

Vorspeisen/ Vesper

Jausenbrett "König Ludwig" € p.P 16,00
ab 2 Personen

mit Schinkenspeck, Hausmacherwurst, Schmalztöpferl, Bergkäse, Obazda, Hartwürschtl, Leberkäs, Radieserl, Wurzelbrot, Essiggurkerl, Kren
1,7,10,12,b,c,d,l,n

Nüsslisalat 12,00

Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speck und Croutons
1,10,c

Hausgemachter Obazda 8,70

mit Zwiebeln und Brez'n - VEGGIE
1,7,b

Schweizer Wurstsalat 13,00

mit Wurzelbrot
1,7,10,12,c

Geräuchertes Saiblingsfilet 16,50

mit Nüsslisalat und Kren
1,4,10,12,

Aus dem Suppentopf

Tiroler Frittatensuppe 7,50

1,3,7,9,12

Fondue ab 2 Personen

Fondue Chinoise (mit Brühe) p.P 7,50

Serviert mit 4 verschiedenen Saucen und kleinen Kartoffeln

wählen Sie individuell dazu:

200g **Rindfleisch** vom Almochen 22,00

200 g **Hühnchenfleisch** 12,00

Port. Pommes frites 4,50

9,12,7,3,5,8,10,b

Original Schweizer Käsefondue p.P 23,00

mit Emmentaler & Greyerzer, Weißbrot, kleine Kartoffeln, Kirschwasser, mixed pickles - VEGGIE
1,7,12,j

Hauptgänge

Waadtländer Flammkuchen € 12,00

Sauerrahm, Kartoffeln, Bergkäse, Saucisse und Lauchzwiebeln
1,7,a, b,c

Vorarlberger Kasspatz'n 14,50

mit Röstzwiebeln und kleinem Salat - VEGGIE
1,3,7,12

Wiener Schnitzel vom Kalb 27,90

mit Erdäpfel-Gurkensalat und Preiselbeeren
Auf Wunsch: mit kleinem Vogersalat
1,3,10,12

Geschmortes Schulterscherzel vom Weiderind 25,50

mit Semmelknödel und Rotweinsafterl
1,3,7,9,12,b

Schweizer Röschtispezialitäten 21,00

servieren wir mit einem kleinen Salat

... „Skandinavische Art“ mit geräuchertem Lachs und Meerrettich
1,4,7,10,b,c

... „Berner Art“ mit Spiegelei und Speck 16,50

1,3,10,b,c

Unser legendäres REHRAGOUT 23,50

mit Preiselbeerbirne und Semmelknödel
1,3,7,9,12,b

Semmelknödel 17,00

mit Schwammerlsauce und kleinem Salat - VEGGIE
1,3,7,9,b

Siasse Sachen

Kaiserschmarrn nach Alt Wiener Art 12,50

mit Zwetschgenröster

Frisch aus der Pfanne (Zubereitungszeit ca. 20 min)
1,3,7,12,

Wachauer Marillenknödel 11,00

mit Vanillesauce
1,3,7



Heissgetränke

Glühwein rot € 4,00

Bio-Weingut Volker Maier, Haueneberstein
0,2l

Winterapfel alkoholfrei 3,00

Österreichische Kaffeespezialitäten

Kleiner Schwarzer 2,80

Espresso

Großer Schwarzer 3,50

Doppelter Espresso

Verlängerter 3,50

Kaffee

Wiener Melange 4,50

Kaffee mit warmer Milch und Milchschaumhaube
7,k

Heiße Schoki 4,00

7,8

Lumumba 7,00

Trinkschokolade mit Rum und Schlagsahne
7,8

Tee 4,00

Darjeeling, China Green, Pfefferminze

Allergene:

1. glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel)
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, ausgedrückt als SO2
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe:

- a. Farbstoff
- b. Konservierungsstoff oder konserviert
- c. auch mit Nitritpökelsalz mit Nitrat mit Nitritpökelsalz und Nitrat
- d. Antioxidationsmittel
- e. Geschmacksverstärker
- f. geschwefelt
- g. geschwärzt
- h. gewachst
- i. Süßungsmittel(n)
- j. Phosphat
- k. Koffein
- l. Säuerungsmittel
- m. Chinin
- n. Stabilisatoren

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Bedingungen und gesetzlicher Mehrwertsteuer.



