



GREBEL

HOTEL · RESTAURANT · WEINHAUS

KOBLENZ – GÜLS

GREBEL

HOTEL · RESTAURANT · WEINHAUS

Speisekarte

Zeit für Genuss.



GEDIEGENHEIT UND GASTLICHKEIT

Stand 29.04.2026



SCHÖN, DASS SIE DA SIND.

Ein Haus. Vier Generationen.

Unser Haus zählt zu den bekanntesten und ältesten Gülsener Gastronomiebetrieben und ist seit vier Generationen im Familienbesitz. Unsere Küche ist abwechslungsreich. Neben deftiger Hausmannskost bietet unsere Speisekarte auch für den Feinschmecker mancherlei Gaumenfreuden. Hier finden Sie ausgewählte Speisen der Region. Ganz gleich, ob Sie die gutbürgerliche Küche bevorzugen oder ein Liebhaber der feinen Küche sind, unsere reichhaltige Speisekarte bietet für jeden Geschmack das passende Gericht.

UNSER TIPP FÜR SONNTAG

Drei-Gang-Menüs

Sonntagmittags von 12.00 bis 13.45 Uhr

ab 23,00 €

Zusammenkommen. Feiern. Bleiben.

Unser gemütlich-rustikal eingerichtetes Restaurant bietet Platz für 51 Personen. Für Feierlichkeiten und Tagungen richten wir gerne einen unserer separaten Nebenräume für Sie her.

RAUM I

bis **14**

Personen

Erdgeschoss, links vom Eingang

RAUM II

bis **40**

Personen

Erdgeschoss Flair, rechts vom Eingang

RAUM III

bis **99**

Personen

erstes Obergeschoss

30 Hotelzimmer · 53 Betten. Dusche/WC, Kabel-Flachbild-TV, W-LAN und Nichtraucherzimmer. Unsere drei Etagen im Haupthaus erreichen Sie mit unserem Lift.

Rollstuhlgerechter Eingang von der Seitentüre des Innenhofes.

Sie sind Allergiker?

Reden Sie bitte Klartext mit uns!



ZUM ANFANG

Ein guter Auftakt.

Zum Auslöffeln!

Kräftige Rindfleischsuppe mit Nudeln und Eigelb	6,50
„Markklößchen Suppe“ Kräftige Rindfleischsuppe mit hausgemachten Markklößchen	7,50
Gulaschsuppe mit Paprika und Zwiebeln	8,40
„Zwiebelsuppe“ mit Weißbrotwürfeln und pikantem Gouda überbacken	8,20

Da haben wir den Salat!

Kleiner Beilagen-Salatteller	5,40
Großer bunter Salatteller	11,30
Feine Salatauswahl mit Streifen von gebratener Putenbrust	16,10
Salatteller mit Thunfisch Schinken, Käse, gek. Ei, Tomaten, Gurken und Zwiebeln	16,80
Salatteller mit gebratenen Doradenfilets mit frischen gebratenen Champignons und Tomaten, an Knoblauch, Thymian und Rosmarin	21,50



AUS DER PFANNE

Rustikale Eierspeisen

Drei Rühreier mit gekochtem Schinken 13,50
Pommes frites und bunter Salatteller

Drei Spiegeleier auf Bratkartoffeln 14,90
mit Bauchspeck & Zwiebeln

„Bauernfrühstück“ 15,30
Drei Rühreier mit Bratkartoffeln, Bauchspeck & Zwiebel, Gewürzgurke

Omelette mit frischen Champignons, Bauchspeck & Zwiebeln 16,10
dazu Brotscheiben

Omelette mit frischen Champignons, Bauchspeck und Zwiebeln 19,90
Pommes frites und bunter Salatteller

FÜR DIE LIEBEN

kleinen Gäste!

Schnorr Teller
leerer Teller mit Besteck und
geschnorrt wird bei den Eltern

„Harry Potter“ 9,80
kleines Schweineschnitzel, dazu
Pommes frites und Mayonnaise

„Struwwelpeter“ 5,90
Pommes frites Rot – Weiß

„Donald Duck“ 9,80
Chicken-Nuggets, dazu Pommes frites
und Ketchup



HERZHAFTES VOM SCHWEIN

Die Klassiker.

