

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 ³	0,1l	7,80 €
Rose Sekt Schloss Eberstein ³	0,1l	8,80 €
Hugo / Aperol Spritz	0,2l	8,50 €
Martini Bianco	0,4 dl	6,20 €
Lillet Lemon	0,2l	7,20 €
Caipirosca	0,1l	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 ⁵	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 ^{5,8} , Fanta ⁵ , 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 €
Apfelsaft, Orangensaft, Grapefruitsaft, Bananensaft, Traubensaft, Kirschsaft, 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 €
Zibärtle (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 Selleriepuree
29,50 €

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

WIENER SCHNITZEL vom Milchkalb
Kartoffelsalat I Preiselbeeren



29,50 €

Doch lieber vegetarisch?

KÜRBISGNOCCHI

Kürbiskernschmelze I Walzpilzrahmsoße 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 Kirschartig 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

Gewürzcoucous I marinierte Rübchen I Miso-Aioli

Karottensüppchen

Gebratene Gambas I Estragon

Suprême vom Landhuhn

Geschmorter Sellerie I wilder Brokkoli

Morchselrahmsoße

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

