

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

Besuchen Sie uns auch, ab dem 14.11.25 (bis 6.01.26), in der

KITZBÜHELER HÜTTE
auf dem Augustaplatz mitten in Baden-Baden



-alpenländische Gemütlichkeit gepaart mit echtem Aprés-Ski-feeling

Moules & Frites – NEU – NEU - NEU

Im Januar und Februar 2026 in unserer Schloss Schänke

Unsere legendäre KÜCHENPARTY

-der kulinarische Start in die Saison -

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



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:

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 €
	0,3 l	4,20 €

Säfte

Apfelsaft, Orangensaft, Grapefruitsaft,
Bananensaft, Traubensaft, Kirschsaft, 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 -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

Heimischer FELDSALAT

Himbeer-Vinaigrette I Speck I Croutons
14,50 €

Entenrillettes

Gebratene Waldpilze I Preiselbeercreme I Feldsalat
16,50 €

Maronensamtsüppchen

Maultäschle I Croutons I Schnittlauch
8,50 €
mit gebratenem Rehfilet 10,90 €

WINZERSALAT „Schloss Eberstein“ -vegetarisch-

Sauerrahmdressing I Trauben I Bergkäse I Rohkost I Croutons
17,00 €

Zusätzlich wählbar mit:

Karamellisiertem Ziegenkäse

21,00 €

Feine Scheiben Landschinken vom Schwein

21,50 €

Gebeizter Limonen-Lachsscheiben

22,50 €

Mit gebratenem Wolfsbarsch I Sesamschmelze I Estragonsoße

23,50 €

Mit gebratenen Rinderwürfeln I Rotweinsoße

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

Wolfsbarsch

Kürbisrisotto I Estragonschaum I Kürbiskernpesto

29,50 €

25,00 € -kleine Portion-

Rosa gebratenes RINDERRUMPSTEAK

Romanesco I Kartoffelstampf I Röstzwiebeln

Spätburgunderjus

33,00 €

Saftige Entenkeule aus dem Ofenrohr

Rotkraut I Serviettenknödel I Jus I Maronen I Selleriepuree

29,50 €

Badisches Kalbscordonbleu

Morchsauce I Spätzle I geschmelzter Blumenkohl

27,50 €

RAGOUT und ZWIEBELROSTBRATEN aus der Rehkeule

Preiselbeerbirne I abgeschmelzte Spätzle

Selleriepuree

28,50 €

WIENER SCHNITZEL vom Milchkalb

Kartoffelsalat I Preiselbeeren

29,50 €

Wildschweinrücken

glasiert mit Honig, Wacholder und Limette

Bayrisch Kraut I lauwarmer Serviettenknödel I Merlotjus

26,50 €



Doch lieber vegetarisch oder Vegan ?

BEILAGENSALAT -vegetarisch-

Rohkost I Croutons

6,90 €

Überbackene KÄSESPÄTZLE

Wildkräutersalat

15,50 €

GEBRATENE SERVIETTENKNÖDEL

Waldpilzrahmsauce I Gartenkräuter

17,50 €

KÜRBISGNOCCHI

Kürbiskernpesto I Waldpilzrahmsoße I Wildkräutersalat
gehobelter Allgäuer Bergkäse 12 Monate gereift

17,50 €

VEGAN

Steinpilz-Tofu Tortellacci Ravioli

Geschmorter Kürbis I Kürbischutney I Wildkräuter
Ras el hanut-Haferschaum

17,50 €

Vegan

Heimischer FELDSALAT

Balsamico-Vinaigrette I gebratene Waldpilze I Kürbischutney
14,50 €



UNSER „ENTEN“ - MENÜ

Entenrillettes

Gebratene Waldpilze I Preiselbeercreme I Feldsalat



Maronensamtsüppchen

Croutons I Schnittlauch I Maultäschle



Geschmorte Entenkeule

Rotkraut I Serviettenknödel I Entenjus I Maronen I Selleriepuree



Weißes Schokoladengewürzmousse

Orangenragout I Butterbrösel I Himbeergel

Honighippe I Vanilleeis

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 €

Weißes Schokoladengewürzmousse
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 Kirschartgout I Schlagsahne
9,90 €

Heiße LIEBE
Vanilleeis I Himbeerragout I Schlagsahne I Hippe
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!

Informationen über die Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unserem Servicepersonal und unserer separaten Allergenkarte.

