

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

MUTTERTAG

Sonntag, 12. Mai 2024

Unser besonderes Menü für alle Mütter
in der Schloss Schänke oder
in Werners Restaurant



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

Kommende Termine:

21.04 / 5.05.2024

12.05.2024 - Muttertagsbrunch

19.05. & 20.05.2024 Pfingstbrunch

SOMMER-KÜCHEN-PARTY

AM SAMSTAG, 29.06.2024

7 LÄNDER - 7 STATIONEN



APERITIF



Pinot Blanc Sekt Schloss Eberstein ³	0,1 l	7,80 €
Rose Sekt Schloss Eberstein ³	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:

Alkoholfreier Hugo	0,2 l	7,50 €
<i>Holundersirup, Alkoholfreier Sekt, Limetten, Minze</i>		
Ipanema ⁵	0,2 l	7,50 €
<i>Ginger Ale, Limetten, Brauner Zucker</i>		

Unser Aperitif des Monats

“ Pampelle Spritz „
 Pampelle / Sekt / Soda / Grapefruit
 0,2 l / 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, Kirschsafft, Kiba		
Saftschorlen	0,3 l / 0,4 l	3,90 € / 5,10 €
Apfel, Orange, Kirsch, Grapefruit, Johannisbeere, Traube		
Bitter Lemon ⁴ , Tonic Water ⁴ , Ginger Ale ⁵	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	0,33 l	3,60 €
-aus der Flasche-		
Bauhöfer Hefeweizen	0,5 l	5,60 €
-aus der Flasche-		

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 SPARGELSALAT & BÜFFEL BURRATA DOP

Ofentomaten I alter Balsamico

20,50 €

SPARGELSAMTSÜPPCHEN

Croutons I Schnittlauch

9,00 €

Kräuter- und Mischsalat „SCHLOSS EBERSTEIN“

Bärlauchpestocrema I Bergkäse

Rohkost I Croutons

18,50 €

zusätzlich wählbar mit:

mit karamellisiertem Ziegenkäse

21,00 €

mit gebeiztem Limonen-Lachs

22,50 €

Bernd Werner's Klassiker

Hausgemachte MAULTASCHEN

lauwarmer Kartoffelsalat I Zwiebelschmelze

2 Stück / 14,50 €

4 Stück / 19,50 €

BEILAGENSALAT -vegetarisch-

Rohkost I Croutons

7,30 €



UNSERE HAUPTGÄNGE

Gebratene DORADE

Bärlauch-Kartoffelgnocchi I Tomatensugo

30,50 €

25,00 € -kleine Portion-

Rosa gebratenes RINDERRUMPSTEAK

Petersilienkartoffel I Spargelgemüse

Karottenpüree I Spätburgunderjus

34,00 €

BADISCHER STANGENSPARGEL

Sauce Hollandaise I Neue Kartoffeln

27,00 €

Zusätzlich mit:

<i>Gemischtem Schinken</i>	8,50 €
<i>Kräuterpfannkuchen</i>	3,50 €
<i>Kalbschnitzel paniert</i>	16,00 €
<i>Gebratene Dorade</i>	13,50 €

Badisches REHRAGOUT und Medaillon aus der REHKEULE

Preiselbeerbirne I Spätzle I Selleriepüree

26,50 €

21,50 € -kleine Portion-

Geschmorte RINDERROULADE

Neue Kartoffeln I Schmorzwiebeln

Selleriepüree I Merlotjus

29,00 €

WIENER SCHNITZEL – vom Kalb -

Kartoffelsalat I Preiselbeeren

31,50 €

Herzhafte Hauptgänge

1 Paar RINDSBRATWÜRSTE -vom Grill-

Schmorsoße I Kartoffelsalat

15,00 €

Badischer WURSTSALAT

Gewürzgurken I Zwiebel I Bauernbrot

14,00 €



Doch lieber vegetarisch?

