

# Herzlich Willkommen in der Schloss Schänke

*Schön, dass Sie bei uns sind!*

Herzlichkeit, Qualität, Kreativität:

Diese Werte stehen hinter allen unseren Leistungen und auf diese Philosophie hat sich unser gesamtes Team eingeschworen.

Das werden Sie spüren, wenn Sie bei uns zu Gast sind.

Was uns antreibt ist unsere Leidenschaft und deshalb geben wir jeden Tag das Beste für unsere Gäste!

Bei Fragen und Anregungen stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung!

*Ihr Schänke-Team*

## Kommende Events auf Schloss Eberstein

### VALENTINSTAG im WERNERS RESTAURANT

-5 Gang Menü-

Freitag, 14. Februar 2025

Samstag, 15. Februar 2025

### VALENTINSTAG in der SCHLOSS SCHÄNKE

-4 Gang Menü-

Freitag, 14. Februar 2025

### Unsere legendäre KÜCHENPARTY

-der kulinarische Start in die Saison -

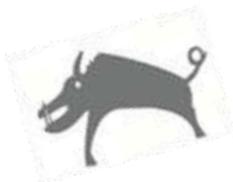
Freitag, 14. März 2025

Samstag, 15. März 2025

### OSTERBRUNCH im Spiegelsaal

Sonntag, 20. April 2025

Ostermontag, 21. April 2025



# APERITIF



Pinot Blanc Sekt Schloss Eberstein <sup>3</sup>	0,1 l	7,80 €
Rose Sekt Schloss Eberstein <sup>3</sup>	0,1 l	8,80 €
Hugo / Aperol Spritz	0,2 l	8,50 €
Martini Bianco	0,4 dl	6,20 €
Lillet Lemon	0,2 l	7,20 €
Caipirosca	0,1 l	8,00 €
<i>Wodka, Rohrzucker, Limette, Eiswürfel</i>		
Americano		9,50 €
<i>Martini Rosso, Campari, Orange, Eiswürfel</i>		
Portonic		9,50 €
<i>Portwein, Tonic Water, Limette, Eiswürfel</i>		
<b>alkoholfrei:</b>		
Hibiskus Spritz	0,2 l	8,20 €
<i>Herber Hibiskus, Tonic Water, Limetten, Eiswürfel</i>		
Ipanema <sup>5</sup>	0,2 l	7,50 €
<i>Ginger Ale, Limetten, Brauner Zucker</i>		

## Unser Aperitif des Monats

“Rhabarber Daiquiri”

Rum / Zuckersirup / Zitronensaft / Rhabarbersaft

9,00 €

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola <sup>5, 8</sup> , Fanta <sup>5</sup> , Sprite	0,3 l / 0,4 l	3,90 € / 5,10 €
Ebersteinquelle medium / still	0,75 l	6,50 €
Ebersteinquelle medium / still	0,3 l	3,80 €
<b>Säfte</b>	0,3 l	4,20 €

Apfelsaft, Orangensaft, Grapefruitsaft,  
Bananensaft, Traubensaft, Kirschsafft, Kiba

0,3 l / 0,4 l 3,90 € / 5,10 €

## Saftschorlen

Apfel, Orange, Kirsch, Grapefruit,  
Johannisbeere, Traube



# BIERE



König Pilsener vom Fass	0,3 l / 0,4 l	4,00 € / 5,00 €
Bauhöfer Hefeweizen vom Fass	0,3 l / 0,5 l	4,20 € / 5,60 €
Erdinger Kristallweizen -aus der Flasche-	0,5 l	5,60 €
Köstritzer Kellerbier -aus der Flasche- <i>naturbelassen und unfiltriert</i>	0,5 l	5,00 €

## ***Doch lieber alkoholfrei?***

König Pilsener -aus der Flasche-	0,33 l	3,60 €
Bauhöfer Hefeweizen -aus der Flasche-	0,5 l	5,60 €

---

# DIGESTIF

## **Sutterer, Schwarzwald**

Himbeere	2 cl	5,70 €
Mirabelle	2 cl	5,70 €
Williams Christ Birne	2 cl	5,70 €
Zibärtele ( Zwetschge)	2 cl	5,70 €
Kirschwasser	2 cl	5,70 €

## **Spirituosen**

Fernet Branca	2 cl	5,70 €
Ramazotti	4 cl	5,70 €
Grappa Prosecco Da Ponte	2 cl	6,50 €
Averna	4 cl	5,70 €
Limoncino	4 cl	5,70 €



