

# 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-  
Samstag, 14. Februar 2026

### **VALENTINSTAG in der SCHLOSS SCHÄNKE**

-4 Gang Menü-  
Samstag, 14. Februar 2026

### **Unsere legendäre KÜCHENPARTY**

-der kulinarische Start in die Saison -

Freitag, 13. März 2026  
Samstag, 14. März 2026

### **OSTERBRUNCH im Spiegelsaal**

Sonntag, 5. April 2026  
Ostermontag, 6. April 2026





# 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>		

## alkoholfrei:

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

“Clementino”

*Clementinen Likör / Tonic Water / Zitronensaft / Eiswürfel*

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 €
Säfte	0,3 l	4,20 €
<i>Apfelsaft, Orangensaft, Grapefruitsaft, Bananensaft, Traubensaft, Kirschsafft, Kiba</i>		
	0,3 l / 0,4 l	3,90 € / 5,10 €
Saftschorlen		
<i>Apfel, Orange, Kirsch, Grapefruit, Johannisbeere, Traube</i>		



# 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 €
Zibärte ( 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*

Klassischer FELDSALAT  
Balsamico-Vinaigrette I Speck I Croutons  
14,50 €

Heimischer FELDSALAT  
Honig-Senf-Soße I Feine Scheiben vom Graved Lachs I Dill  
19,00 €

GETRÜFFELTE Kartoffel Lauch Süppchen  
Croutons I Schnittlauch  
8,50 €

WINZERSALAT „Schloss Eberstein“ –vegetarisch–  
Sauerrahmdressing I Trauben I Bergkäse I Rohkost I Croutons  
17,00 €

### *zusätzlich wählbar mit:*

Karamellisiertem Ziegenkäse  
21,00 €

Mild geräucherter Schinken vom Landschwein  
21,50 €



## *Bernd Werner's Klassiker*

Hausgemachte MAULTASCHEN  
Lauwarmer Kartoffelsalat I Zwiebelschmelze  
klein / 14,50 €  
groß / 19,50 €

BEILAGENSALAT –vegetarisch–  
Rohkost I Croutons  
6,90 €

## UNSERE HAUPTGÄNGE

Gebackenes LACHSFILET  
Kürbiskernschmelze I Kartoffelrisotto  
Gartenkräuter I Junge Karotten  
29,50 €  
25,00 € -kleine Portion-

MOULES-FRITES saftige Miesmuscheln  
Pommes frites I Weißweinsauce I Knoblauchdip  
Geröstetes Baguette  
24,50 €

Zwiebelrostbraten vom RINDERRUMPSTEAK  
Brokkoli I abgeschmelzte Spätzle I Röstzwiebeln  
Spätburgunderjus  
33,00 €

Confierte Entenkeule  
Rotkraut I Serviettenknödel I Jus I Maronen I Selleriepüree  
29,50 €

Badisches Reh RAGOUT  
Preiselbeerbirne I Spätzle I Selleriepüree  
26,50 €  
22,00 € -kleine Portion-

WIENER SCHNITZEL vom Milchkalb  
Kartoffelsalat I Preiselbeeren



29,50 €

## *Doch lieber vegetarisch?*

### KÜRBISGNOCCHI

Kürbiskernschmelze I Waldpilzrahmsoße I Wildkräutersalat  
gehobelter Allgäuer Bergkäse 12 Monate gereift

17,50 €

## UNSER MENÜ

---

### Heimischer FELDSALAT

Honig-Senf-Soße I Feine Scheiben vom Graved Lachs I Dill

19,00 €



### GETRÜFFELTE - Kartoffel Lauch Süppchen

Croutons I Schnittlauch



### Confierte Entenkeule

Rotkraut I Serviettenknödel I Merlotjus I Maronen I Selleriepüree



### Weißes PRALINENMOUSSE

Orangenragout I Butterbrösel I Himbeergel  
Honighippe I Vanilleeis

3-Gang-Menü 53,00 €

4-Gang-Menü 62,00 €



# DESSERT

Dessert-ÜBERRASCHUNG - im Glas -  
6,90 €

Weißes PRALINENMOUSSE  
Orangenragout I Butterbrösel I Himbeergel  
Honighippe I Vanilleeis  
12,90 €

KÄSEAUSWAHL  
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!*



# Valentinstagsmenü

---

14. Februar 2026



Karamellisierter Ziegenkäse  
Gewürzcouscous I marinierte Rübchen I Miso-Aioli

Karottensüppchen  
Gebratene Gambas I Estragon

Suprême vom Landhuhn  
Geschmorter Sellerie I wilder Brokkoli  
Morchelrahmsauce

Dunkle Schokolade  
Gewürzpflaume I griechischer Joghurt

62€ pro Person



## Schloss Schänke





# Valentinstagsmenü

---

14. Februar 2026



WINTER KABELJAU  
Erbse I Safran I Zitrone

TOPINAMBUR VELOUTÉ  
Pistazie I Kataifi

ENTENBRUST  
Kartoffelpavé I Blumenkohl I Kumquat  
Wintertrüffel

BLEU D'AUVERGNE AOP  
Walnuss I Madeira-Feige  
Sonnenblumenkerne

DUNKLE SCHOKOLADE  
Gewürzpflaume I griechischer Joghurt

125€ pro Person



## Werner's Gourmet

