



NEUES AUS SCHLOSS EBERSTEIN – **MÄRZ BIS OKTOBER 2025** – NEUES AUS SCHLOSS EBERSTEIN



Liebe Gäste,

am 1. Mai 2005 eröffneten wir Schloss Eberstein. Damit fiel der Startschuss für zwei Jahrzehnte Genuss, Leidenschaft, Herzblut und Talent; es folgten wunderschöne Momente mit den besten Gästen: Ihnen! Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen in dieser spannenden Zeit. Wir möchten unser 20-jähriges Jubiläum zum Anlass nehmen, um mit Ihnen anzustoßen und kräftig zu feiern. Seien Sie gespannt auf drei kulinarische Highlights am 2. bis 4. Mai 2025. **Ihre Fam. Werner und die Schlossgeister**

FREITAG, 02. MAI 2025 – GALA-ABEND



Mit Harald Wohlfahrt und Bernd Werner

Beginn 19.00 Uhr, Menü pro Person: € 185,00

(inkl. Aperitif, Fingerfood, Wein, Wasser und Espresso)

Harald Wohlfahrt

- Trilogie vom schottischen Lachs | Champagnervinaigrette | Limonen-Crème-Fraîche
- Atlantiksteinbutt im Safran-Muschel-Sud

Bernd Werner

- Rehrücken | Spargel | Morcheln | Apfel Wacholder
- Edel-Karamell-Ganache | Rhabarber Erdbeere | Holunderblüte | Joghurt

SAMSTAG, 03. MAI 2025 – SchlossKÜCHENparty



Start 19.00 Uhr, Ende 01.00 Uhr

Feiern Sie mit uns ein Schlossfest ganz im Stil unserer Küchenparty, diesmal in allen historischen Räumlichkeiten – auch im Hauptschloss!

Freuen Sie sich auf:

- Bernd Werners kulinarische Stände
- Livemusik von Touch Wood, DJ Oliver Welz,
- die Weingüter Axel Bauer und Siegfried Bimmerle

Preis: 129,00 € inkl. Speisen und Getränke

Jubiläumsangebot: Sparen Sie 20 % bei einer Gruppe ab 10 Personen.

SONNTAG, 04. MAI 2025 – HOFFEST



von 11.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Der amtierende Gernsbacher Bürgermeister Julian Christ und der ehemalige Bürgermeister Dieter Knittel werden wie vor 20 Jahren das Band durchschneiden und das Fest eröffnen. Um 11.00 Uhr starten wir mit Fassanstich, begleitet vom Obertsroter Musikverein.

Bis 13.00 Uhr servieren wir Freibier und Getränke. Kulinarisch erwarten Sie verschiedene Essensstände im Innenhof mit Flammkuchen und Knöpfle aus dem Käselaub mit Trüffelschaumsauce, Jubiläumstorte ab 15.00 Uhr. Die Schloss-Schänke hat ab 12.00 Uhr regulär geöffnet.

KOCHKURS-TERMINE



Ich freue mich
auf Sie.

Ihr *Bernd Werner*

Samstag, 08.03.2025
Die besten Fleischsorten der Welt Teil 1 – ausgebucht

Samstag, 22.03.2025
Aufbaukochkurs Saucen – ausgebucht

Samstag, 29.03.2025
Warenkorbmenü
Pulpo | Dorade | Bresse-Poularde | Trüffelgnocchi | Dessert
165,00 € pro Person

Samstag, 05.04.2025
Fingerfood-Kochkurs
Das perfekte Menü in kleinen Gängen für Stehempfänge | Partys
Süppchen | Beefatar | Trüffelcreme | kleine Strudel uvm.
165,00 € pro Person

Samstag, 12.04.2025
Spargelkochkurs
Heimischer Spargel | Morchel | Kalbsfilet | Erdbeeren
165,00 € pro Person

Samstag, 26.04.2025
Die besten Fleischsorten der Welt Teil 2
Limousin | Original Kobe | Australien | schottisches und
deutsches Dry Aged Beef
185,00 € pro Person

Samstag, 10.05.2025
Aufbaukochkurs Saucen
Morchelsauce | Linsensauce | Trüffelsauce | pikanter Tomaten-
fond | zweierlei Paprikaschaum | Fenchelsauce | Safransauce
Kaviarsauce uvm.
165,00 € pro Person

Samstag, 24.05.2025
Smoker-Grillkurs
Bernd Werners Smoker-Grillkurs mit US Beef | Hereford-Rind
Neuseeland | Iberico | Schokokuchen aus dem Grill
165,00 € pro Person