# MIT DEM GEHT'S LOS

Feine BIO-BROTAUSWAHL  
Saisonale Dip's

2,80 €

## UNSERE VORSPEISEN

### *Kreativ und Saisonal*

#### **Heimischer FELDSALAT**

Balsamico-Vinaigrette I Speck I Croutons

14,50 €

#### **Forellenpraline**

Gebratene Waldpilze I Preiselbeercreme I Feldsalat

16,50 €

#### **Kartoffel-Lauchsüppchen**

Croutons I Schnittlauch I Maultäschle

8,90 €

#### **WINZERSALAT „Schloss Eberstein“ -vegetarisch-**

Sauerrahmdressing I Trauben I Bergkäse I Rohkost I Croutons

17,50 €

#### ***zusätzlich wählbar mit:***

Karamellisiertem Ziegenkäse

21,00 €

Mild geräucherter Schinken vom Landschwein

21,50 €

Räucherlachs

22,50 €



# *Bernd Werner's Klassiker*

## **Hausgemachte MAULTASCHEN**

lauwarmer Kartoffelsalat I Zwiebelschmelze

klein / 14,50 €

groß / 19,50 €

## **BEILAGENSALAT -vegetarisch-**

Rohkost I Croutons

7,30 €

# UNSERE HAUPTGÄNGE

## **ZANDER**

Kürbisrisotto I Estragonschaum I Kürbiskernpesto

30,50 €

25,00 € -kleine Portion-

## **MOULES-FRITES saftige Miesmuscheln**

Pommes frites I Weißweinsauce I Knoblauchdip

Geröstetes Baguette

24,50 €

## **Rosa gebratenes RINDERRUMPSTEAK**

Brokkoli I Kartoffelstampf I Röstzwiebeln

Spätburgunderjus

34,00 €

## **Geschmorte GÄNSEKEULE**

Rotkraut I Serviettenknödel I Jus I Maronen I Selleriepüree

29,50 €

## **Duo Badisches Reh MEDAILLONS I RAGOUT**

Preiselbeerbirne I Spätzle I Selleriepüree

26,50 €

22,00 € -kleine Portion-

## **WIENER SCHNITZEL vom Milchkalb**

Kartoffelsalat I Preiselbeeren

31,50 €



## *Doch lieber vegetarisch?*

### **GEBRATENE SERVIETTENKNÖDEL**

Waldpilzrahmsauce I Gartenkräuter

17,50 €

### **KÜRBISGNOCCHI**

Kürbiskernpesto I Waldpilzrahmsauce I Wildkräutersalat  
gehobelter Allgäuer Bergkäse 12 Monate gereift

17,50 €

# *UNSER NEUJAHR'S - MENÜ*

---

### **Forellenpraline**

Gebratene Waldpilze I Preiselbeercreme I Feldsalat



### **Kartoffel-Lauchsüppchen**

Croutons I Schnittlauch I Maultäschle



### **Geschmortes Rinderbugblatt**

Rotkraut I Serviettenknödel I Merlotjus I Maronen I Selleriepüree



### **Weisses Schokoladenmousse**

Orangenragout I Butterbrösel I Himbeergel  
Honighippe I Vanilleeis

3-Gang-Menü 56,00 €

4-Gang-Menü 63,50 €



# DESSERT

**Dessert-ÜBERRASCHUNG - im Glas -**

6,90 €

**Weisses Schokoladenmousse**

Orangenragout I Butterbrösel I Himbeergel

Honighippe I Vanilleeis

12,90 €

**KÄSEAUSSWAHL**

Feigensenf I Nüsse I Brot I Weintrauben

15,90 €

**Gemischtes EIS (3 Kugeln)**

7,90 € -mit Sahne-

6,90 € -ohne Sahne-

**SCHWARZWALD-Becher**

Vanilleeis I Schokoladeneis I Kirschwasser I Kirschragout I Schlagsahne

9,90 €

## *In unserer Vitrine im Gotischen Saal*

Kuchenvariation aus eigener Produktion (bis 17.00 Uhr)

**Tageskuchen á 3,90 €**

**Tagestorte á 4,50 €**



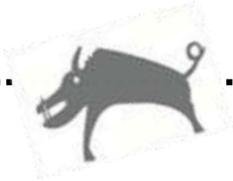
*Wenden Sie sich bei Fragen gerne an unser Servicepersonal!*



# Sharing is Caring

---

6. Januar bis 13. März



Genießen Sie den Jahresbeginn  
zusammen mit Freunden!

Nur mit Vorbestellung

**BERND WERNERS Vorspeisevariation als Tischbuffet**

Kleiner Auszug: Limonenlachs, Forellenfilet, Ebersteinschinken,  
gebratener Edelfisch in Hummerschaum, Salate, Dips und Gourmetsüppchen  
pro Person 18,50 €

**Buchbar ab 4 Personen**

**KALBSHAXE IM GANZEN**

Glasierter Kalbshaxe im Ganzen für 2 Personen (tranchiert am Tisch)  
mit Rahmwirsing, kleiner Ofenkartoffel, Selleriepüree und Schmorjus  
pro Person 27,50

**Buchbar ab 4 personen**

