von Flandern, ins Moseltal, um hier Weinberge zu bewirtschaften. Seit dieser Zeit gehört - ohne Unterbrechung - der Weinbau zu unserer Familie. Zweifellos eine stolze Tradition, die heute von uns, in der 18. und 19. Generation fortgeführt wird.



@WEINGUT_KILBURG

Was sich in den vergangenen Jahren nicht verändert hat ist das Streben nach bester Qualität. So wie es immer war! Das Bewährte übernehmen und das Verbesserungswürdige fördern.

Weitere Informationen zum Weingut und allen Weinen finden Sie unter weingutkilburg.de

Weingut Kilburg · Moselweinstraße 13 · 54472 Brauneberg · Tel. 06534 1351

Historischer Weinkeller

Besuchen Sie auch unseren historischen Weinkeller, versteckt in der Gasse hinterm Restaurant.

Weinverkostung in einer besonderen Atmosphäre, in einem echten Geheimtipp von Bernkastel-Kues.



Vielen Dank für Ihren Besuch!