

# 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



**UNSERE JUBILÄUMS-KÜCHENPARTY**

**Samstag, 3. Mai 2025 ab 19 Uhr**

-20 Jahre Schloss Eberstein-



**Kennen Sie schon unseren  
Sonntagsbrunch im Spiegelsaal?**

Kommende Termine:

20. + 21.04.2025 Osterfeiertage

11.05.2025 Muttertag



# 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

“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, Kirschsaff, Kiba		
<b>Saftschorlen</b>	0,3 l / 0,4 l	3,90 € / 5,10 €
Apfel, Orange, Kirsch, Grapefruit, Johannisbeere, Traube		
Bitter Lemon <sup>4</sup> , Tonic Water <sup>4</sup> , Ginger Ale <sup>5</sup>	0,2 l	3,90 €



# 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*

#### **Mild geräucherter Landschinken & Büffelmozzarella DOP**

Paprikasugo

Geröstete Sonnenblumenkerne I alter Balsamico

20,50 €

#### **Feine Rohkost und Blattsalate „Schloss Eberstein“**

Bärlauchpestocreme I Bergkäse I Croutons

18,50 €

#### ***zusätzlich wählbar mit:***

mit karamellisiertem Ziegenkäse

21,00 €

mit gebeiztem Limonen-Lachs

22,50 €

mit gebratenem Wolfsbarsch/ Hummerschaum

23,50 €

mit gebratenen Rinderwürfel/ Rotweinsöße

24,50 €

### *Bernd Werner's Klassiker*

#### **Karotten-Curry-Kokos Cremesuppe**

Croutons I Schnittlauch

9,00 €

mit Garnele

10,50 €

#### **Hausgemachte MAULTASCHEN**

lauwarmer Kartoffelsalat I Zwiebelschmelze

2 Stück / 14,50 €

4 Stück / 19,50 €

#### **BEILAGENSALAT -vegetarisch-**

Rohkost I Croutons

7,30 €



# UNSERE HAUPTGÄNGE

## **Gebratener WOLFSBARSCH**

I Zitronen -Kartoffelpüree I Hummerschaum  
Fenchelsalat/ Nussbutter-Sesamschmelze

30,50 €

25,00 € -kleine Portion-

## **Rosa gebratenes RINDERRUMPSTEAK**

Frühlingslauch-Kartoffelstampf I Röstzwiebeln  
Brokkoli/ Spätburgunderjus

33,50 €

## **MAISPOULARDENBRUST auf Frühlingsgemüse**

Erbsen- Karottengemüse I Basilikum- Parmesamgnocchi I Merlotjus

29,00 €

## **Badisches HIRSCHRAGOUT**

Preiselbeerbirne I Spätzle I Selleriepüree

26,00 €

21,00 € -kleine Portion-

## **ZWIEBELROSTBRATEN aus der Rehkeule**

abgeschmelzte Spätzle I gebratene Steinchampignons I Spätburgunderjus

31,50 €

## **WIENER SCHNITZEL - vom Kalb -**

Kartoffelsalat I Preiselbeeren

31,50 €

---

## *Herzhafte Hauptgänge*

### **1 Paar RINDSB RATWÜRSTE -vom Grill-**

Schmorsoße I Kartoffelsalat

15,00 €

### **Badischer WURSTSALAT**

Gewürzgurken I Zwiebel I Schweizer Wurzelbrot

14,00 €

---



## *Doch lieber vegetarisch- Vegan ?*

### **Überbackene KÄSESPÄTZLE**

Wildkräutersalat I Röstzwiebel/ Schmortomate

15,50 €

### **Basilikum GNOCCHI**

Waldpilzrahmsauce I Brokkoli I Steinchampignons / Wildkräutersalat

19,50 €

### **VEGANE PAPRIKA GNOCCHI**

Ofentomaten I Wildkräuter  
gebratener Blumenkohl I Olivenschmelze

17,50 €

### **Veganes Karotten-Curry-Kokos Cremesuppe**

Schnittlauch

9,00 €

---

## *„Badische Happas“*

3 verschiedene badische Köstlichkeiten, serviert in kleinen Töpfchen

### **„Abgeschmelztes Maultäschle**

Waldpilzcreme I Steinchampignons



### **Karotten Kokossuppe**

Croutons I Schnittlauch



### **Saftiges REHRAGOUT**

Spätzle I Preiselbeerbirne

31,50 €



# UNSER FRÜHLINGSMENÜ

---

## **Mild geräucherter Landschinken**

&

## **Büffelmozzarella DOP**

Paprikasugo

Geröstete Sonnenblumenkerne I alter Balsamico



## **Karotten Kokossuppe**

Croutons I Schnittlauch



## **ZWIEBELROSTBRATEN aus der Rehkeule**

abgeschmelzte Spätzle I gebratene Steinchampignons



## **Limonencreme-Guglhupf**

Rhabarberragout I Joghurteis

Himbeergel I Vanillecrumble I Honighippe

3-Gang-Menü 55,00 €

4-Gang-Menü 62,50 €



# DESSERT

**Dessert-ÜBERRASCHUNG - im Glas -**

6,90 €

**Limonencreme-Guglhupf**

Rhabarberragout I Joghurteis  
Himbeergel I Vanillecrumble I Honighippe

12,70 €

**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 €

**Heiße LIEBE**

Vanilleeis I Himbeerragout I Schlagsahne I Hippe

9,90 €

**EIS-Kaffee**

2 Kugeln Vanilleeis aufgegossen mit geistigem Kaffee  
Schlagsahne

7,90 €

**EIS-Schokolade**

2 Kugeln Vanilleeis aufgegossen mit geistiger Schokolade  
Schlagsahne

7,90 €

*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!*