Überbackene KÄSESPÄTZLE

Wildkräutersalat I Röstzwiebel

15,50 €

Gefüllter KRÄUTERPFANNKUCHEN

Spargelragout I Erbsen I Karotten I Sauce Hollandaise

19,50 €

BÄRLAUCHGNOCCHI

Ofentomaten I Wildkräuter

gehobelter Allgäuer Bergkäse 12 Monate gereift

17,50 €

„Badische Happas“

3 verschiedene badische Köstlichkeiten, serviert in kleinen Töpfchen

Hausgemachte MAULTASCHEN

lauwarmer Kartoffelsalat I Zwiebelschmelze



SPARGELSAMTSÜPPCHEN

Croutons I Schnittlauch



Saftiges REHRAGOUT

Spätzle I Preiselbeerbirne

31,50 €



UNSER SPARGELMENÜ

SPARGELSALAT

&

Büffel Burrata DOP

Bärlauchpesto

Ofentomaten I alter Balsamico



SPARGELSAMTSÜPPCHEN

Schnittlauch



STANGENSPARGEL / DORADE

Tomate I Olive I Kartoffel

Sauce Hollandaise



SCHOKOKUCHEN „ORIGINAL BEANS“ 67%

Erdbeerragout I süß eingelegter Spargel

Vanillecrumble I Vanilleeis I Honighippe

3-Gang-Menü 56,00 €

4-Gang-Menü 63,50 €



DESSERT

Dessert-ÜBERRASCHUNG - im Glas -

6,90 €

SCHOKOKUCHEN „ORIGINAL BEANS“ 67%

Erdbeerragout I süß eingelegter Spargel

Vanillecrumble I Honighippe

12,90 €

KÄSEAUWAHL

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 4,70 €

Tagestorte á 5,90 €

Wenden Sie sich bei Fragen gerne an unser Servicepersonal!



Weine aus dem Weingut Schloss Eberstein

Im Jahr 2002 wurden mit großem Erfolg die Hänge um das Schloss wieder bestockt. Das ursprüngliche Ambiente eines Schlossweingutes wurde hergestellt. Die erste Weinlese hat im Oktober 2004 stattgefunden. Viel sorgfältige Bodenpflege sowie selektive Handlese erklären den sauberen Sortencharakter, der jeden Jahrgang gehaltvoll und hochwertig werden lässt.

Unsere Weinauswahl:

2021	Riesling trocken	34,00 €
2021	Weißburgunder trocken	34,00 €
2021	Grauer Burgunder trocken	35,00 €
2021	Rose trocken	33,00 €
2017	Spätburgunder * trocken	31,00 €
2017	Spätburgunder ** trocken	40,00 €
2017	Merlot *** trocken	56,00 €

... Bedeutung der Sterne

* ...sind fruchtbetonte junge Weine.

Sie bestechen durch Leichtigkeit und Eleganz. Sie versprechen Weingenuss für jeden Tag.

** ...unterliegen strengen Qualitätskriterien im Weinberg und während der Vinifikation.

Während einer ausgedehnten Reifephase entwickeln sie ihren eigenständigen Charakter und ihre starke Ausdruckskraft.

Die Rotweine reifen alle im Barrique-Fass.

*** ...hier fühlen wir uns „dem Adel verpflichtet!“ Nur ein ganz großer Wein darf diese Auszeichnung tragen. Königlich präsentieren sich diese Weine im Genuss.



Gerne können Sie auch unsere Schlossweine für gemütliche Stunden daheim oder als besonderes Geschenk für Freunde bei uns erwerben.

Für den Weinverkauf der Schlossweine
dürfen Sie sich gerne an unsere Hotel-Rezeption wenden.




Weine im offenen Ausschank



		0,2 l
2020	Riesling, trocken Weingut Schloss Eberstein	8,80 €
2021	Weißburgunder, trocken Weingut Schloss Eberstein	9,00 €
2020	Rosé Weingut Schloss Eberstein	8,80 €
2020	Klingenberger, halbtrocken Weingut Andreas Männle / Baden	8,80 €
2021	Grauburgunder, trocken Weingut Andreas Männle / Baden	9,00 €
2021	Spätburgunder, halbtrocken Weingut Andreas Männle / Baden	8,80 €
2020	Spätburgunder, trocken Weingut Schloss Eberstein	8,80 €
2021	Silvaner Tradition Weingut Dütsch / Baden	9,00 €

Flaschenweine Rosé

		0,75 l
2021	Rosé, trocken Weingut Schloss Eberstein	33,00 €
2021	Rosé Kabinett Weingut Kopp / Baden <i>„Der Rosé aus Spätburgunder vom Weingut Kopp ist ungemein frisch und lebhaft“</i>	33,00 €
2022	Rosé Trinkstorch Weingut Nägelsförst / Baden <i>„Frische Beerenaromatik und ein saftiges Mundgefühl“</i>	32,00 €
2022	Rosé Flora und Fauna  Weingut Eymann/ Pfalz <i>„Kräftiges Lachsrosa, ausdrucksvolle Nase mit roter Frucht, Himbeere und Kirsche“</i>	32,50 €