Samstag, 07.06.2025
Leichtes Sommermenü
Tiefseegarnele | Niedertemperatur-Hummer | Milchkalb
Sommertrüffel | Panna Cotta mit Himbeeren
165,00 € pro Person

Samstag, 21.06.2025
Asia-Kochkurs
Gambas | Hummer | Rinderfilet | Dessert
165,00 € pro Person

Samstag, 05.07.2025
Die besten Fleischsorten der Welt Teil 1 – ausgebucht

Samstag, 19.07.2025
Die besten Fleischsorten der Welt Teil 1
Spezialitäten aus Neuseeland und Australien sowie das Stauferico,
Iberico-Schwein und unser eigenes Dry Aged Beef aus unserem
neuen Fleischreifeschrank
185,00 € pro Person

Samstag, 09.08.2025
Schalentiere und Fisch
Taschenkrebssalat mit Mango | Hummerravioli mit Champagner-
sauce | Steinbutt im Ganzen mit Pfifferlingsrisotto | Dessert

Samstag, 16.08.2025 NEU
Feines vom Schwedengrill
Die besten Fleisch- und Fischsorten der Welt:
spanisches Presa | irisches Rinderfilet | Wagyu Beef Rücken
Steinbutt | Hummer | Dessert
185,00 €

Samstag, 06.09.2025
Land und Meer
Tomatenessenz mit Basilikumcreme | Gambacrouton | Hummer
Knoblauchsauce | Loup de Mer in der Salzkruste | Dessert

Samstag, 13.09.2025
Meer und Wiese
Pfifferlingssalat mit Gänseleberpralinen | Pimentogemüse
und Heilbutt | Kalbsschulter aus dem Niedertemperaturofen
Dessert

Samstag, 20.09.2025
Rehmenü
Schwarzwurzelsalat | Trüffelvinaigrette | Rehfilet | Rehessenz
Ravioli | Rehrücken im Ganzen gebraten | Serviettenknödel
Wirsing | Dessert

Samstag, 27.09.2025
Herbstliches Wildmenü
Kürbisvariation mit Hirschschinken und gebratener Gänseleber
Sellerie-Trüffelsüppchen | Rehfilet | geschmortes Rehragout und
Hirschrückenfilet | Preiselbeerbirne | Merlotjus | Dessert

Samstag, 11.10.2025
Trüffel & Fisch
sautierter Feldsalat mit Zander und Trüffelkruste | Herbsttrüffel-
süppchen mit Gamba | weißer Heilbutt mit Trüffeljus
Champagnersauce | Baby-Spinat | Dessert

Samstag, 25.10.2025
Trüffel & Fleisch
Marinierter Schwarzwurzelsalat | Trüffelvinaigrette
Dombs-Poularde | Kartoffeltörtchen | Trüffelcreme | Kalbsfilet
im Ganzen gebraten | Portwein-Trüffeljus | Dessert

Highlight: Firmen- und Gruppenevent.
Kochkurs mit Sternekoch Bernd Werner und Weinbegleitung.
Die Termine stellen wir individuell nach Ihren Wünschen zusammen.

Kochkursbeginn: 9.00 Uhr
(Mindestteilnehmerzahl 8 Personen) Menübeginn ca. 11.45 Uhr
Inklusive: 4-Gang-Menü, Aperitif, korrespondierenden Weinen,
Wasser, Kaffee oder Espresso und Rezeptunterlagen

Begleitperson zum anschließenden Menü:
80,00 € bzw. 90,00 € inkl. Getränke

GESCHENK-GUTSCHEIN

Online erstellen – bezahlen – verschenken

Sie möchten etwas ganz Besonderes verschenken, und Ihnen fehlt die Zeit? Auf unserer Internetseite können Sie ganz bequem einen Gutschein auswählen, sicher bezahlen und sofort ausdrucken.

SPARGELSPEZIALITÄTEN in der Schloss-Schänke

Ende April bis Juni 2025



Ein Auszug aus der Spargelkarte

Salat von heimischem grünen und weißen Spargel
mit Zitronen-Senfdressing, Rucola, Ofentomaten und
altem Balsamico

**

Spargelsamtsüppchen | Croutons | Schnittlauch

**

Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und
neuen Kartoffeln

**

Gefüllter Kräuterpfannkuchen | Spargelragout | Erbsen
Karotten | Hollandaise

SPARGEL MENÜ

Spargel-Panna-Cotta

Ofentomaten | Bärlauchpesto | alter Balsamico

**

Spargelsamtsüppchen

**

Stangenspargel | Dorade | Tomate | Oliven | Kartoffel

**

Erdbeer-Rhabarbermousse

Erdbeerragout | süß eingelegter Spargel
Vanillecrumble | Vanilleeis | Honighippe

AFTERNOON-TEA

@ Schloss Eberstein 14.00 bis 17.00 Uhr

Genießen Sie die tolle Tradition auf der
schönsten Terrasse im Murgtal!