Speisen - & Getränkekarte

Tischreservierung unter

huette@schlosseberstein.com

Tel: 07224/995950

WhatsApp: +49 1739938172

14.11.2024 bis 06.01.2025

Aperitif

		€
Glas Sekt ¹²	0,1l	6,50
Sekt Pinot Brut ¹² Schloss Eberstein	0,75l	38,00
Sekt Cuvée Rose ¹² Schloss Eberstein	0,75l	43,00
Aperol Spritz ^{12,a} Prosecco, Aperol, Soda, Orange	0,2l	8,00
Almhugo ^{12,a,b,d} Almdudler, Holunderblütensirup, Sekt, Minze	0,2l	8,50
Veltliner-Spritz ^{12,d,l,m} Grüner Veltliner, Orange, Minze, Tonic water	0,2l	6,90

Bier



Paulaner Münchner Hell vom Faß	0,3l 0,5l	4,00 5,50
Paulaner Weißbier vom Faß	0,3l 0,5l	4,00 5,50
Paulaner Münchner Hell alkoholfrei	0,33l	4,00
Paulaner Weißbier alkoholfrei	0,5l	5,50
Radler ^a	0,3l 0,5l	4,00 5,50
Almradler Almdudler mit Bier ^{a,d}	0,3l 0,5l	4,50 5,90

Softdrinks

Schwarzwaldsprudel medium/still	0,5l	4,90
Paulaner Spezi ^{d,a,l,n,k}	0,33l	4,00
Paulaner Limo Orange ^{d,a,l,n,k}	0,33l	4,00
Coca-Cola, Coke zero, Lift ^{a,k,l,i}	0,33l	4,00
Almdudler ^{a,d}	0,33l	4,00



Brände, Geiste und Liköre

Aus dem Glasballon von Dieter Huber aus Bühl

		€
Williams - Birnenbrand	40% Vol 2cl	3,50
Schwarzwälder Kirschbrand	40% Vol 2cl	3,50
Himbeergeist	40 % Vol 2cl	3,50
Marillenlikör	18 % Vol 2cl	3,50
Weinbergpfirsichlikör	18% Vol 2cl	3,50

Shots & Special Likör

Manner Original ^a	15 % Vol 2cl	3,50
Neapolitaner Cremelikör mit typischem Schoko-Haselnussgeschmack der traditionellen Manner-Schnitten		
Apfelstrudler Likör ^a	15 % Vol 2cl	4,00
Dos Mas ^a	20 % Vol 2cl	3,50
Pink Shot / Mex Shot / Mint shot		
Flügerl, weiß ^{a,l,k}		4,50
Vodka mit Red Bull		
Flying Hirsch ^{a,l,k}		5,50
Jägermeister mit Red Bull		

Longdrinks mit Almdudler

AlmCaipi – alkoholfrei ^{a,d}		7,00
Almdudler, brauner Zucker, Limetten		
Almjodler ^{a,d}		9,00
Almdudler mit Vodka		
Gindudler ^{a,d}		9,00
Almdudler mit Gin		

Almdudler

Weine für die besonderen

Momente -

finden Sie in unserer Weinkarte

Weissweine 0,75l

	€
2020 Grüner Veltliner, Lage "Rothen Püllen" DAC, Reserve, Weingut Hahn, Weinviertel	39,00
2022 Weißburgunder, DAC Weingut Steininger, Kamptal	38,00
2022 Small Hill white (WR,SB,GMskt.), Weingut Hillinger, Burgenland	34,00
2023 Grüner Veltliner	36,00
Federspiel, Terrassen Domäne Wachau, Wachau	76,00 <small>Magnum 1,5l</small>
2020 Sauvignon Blanc	43,00
Gamlitz, STK DAC BIO, Weingut Sattlerhof, Südsteiermark	
2023 Chardonnay Weingut Paul Achs, Neusiedlersee	36,00
2022 Grauburgunder Straden Vulkanland DAC, Weingut Neumeister, Steiermark	49,00
2023 Papillon, Chasselas de Romandie Waadtland, Schweiz	36,00

Rotweine 0,75l

	€
2022 Pinot Nero Cantine Andrian, Südtirol	47,00
2019 Zweigelt Exklusiv Weingut Hahn, Weinviertel	37,00
2023 Small Hill red (M,PN,St.L), Weingut Hillinger, Burgenland	35,00
2020 St. Laurent Weingut Glatzer, Carnuntum	42,00
2021 Blaufränkisch Eisenberg DAC Reserve, Weingut Krutzler, Burgenland	46,00
Alle unsere Weine enthalten Sulfite	
<h2>Offene Weine 0,2l</h2>	
Weiß:	
Grüner Veltliner, Landwein, Weingut Hahn, Weinviertel	5,90
Rot:	
Zweigelt, Landwein, Weingut Nepomukhof, Carnuntu	6,40
Weinschorle süß/sauer rot/weiß	5,40
Almspritzer Grüner Veltliner mit Almdudler	5,60