Flaschenweine Weiß

		0,75 l
2022	Pinot Blanc, trocken Weingut Axel Bauer / Baden <i>„Frischer saftiger Weißburgunder mit Schmelz- Aromen von Aprikose und weißem Pfirsich“</i>	34,00 €
2021	Silvaner Tradition, trocken Weingut Dütsch / Baden <i>„Zupackender Silvaner, im traditionellen 600-Liter-Fass vergoren und gereift; perfekt zum Spargel“</i>	31,00 €
2021	Grauburgunder, trocken Weingut Laufener Altenberg / Baden <i>„Sehr fruchtig, mit einer ausdrucksvollen Mineralität“</i>	32,00 €
2021	Weißburgunder, trocken Weingut Kopp, Sinzheim / Baden <i>„Wunderbares Süße-Säure-Spiel und schmelziger Abgang“</i>	34,00 €
2022	Qvinum Cuveé Weingut Nägelsfürst / Baden <i>„Weißburgunder, Riesling und Sauvignon Blanc, saftige Mineralik und animierende Säure mit dezenten Holzönen“</i>	33,50 €
2022	Gewürztraminer Rosengold Weingut Nägelsfürst / Baden <i>„Unvergleichlich würzig und betonend aromatisch, schmiegt sich geschmeidig-weich an den Gaumen“</i>	38,00 €
2021	Menagé a Trois, trocken  Weingut Eymann / Pfalz <i>„Feine Rauchnote, Feuerstein, gelbe Früchte, Wildkräuter“</i>	34,50 €
2021	Weißburgunder, trocken Weingut Hüls / Mosel <i>„Feinfruchtiger Abgang mit mineralischem Schmelz am Gaumen“</i>	34,00 €
2021	Riesling Kabinett „Kröver Steffensberg“, feinherb Weingut Hüls / Mosel <i>„Ausgewogenes Fruchtsüße-Säure-Spiel, saftig, vielschichtig“</i>	36,50 €
2021	Riesling Schieferspiel, trocken Weingut Hüls / Mosel <i>„Enorm dicht am Gaumen mit viel Druck und Mineralischer Länge im Abgang“</i>	32,50 €
2022	Friulano, trocken (Tocai) Gradis`Ciutta / Friaul / Italien <i>„Weißwein mit schöner Eleganz und feiner Frische“</i>	32,50 €
2021	Pouilly Fumé, trocken Domaine Chatelain, Loire / Frankreich <i>„Frische Wiesenblumen mit einem Hauch von Stachelbeeren und exotischen Kräutern“</i>	34,00 €



2021	Vermentino, trocken Quartomoro di Sardegna / Italien <i>„Weich und dynamisch mit anhaltender Mineralität“</i>	31,00 €
2022	Chardonnay Somereto, trocken Weingut Andrian, Südtirol / Italien <i>„Harmonisch und voluminös, sehr nachhaltig mit angenehmer Säure“</i>	32,00 €

Flaschenweine Rot

		0,75 l
2019	Blaifränkisch“Stich den Buben“, trocken Weingut Dütsch / Baden <i>„Holzfass, Waldbeeraromatik, samtiges Tanningerüst“</i>	38,00 €
2020	Spätburgunder, trocken Weingut Kopp / Baden <i>„Kraftvollen Körper, aber auch mit feiner Frucht“</i>	32,00 €
2020	Cuvée No. 1 Weingut Klumpp / Baden <i>„Klar und feinsaftig, belebend und frisch“</i>	39,00 €
2021	Cuvée Rouge (Cabernet Sauvignon, Merlot) Handwerk Weingut Axel Bauer/Baden <i>„Vollmundig, saftig, frisch und rund in einem Jugendlichen Kleid“</i>	39,00 €
2020	Tempranillo Weingut Nägelsfürst / Baden <i>„Leichte Röstaromen durch die Lagerung im Holz, die sehr komplex und sehr lang anhaltend im Gaumen sind“</i>	35,00 €
2020	Merlot „Toreye“, trocken  Weingut Eymann / Pfalz <i>„Intensives Bukett mit einer großen runden Struktur“</i>	39,00 €
2019	Tempranillo Crianza Bodegas Solabal, Rioja / Spanien <i>„Johannisbeeren, dunkle Früchte und reife Kirschen, Gewürzkorb, Vanille, Kräuter, Stattliches Tannin“</i>	42,00 €
2019	Ripasso Valpolicella, Capitel San Rocco (Corvina, Corvinone) Cantina Tedeschi/Venetien / Italien <i>„Spannt sich in großem Bogen auf, griffig und auszehrend, im Finale ebenfalls trocknend“</i>	46,00 €
2020	Carignan, Syrah & Mouvèdre Gerard Bertrand, La Clape / Südfrankreich <i>„Kraftvoll, vollmundig, sehr saftig, üppig, aromatisch“</i>	38,00 €