Es erwarten Sie exklusive und
feine Leckereien unser Kondi-
tormeisterin wie Früchtetarte-
lettes, marinierte Erdbeeren,
Schokobrownies, leckere Scones
mit Clotted Cream, Erdbeer-
und Bitterorangenmarmelade,
süße Macarons und natürlich
stillechte Sandwiches.



Wählen Sie aus verschiedenen Teesorten Ihren Lieblingstee
sowie auf Wunsch ein Glas Champagner.

**Merken Sie sich schon jetzt immer den
ersten Sonntag im Monat vor:**

01.06.2025 | 06.07.2025

03.08.2025 | 07.09.2025

**Preis pro Person 39,- (ohne Champagner)
Preis pro Person 49,- (mit 1 Glas Champagner)**
Nur mit Voranmeldung buchbar.

SMOKER-GRILLABEND

12.06. – 11.09.2025

**jeden Donnerstag ab 18.00 Uhr
auf der Platanenterrasse**



Auf der diesjährigen Speisekarte erwarten Sie köstliche
Spezialitäten vom Smoker: zartes Rinder-Brisket,
gesmokerter Schweinerücken sowie Wurst und Steaks
vom Staufenschwein. Vegetarier genießen aromatische
Kräuter-Feta-Päckchen mit Tomate und Olive, dazu
Rosmarinkartoffeln und BBQ-Gemüse. Auch für Vega-
ner ist gesorgt – mit herzhaften veganen Burgern und
Würstchen. Verschiedene köstliche Dips runden das
Smoker-Erlebnis perfekt ab.

Preis pro Person 39,00 €

***** SCHLAFEN IM SCHLOSS *****

Ergänzen Sie perfekten Grillgenuss mit einer Übernachtung
und leckerem Frühstück in unserem traumhaften Schloss-
hotel.

**ab 245,00 € im Doppelzimmer
inklusive Grillabend und Frühstück**

FISCHFONDUE in der Schloss-Schänke

**immer mittwochs ab 18.00 Uhr
von Mai bis Oktober 2025**



Fondue im Sommer? – UNBEDINGT!

Genießen Sie diese sommerlich-leichte Variante eines
Fondues gemeinsam mit Ihren Freunden in geselliger Runde
auf unserer Terrasse mit fantastischem Panorama.

Wir servieren Ihnen ausgewählten Fisch und feine Krusten-
tiere wie z.B. Gambas, Lachs, Zander oder Dorade mit einer
feinen Brühe. Dazu kombinieren Sie sommerliche Rohkost,
Salate und verschiedene Dips sowie Knoblauchbrot.

Preis pro Person: 39,00 €
- buchbar ab 2 Personen -

DIE LEGENDÄREN KÜCHENPARTYS AUF SCHLOSS EBERSTEIN

Termine
2025

MAI 2025 – JUBILÄUMSKÜCHENPARTY



Samstag, 03.05.2025, SchlossKÜCHENparty

mit nachgezogenem Tanz in den Mai, Start 19.00, Ende 01.00 Uhr

Feiern Sie mit uns ein Schlossfest ganz im Stil unserer Küchenparty, diesmal in allen historischen Räumlichkeiten – auch im Hauptschloss!

Freuen Sie sich auf:

- Bernd Werners kulinarische Stände
- Livemusik von Touch Wood, DJ Oliver Welz,
- die Weingüter Axel Bauer und Siegbert Bimmerle

Preis: 129,00 € inkl. Speisen und Getränke

Jubiläumsangebot: Sparen Sie 20 % bei einer Gruppe ab 10 Personen

JULI 2025 – SOMMERKÜCHENPARTY – Summer Vibes



Samstag, 26.07.2025, Start 19.00, Ende 01.00 Uhr

135,00 € pro Person inkl. Speisen/Getränke

Genießen Sie einen lauen Sommerabend im Gourmetrestaurant, im Innenhof und auf der Terrasse. Tanzen Sie im Innenhof zu den Sunset Beats von DJ Mr. Bocxx und der spektakulären Lasershow von Alficon.



Freuen Sie sich schon jetzt auf leichte Sommerküche und BBQ vom Big Green Egg, und Schwedengrill, auf leckere Weine aus Italien und Spanien, auf Aperol, Cocktails und eine Prosecco-Bar und auf Werners kulinarische Gourmetstände.