Schweinekotelett paniert oder natur mit Pommes frites und buntem Salatteller	21,50
---	-------

Schweinerückensteak in Pfefferrahm dazu Bratkartoffeln und buntes Gemüse vom Markt	23,90
---	-------

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und gemischtem Salatteller	20,80
--	-------

Schweineschnitzel in Rahmsoße Butterspätzle und gemischter Salatteller	21,90
---	-------

Schweineschnitzel „Cordon bleu“ gefüllt mit gekochtem Schinken und Gouda, Kartoffelkroketten und gemischter Salatteller	24,80
--	-------

Schweineschnitzel mit Zwiebeln aus der Pfanne Pommes frites und gemischter Salatteller	22,90
---	-------

Schweineschnitzel mit Zigeuner- oder Jägersoße Pommes frites und gemischter Salatteller	22,90
--	-------

Klassiker



PIKANTES VOM DEUTSCHEN RIND

Mit Charakter.

„Winzerragout“

23,90

vom gekochten Rindfleisch mit Champignons in Riesling-Soße, Butterreis und bunter Salatteller

Rumpsteak mit Zwiebeln aus der Pfanne

27,00

an Meerrettich und zwei Scheiben Brot

Rumpsteak mit Kräuterbutter und Meerrettich

31,50

Pommes frites und gemischter Salatteller

Rumpsteak in feiner Pfefferrahmsoße

33,50

Kartoffelkroketten und bunter Salatteller

Rumpsteak unter der Zwiebelsenfkruste

35,90

mit Bratkartoffeln und buntem Salatteller

Rumpsteak mit frischen gebratenen Champignons

36,90

Bauchspeck & Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln und bunter Salatteller

Rind



VERSCHIEDENES!

Bunt gemischt!

Paniertes Seelachsfilet an Remouladensoße 19,90
Petersilienkartoffeln und bunter Salatteller

Rösti mit Putenbrust 22,40
Tomaten, Champignons und Gouda überbacken, dazu bunter Salatteller

„Käsespätzle“ an Salatnest 15,50
Spätzle mit Zwiebel, gekochtem Schinken und Käse überbacken

Gebackener Camembert an kleinem Salatnest 15,90
mit frittierte Petersilie, Toast & Butter

Portion Schwartenmagen an Remouladensauce 18,90
dazu Bratkartoffeln und Salatteller

„Strammer Max“ 14,50
mit gekochtem Schinken und zwei Spiegeleiern an kleiner Garnitur

„Toast Hawaii“ an kleinem Salatnest 13,50
gekochter Schinken, Ananas & Gouda überbacken



KLEINIGKEITEN

Aus der kalten Küche

Griebenschmalz im Töpfchen dazu reichlich Brot	4,80
Weinkäse herzhafte würziger Weichkäse mit Brot & Butter	5,90
Schnittchen mit Gouda Käse, Tomaten & Zwiebeln	8,50
Gute Portion Käsewürfel vom Gouda mit Zwiebel & Laugengebäck garniert	11,00
Schnittchen mit rohem oder gekochtem Schinken	14,00
Schweinebraten Schnittchen mit Remouladensauce & Kartoffelsalat	15,50
Roastbeef Schnittchen mit Remouladensauce & Kartoffelsalat	19,90
Restaurationsschnittchen (1, 2, 3) Gem. Aufschnitt auf Kartoffelsalat mit div. Salaten	16,90
Russische Eier (1, 2, 3) 4/2 Eier auf Kartoffelsalat mit Herings- & Fleischsalat, Lachersatz garniert	14,90
Gemischte Käseplatte mit Butter und Brot reich garniert	18,90
Gemischte Aufschnitt Platte (1, 2, 4) mit Butter und Brot reich garniert	19,80

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff · 2 Konservierungsstoff · 3 Geschmacksverstärker · 4 Phosphat.