KAFFEEKREATIONEN



Cafe Creme	3,20 €
Milchkaffee	3,50 €
Cappuccino	3,50 €
Latte Macchiato	4,50 €
Espresso	2,80 €
Kännchen Kaffee	5,80 €
Heiße Schokolade	3,60 €
Chococchino	
-Heiße Schokolade mit einem Espresso-	4,80 €

Heiße Flavour – Kreationen

Wählen Sie zu den nachfolgend aufgeführten Heißgetränken eine Geschmacksrichtung:
Ananas, Kokos oder Haselnuss

Cappuccino	4,20 €
Latte Macchiato	5,20 €
Milchkaffee	4,20 €
Heiße Schokolade	4,00 €
Milch Foam	
-Heißer Milchschaum-	3,50 €

Cold Originals

Iced Cappuccino	3,30 €
Iced Latte Macchiato	4,20 €



Kalte Flavour – Kreationen

Wählen Sie zu den nachfolgend aufgeführten Kaltgetränken eine Geschmacksrichtung:
Ananas, Kokos oder Haselnuss

Iced – Cappuccino	4,20 €
Iced - Latte Macchiato	5,20 €
Iced Schokolade	4,00 €
Iced Milch Foam	
-Kalter Milchschaum-	3,60 €

Teesorten von Eilles

-im Kännchen serviert-

Assam, Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee, Pfefferminz, Früchte, Kamille, Kräutertee, Rooibos Vanille	5,20 €
---	--------

Für unsere kleinen Schlossgeister

Kuhflecken Paula

-Nutella Flecken mit kaltem Milchschaum-

3,60 €



Unsere Öffnungszeiten

Montag bis Sonntag: 12.00 bis 22.00 Uhr

Durchgehend warme Küche (bis 21.30 Uhr)

Besuchen Sie uns auch online!

www.schlosseberstein.com



Wir freuen uns über Ihre Bilder und Videos!

[Instagram.com/schloss_eberstein](https://www.instagram.com/schloss_eberstein)

So erreichen Sie uns

Telefon: +49 7224 99595 0

Telefax: +49 7224 99595 50

E-Mail: info@schlosseberstein.com

**Schloss Eberstein
Werner Gourmet GmbH
Schloss Eberstein 1
76593 Gernsbach**

Aus aktuellem Anlass weisen wir Sie darauf hin, dass der Konsum von Cannabis in unseren Außenbereichen untersagt ist. Dieses Verbot erteilen wir - im Einklang mit gesetzlichen Bestimmungen - aus Rücksicht auf anwesende Gäste unter 18 Jahren und verbieten den Konsum auf dem gesamten Areal des Schloss Eberstein.



Allergene und Zusatzstoffe

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können		
Kurzbezeichnung	Buchstaben- Code	steht für
Gluten-haltiges Getreide	G	Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
Krebstiere	K	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Ei	E	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fisch	F	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
Erdnuss	Er	Erdnüsse und daraus gewonnen Erzeugnisse
Soja	So	Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
Milch oder Laktose	M	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse
Schalenfrüchte	Sch	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
Sellerie	S	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
Senf	Se	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sulfite	Sw	Schwefeldioxid und Sulfit
Lupine	L	Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
Weichtiere	W	Weichtiere wie z.B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe

1	Konservierungsstoffe
2	Phosphat
3	Schwefel
4	Chinin
5	Farbstoffe
6	Süßungsmittel
7	Geschmacksverstärker
8	Koffein

Bei Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal!