(Unser detailliertes Speise- und Weinangebot finden Sie ab Juni auf unserer Homepage.)

NOVEMBER 2025 – HERBSTLICHE KÜCHENPARTY



Freitag, 07.11., und Samstag, 08.11.2025

Start 19.00, Ende 01.00 Uhr

139,00 € pro Person incl. Speisen/Getränke

Das detaillierte Speise- und Weinangebot finden Sie ab September auf unserer Homepage.

Da unsere Hotelzimmer oft sehr schnell ausgebucht sind, empfehlen wir Ihnen zusätzlich eine Übernachtungsmöglichkeit im Hotel Stadt Gernsbach im Ort. Dafür bieten wir Ihnen einen Shuttle-Service an (eine Hin- und eine Rückfahrt).

GOLD of LESBOS®



Wir heiligen Küchen
als Leidenschaft.



höfflin
WEINGUT

DJ
HOMER



Touch Wood



BRUNCH IM SPIEGELSAAL

Um 11.30 UHR

Starten Sie auf Schloss Eberstein entspannt in den Tag und verwöhnen Sie sich, Ihre Familie, Freunde und Bekannte kulinarisch beim Feiertagsbrunch. Beim Brunch genießen Sie:

Bernd Werners Vorspeisenbuffet

Abhängig von der Saison erwartet Sie eine große Vorspeisenvielfalt (z.B. Terrinen und Sülzen, kalte Fischspezialitäten, Roastbeef, Carpaccio, mediterrane Speisen und verschiedene Salate). Im Anschluss daran servieren wir Ihnen aus der Küche verschiedene ...
... **warme Hauptgerichte**, die Sie auf dieser Seite detailliert finden. Als krönenden Abschluss schlemmen Sie am verführerischen ...
... **Dessertbuffet** aus der Schloss-Eberstein-Pâtisserie (z.B. mit heller und dunkler Schokoladenmousse, Erdbeermousse, Mango-Buttermilchdessert, Crème brûlée, Früchteragout oder verschiedenen Sorten Eis und Sorbet).

Als Hauptgerichte servieren wir Ihnen:

☆☆☆☆ Osterbrunch am 20. und 21. April 2025 ☆☆☆☆

- geschmorte Lammschulter | Ratatouille | Basilikumpolenta Rosmarinjus
- Dorade Royal | Curry-Süßkartoffel | Brokkoli | Beurre blanc
52,00 € pro Person

☆☆☆☆☆ Muttertagsbrunch am 11. Mai 2025 ☆☆☆☆☆

- gefüllte Kalbsbrust | Steinpilzsauce | weißer Spargel Waldpilz-Semmelfüllung
- heimischer Zander | Tomatensugo | Bärlauchgnocchi
52,00 € pro Person

☆☆☆☆ Pfingstbrunch am 08. und 09. Juni 2025 ☆☆☆☆

- Rinderrücken | Pfifferlingsrisotto | gegrillter Lauch | Merlotjus
- Lachswürfel | Sesam-Aprikosenchutney | Asiagemüse
49,00 € pro Person

☆☆☆☆ Erntedankbrunch am 05. Oktober 2025 ☆☆☆☆

- gratiniertes Filet vom Jungschwein | Kartoffel-Parmesangratin geschmorte Karotten
- Saibling | feine Kürbisnudeln | Estragonsauce
49,00 € pro Person

**Preis pro Person (ab 12 Jahre)
inklusive Kaffee und Tee**

(Sekt, Wein und weitere Getränke gegen Berechnung)
Preis für Kinder bis 11 Jahre: 2,50 € pro Lebensjahr

Unsere Küche legt großen Wert auf frische, saisonale und regionale Produkte. Aus diesem Grund sind kurzfristige Änderungen der Speisen bzw. Buffets nicht ausgeschlossen.

OSTERN 2025 Menü am Sonntag, 20.04., und Montag, 21.04.2025

Unser OSTERMENÜ in der Schloss-Schänke

Spargelsalat und Büffel-Burrata DOP
Bärlauchpesto
Ofentomaten | alter Balsamico

Spargelsamtsüppchen

Stangenspargel und Kalb
Tomate | Olive | Kartoffel
Sauce Hollandaise

Schokokuchen „Original Beans“ 67%
Erdbeerragout | süß eingelegter Spargel |
Vanillecrumble | Vanilleeis | Honighippe

3-Gang-Menü 59,00 €
4-Gang-Menü 67,00 €



PANORAMA-BRUNCH auf der Gourmet-Terrasse



Jeden dritten Sonntag im Monat servieren wir Ihnen unseren gewohnten Brunch auf der oberen Terrasse des Restaurants. Mit traumhaftem Blick ins Murgtal.

