

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

Italienische Sommernacht „**BELLA NOTTE**“

Genießen Sie italienisches Flair mit Live Musik
Freitag, 11. Juli 2025



Sommerliches- FISCHFONDUE

-jeden Mittwoch ab 18.00Uhr
auf der Platanenterrasse- ab 2 Personen 39 € pro Person

Kennen Sie schon unsere **Legendäre Küchenparty - summer vibes**

Samstag, 26. Juli 2025 ab 19 Uhr

SMOKER-GRILLABEND

-jeden Donnerstag ab 18.00 Uhr
auf der Platanenterrasse-
39 € pro Person



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:

Limello Spritz	0,2 l	8,20 €
<i>Alkoholfreier Limoncello, Tonic Water, Zitronen</i>		
Ipanema ⁵	0,2 l	7,50 €
<i>Ginger Ale, Limetten, Brauner Zucker</i>		

Unser Aperitif des Monats

“Pampelle Spritz”

Pampelle Ruby / Sekt / Soda / Grapefruit

9,50 €

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, Kirschsaff, 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 €



MIT DEM GEHT'S LOS

Feine BIO-BROTAUSWAHL
Saisonale Dip's

2,80 €

UNSERE VORSPEISEN

Kreativ und Saisonal

Mild geräucherter LANDSCHINKEN & BÜFFELMOZZARELLA DOP

Tomatensugo I Basilikumcreme
Ofentomaten I alter Balsamico

19,00€

KAROTTE-INGWER-SUPPE

Kracherle I Schnittlauch

8,50 €

Feine Rohkost und Blattsalate „Schloss Eberstein“

Basilikumpestocreme I Bergkäse I Croutons

17,00 €

zusätzlich wählbar mit:

karamellisiertem Ziegenkäse

21,00 €

gebeiztem Limonen-Lachs

22,50 €

mit gebratenem Saibling I Rieslingsauce

23,50 €

mit gebratenen Rinderwürfel I Rotweinsauce

24,50 €

Bernd Werner's Klassiker

Hausgemachte MAULTASCHEN

lauwarmer Kartoffelsalat I Zwiebelschmelze

2 Stück / 14,50 €

4 Stück / 19,50 €

BEILAGENSALAT -vegetarisch-

Rohkost I Croutons

6,90 €



UNSERE HAUPTGÄNGE

Gebratener SAIBLING

Zitronenrisotto I gebratener Fenchel I Ofentomaten
Rieslingsauce I Sesamschmelze

29,50 €

25,00 € -kleine Portion-

Rosa gebratenes RINDERRUMPSTEAK

Ofenkartoffel I Waldpilzcreme
Geschmelzter Blumenkohl I Spätburgunderjus

33,00 €

Geschmortes OCHSENBÄCKLE

Merlotjus I abgeschmelzte Bandnudeln
Karottenpüree

26,50 €

22,50 € -kleine Portion-

ZWIEBELROSTBRATEN vom REH und Ragout aus der REHKEULE

Pfefferkraut I Spätzle I Selleriepüree I Schmorzwiebeln

26,50 €

21,50 € -kleine Portion

WIENER SCHNITZEL – vom Kalb -

Kartoffelsalat I Preiselbeeren

29,50 €

Herzhafte Hauptgänge

1 Paar RINDSBRATWÜRSTE -vom Grill-

Kartoffelsalat I Schmorsauce

14,00 €

Badischer WURSTSALAT

Gewürzgurken I Zwiebel I Bauernbrot

13,00 €



Doch lieber vegetarisch_oder Vegan?

Überbackene KÄSESPÄTZLE

Wildkräutersalat I Röstzwiebel

15,50 €

Sommerliches ZITRONENRISOTTO

Fenchel I Karottenpüree

Blumenkohl I Rieslingsauce

19,50 €

Feine BANDNUDELN

Ofentomaten I Waldpilzrahm

Wildkräutersalat I Brokkoli

17,50 €

VEGAN

Feine VOLLKORNNUDELN

Schmortomatensugo I Wildkräuter

Fenchelgemüse I Sesamschmelze

17,50 €

VEGAN

TOMATENESSENZ - warm oder Kalt

Schnittlauchöl I Ofentomate

9,00 €

„Badische Happas“

3 verschiedene badische Köstlichkeiten, serviert in kleinen Töpfchen

Hausgemachte MAULTASCHEN

lauwarmer Kartoffelsalat I Zwiebelschmelze



KAROTTE-INGWER-SUPPE

Kracherle I Schnittlauch



OCHSENBÄCKLE

Bandnudeln I Merlotjus

31,50 €



UNSER SOMMERMENÜ

Mildgeräucherter Landschinken & Büffelmozzarella DOP

Tomatensugo
Ofentomaten I alter Balsamico



KAROTTE-INGWER-SUPPE

Kracherle I Schnittlauch



ZWIEBELROSTBRATEN vom REH und Ragout aus der REHKEULE

Pfefferkraut I abgeschmelzte Spätzle
Selleriepüree



Pfirsich „SCHLOSS EBERSTEIN“

Pfirsichragout I Vanille Pannacotta I Joghurteis I Himbeergel
Schoko-Crumble

3-Gang-Menü mit Suppe 43,00 €
3-Gang-Menü mit Vorspeise 53,00 €
4-Gang-Menü 62,00€



DESSERT

Dessert-ÜBERRASCHUNG - im Glas -

6,90 €

PFIRSICH „Schloss Eberstein“

Pfirsichragout I Joghurteis I Himbeergel
Schoko-Crumble I Vanille-Panna Cotta

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
Kirschragout I Schlagsahne

9,90 €

Heiße LIEBE

Vanilleeis I Himbeerragout I Schlagsahne I Hippe

9,90 €

EIS-Kaffee

2 Kugeln Vanilleeis aufgegossen mit geeistem Kaffee
Schlagsahne

7,90 €

EIS-Schokolade

2 Kugeln Vanilleeis aufgegossen mit geeister 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!