DA SCHMILZT DIE ZUNGE!

Zum Schluss die süße Verführung

Eisbecher mit drei gemischten Kugeln 5,10

Eisbecher mit drei gemischten Kugeln 6,10
mit Sahne

„Nussknacker“ 7,90
Drei Kugeln Walnusseis mit Schlagsahne, Haselnusskrokant, Nusslikör

„Eis & Heiß“ 9,50
Drei Kugeln Vanilleeis mit warmen Himbeeren und Schlagsahne

„Gülser Schokoladenbecher“ 8,10
Zwei Kugeln Schokoladen- und eine Kugel Vanilleeis, garniert mit Schlagsahne und reichlich Schokoladensoße

„Früchtebecher“ 9,80
Drei Kugeln Vanilleeis dazu frisches mariniertes Obst

„Schwarzwaldbecher“ 9,90
Zwei Kugeln Vanille- und eine Kugel Schokoladeneis mit Sauerkirschen, Kirschlikör und einem Schlag Sahne

„Rote Grütze“ 9,80
mit Vanilleiscreme und einem Schlag Sahne

„Bananensplit“ 9,20
Drei Kugeln Vanilleeis mit Banane, Schokoladensoße und Schlagsahne



GUT ZU WISSEN

Zusatzstoffe & Allergene

Zusatzstoffe

- | | |
|----------------------------|----------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 2 mit Geschmacksverstärker |
| 3 mit Konservierungsstoff | 4 mit Phosphat |
| 5 mit Antioxidationsmittel | 6 Koffeinhaltig |
| 7 chininhaltig | 8 Süßungsmittel |

Allergene

a1-a4	Glutenhaltiges Getreide	a1 Weizen (einschließlich Dinkel und Khorasan-Weizen), a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer; auch Hybridstämme und daraus hergestellte Erzeugnisse. Ausgenommen: Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose; Maltodextrine auf Weizenbasis; Glukosesirupe auf Gerstenbasis; Getreide zur Herstellung alkoholischer Destillate einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs.
b	Krebstiere	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.
c	Ei	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse.
d	Fisch	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse. Ausgenommen: Fischgelatine als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen; Fischgelatine oder Hausenblase als Klärhilfsmittel in Bier und Wein.
e	Erdnuss	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.
f	Soja	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse. Ausgenommen: vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett; natürliche gemischte Tocopherole (E 306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat und natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen; aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen; aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen.
g	Milch oder Laktose	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose). Ausgenommen: Molke zur Herstellung alkoholischer Destillate einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; Lactit.
h	Schalenfrüchte	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse. Ausgenommen: Nüsse zur Herstellung alkoholischer Destillate einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs.
i	Sellerie	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse.
m	Senf	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse. Ausgenommen: Behensäure mit einer Reinheit von mindestens 85 %, hergestellt nach zwei Destillationsschritten, zur Herstellung der Emulgatoren E 470a, E 471 und E 477.
n	Sesam	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
o	Sulfite	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ ; berechnet für verzehrfertige oder gemäß den Herstelleranweisungen in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse.
p	Lupinen	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
r	Weichtiere	Weichtiere, z. B. Muscheln und Schnecken, und daraus gewonnene Erzeugnisse.



Das schönste Geschenk ist *Zeit.*

ZEIT zum Reden. ZEIT zum Zuhören. ZEIT zum Lachen. Zeit zusammen!

Wir bieten Ihnen Geschenkgutscheine mit individuell auswählbaren Beträgen für Speise & Getränke oder auch für eine Übernachtung im Hotel-Restaurant.

ÖFFNUNGSZEITEN

Sonntag	11.30 – 21.00 Uhr Küche bis 20.30 Uhr
Samstag · Montag bis Donnerstag	16.30 – 21.59 Uhr Küche bis 21.00 Uhr
Freitag	Restaurant geschlossen · Hotel geöffnet

DAS ZIEL - IM ZENTRUM VON GÜLS

hotel-grebel.de

Stand 29.04.2026

Preise in Euro, inkl. MwSt.