Beginn um 11.00 Uhr – Preis pro Person 49,00 €

Sonntag, 15. Juni 2025

- Rosa gebratene Kalbsmedaillons | Spargelgemüse Dauphinekartoffeln | Morchelsauce
- Zanderfilet | neue Kartoffeln | Spargelgemüse

Sonntag, 20. Juli 2025

- Mit Ziegenkäse gratiniertes Lammhüfte | mediterranes Gemüse | Rahmpolenta
- In Salbei gebratenes Doradenfilet | Safranrisotto Hummersauce

Sonntag, 17. August 2025

- Filet vom Loup de mer | Kapern und Limonen Paprika-Couscous
- Rücken vom Stauferico-Schwein | Auberginenpüree Trüffelgnocchi

NEU-NEU
NEU

OKTOBERFEST IN DER EVENTLOCATION „SURUMU“

am Samstag, 25.10.2025

19.00 -24.00 Uhr - Einlass um 18.00 Uhr



St. Anton oder auch dem nahegelegenen Elsass. Es erwarten Sie Getränke wie ein Original Oktoberfest-Bier und ein typische bayerisches Schmanckerlbüffet.



Legen Sie Tracht und Lederhosen bereit, damit wir gemeinsam eine ausgelassene Party feiern können! In unserer Eventlocation an der Pferderennbahn in Iffezheim veranstalten wir zum zweiten Mal ein großes Oktoberfest.

Musikalisch werden wir begleitet vom „DJ von der Alm“, bekannt von vielen Partys aus Ischgl, Engelberg,

Buffet (Selbstbedienung)

von 19.00 Uhr bis 21.30 Uhr

- badischer Kartoffelsalat mit Gartenkräutern
- Weißkrautsalat mit Kümmel
- Obazda & reichhaltige Brotauswahl
- Krustenschinken mit Weißkraut und Biersauce
- Backhendlsalat
- Weißwürste
- Servietten-Knödel mit Pilzsauce
- Kaiserschmarren mit Vanillesauce

38,00 € inkl. Eintritt und Speisen vom bayerischen Schmanckerlbüffet

12,00 € Partyticket ab 21.30 Uhr

SCHLOSS EBERSTEIN zum Kennenlernen



Werfen Sie einen Blick hinter die Kulissen, schauen Sie in die verschiedenen Schlossküchen, in die unterschiedlichen Restauranträume, in die Hotelzimmer (falls möglich), und erfahren Sie die historischen Hintergründe und aktuelle Neuigkeiten von Schloss Eberstein. Im Anschluss daran genießen Sie ein Menü aus Bernd Werners Schlossküche.

Beginn um 17.30 Uhr – Preis pro Person 73,00 €
inkl. Aperitif mit Fingerfood,
Führung, Menü, Wasser, Wein, Espresso

An folgenden Sonntagen,
16.03., 30.03., 13.04., 27.04., 25.05., 15.06., 06.07.,
27.07., 17.08., 31.08., 14.09., 28.09.2025

Hotel-Arrangement

Teilnahme an „Schloss Eberstein zum Kennenlernen“
(inkl. aller Leistungen), Übernachtung im Schlosshotel
und Frühstücksbuffet:

265,00 € im Doppelzimmer

VORSCHAU HERBST/WINTER 2025/26

Special Events / Herbst 2025:

06.11.2025

Azubi-Gala „Casino-Royal-Nacht“ im Schloss Eberstein

Mitte November 2025-06.01.2026

Kitzbüheler Hütte in Baden Baden

19.11.-30.11.2025

Wildwoche in der Schloss-Schänke


SCHLOSS EBERSTEIN
RESTAURANT & HOTEL

Sie möchten regelmäßig unsere aktuellen Nachrichten erhalten?
Dann abonnieren Sie unseren **Newsletter** auf unserer Internetseite.

MEMBRE
d'Honneur
JRE

QL
Hotels & Restaurants
charming by nature


Exzellente
AUSBILDUNG
IN DER HOTELLERIE



Schloss Eberstein

D-76593 Gernsbach
Tel. + 49(0)72 24/99 59 50
Fax + 49(0)72 24/99 59 550
info@schlosseberstein.com
www.schlosseberstein.com

 www.facebook.com/Schloss.Eberstein
 [schloss_eberstein](https://www.instagram.com/schloss_eberstein)