

NEUES AUS SCHLOSS EBERSTEIN – OKTOBER 2025 BIS FRÜHJAHR 2026 – NEUES AUS SCHLOSS EBERSTEIN

GENUSSVOLLE MOMENTE, FESTLICHE FEIERN UND EXKLUSIVE ARRANGEMENTS

Mit dem Wechsel der Jahreszeiten hält auf Schloss Eberstein eine neue Genusszeit Einzug.

Herbst und Winter bieten den idealen Rahmen für besondere kulinarische Erlebnisse, stilvolle Veranstaltungen und gesellige Stunden in einzigartigem Ambiente. Wir freuen uns, Ihnen unsere aktuellen Angebote und festlichen Arrangements vorzustellen.

Ihre Fam. Werner und die Schlossgeister








WINTER SPEZIAL – Schloss-Schänke









Vom November bis Dezember

Erleben Sie winterliche Genussmomente in der gemütlichen Atmosphäre unserer Schloss-Schänke. Freuen Sie sich auf herzhaft-badische Küche und wechselnde Spezialitäten – jeweils an einem festen Wochentag:



-  **Montag:** Glasierte Kalbshaxe
-  **Dienstag:** Hausgemachte Rösti-Variationen
-  **Mittwoch:** Fondue-Abend – wahlweise mit Käse oder Fleisch
-  **Donnerstag:** Winterlicher Flammhachs
-  **Freitag:** Schloss-Forelle aus heimischen Gewässern

WEIHNACHTSARRANGEMENTS – für Privat- und Firmenfeiern

-  **Feuerzauber.** Fackelwanderung, 3-Gang-Menü. inkl. Wein, Wasser, Kaffee. Ab 15 Pers. 78 € pro Person
-  **Chalet-Abend.** Fondue oder Buffet, Boeuf Bourguignon. Ab 15 Pers. 69 € pro Person
-  **Fondue-Schänke.** Käse oder Fleisch, inkl. Wein, Wasser, Kaffee. Ab 6 Pers. 69 € pro Person
-  **Küchenparty.** Santa Claus, inkl. Getränke. Ab 80 Pers. 110 € pro Person
-  **Wintergrillen.** Grillmenü, Marshmallows, inkl. Getränke. Ab 30 Pers. 110 € pro Person
-  **Weihnachtsdinner** Werners Restaurant. Ab 8 Pers. 3 Gänge 92 €, 4 Gänge 120 € pro Person

Weitere
Informationen
auf der
Sonderbeilage
„Weihnachts-
arrangement“



KOCHKURS-TERMINE



Ich freue mich
auf Sie.

Ihr *Bernd Werner*

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
Doms-Poularde | Kartoffeltörtchen | Trüffelcreme | Kalbsfilet
im Ganzen gebraten | Portwein-Trüffeljus | Dessert

Samstag, 31.01.2026

Basiskochkurs Saucen

Fischfond | Fischsauce | Hummersauce | Kalbsfond |
Rotweinjus

165,00 € pro Person

Samstag, 07.02.2026

Valentins-Menü

Tiefseegarnele | gebratener Hummer | Maishuhn mit Trüffeljus |
Champagnersüppchen | Mango

165,00 € pro Person

Samstag, 07.03.2026

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, 21.03.2026

Aufbaukochkurs Saucen

Morchelsauce | Linsensauce | Trüffelsauce | Pikanter Tomaten-
fond | zweierlei Paprikaschaum | Fenchelsauce | Safransauce |
Kaviarsauce uvm.

165,00 € pro Person

Samstag, 28.03.2026

Frühlingsmenü

Pulpo | Dorade | Bresse-Poularde | Herstellung Trüffelnocchi |
Dessert

165,00 € pro Person

Samstag, 04.04.2026

Fingerfood-Kochkurs

**Das perfekte Menü in kleinen Gängen für Stehempfänge
oder Partys**

Süppchen | Beefstatar | Trüffelcreme | kleine Strudel uvm.

165,00 € pro Person

Samstag, 11.04.2026

Spargelkochkurs

Heimischer Spargel | Morchel | Kalbsfilet | Erdbeeren

165,00 € pro Person

Samstag, 25.04.26

Die besten Fleischsorten der Welt Teil 2

Limousin | Original Kobe | Australien | schottisches und
deutsches Dry Aged Beef

185,00 € pro Person

Samstag, 09.05.2026

Aufbaukochkurs Saucen

Morchelsauce | Linsensauce | Trüffelsauce | pikanter Tomaten-
fond | zweierlei Paprikaschaum | Fenchelsauce | Safransauce |
Kaviarsauce uvm.

165,00 € pro Person

Samstag, 23.05.2026

Bernd Werners Smoker-Grillkurs

US-Beef | Hereford-Rind Neuseeland | Iberico | Schokokuchen
aus dem Grill

165,00 € pro Person

Samstag, 06.06.2026

Leichtes Sommermenü

Tiefseegarnele | Niedertemperatur-Hummer | Milchkalb |
Sommertrüffel | Panna Cotta mit Himbeeren

165,00 € pro Person

Samstag, 20.06.2026

Asia-Kochkurs

Gambas | Hummer | Rinderfilet | Dessert

165,00 € pro Person

Samstag, 11.07.2026

Die besten Fleischsorten der Welt Teil 1

Spezialitäten aus Neuseeland und Australien sowie das Stauferico,
Iberico-Schwein und unser eigenes Dry Aged Beef aus dem
Fleischreifeschrank.

185,00 € pro Person

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

WILD- SPEZIALITÄTENWOCHEN in der Schloss-Schänke



WILD AUF WILD

Mittwoch, 15.10.2025, bis Donnerstag, 06.11.2025

Unser Wildmenü

Herbstsalat „Schloss Eberstein“

Hirschschinken | Kürbispesto | Wildkräuter |
Kürbischutney

Karottencremesüppchen

Kracherle | Schnittlauch

Zwiebelrostbraten aus der Rehkeule

Waldpilzrahmsauce | abgeschmelzte Spätzle |
Blumenkohl | Selleriepüree

Feines von Topfen

Früchteragout | Mandelbrösel

3-Gang-Menü 56,00 €

4-Gang-Menü 63,50 €

ODENWÄLDER GÄNSEWOCHEN im Schloss Eberstein



ab 19.11.2025 bis Ende Januar 2026

UNSER GÄNSEMENÜ

Gänserillettes

Gebratene Waldpilze | Preiselbeercreme | Feldsalat

Maronensamtsüppchen

Croutons | Schnittlauch | Maultäschle

Geschmorte Gänsekeule

Rotkraut | Serviettenknödel | Gänsejus | Maronen |
Selleriepüree

Weißes Schokoladengewürzmousse

Orangeragout | Butterbrösel | Himbeergel |
Honighippe | Vanilleeis

3-Gang-Menü 56,00 €

4-Gang-Menü 63,50 €

OSTERN 2026 Menüs in unseren Restaurants

Sonntag, 05.04.2026

Montag, 06.04.2026

Unser OSTERMENÜ in der Schloss-Schänke

Wildkräuter und Büffel-Burrata DOP

Bärlauchpesto |
Ofentomaten | alter Balsamico

Getrübtes Weiße-Bohnen-Süppchen

Kräuter-Croutons

Dorade Royale

Tomate | Olive | Kartoffel |
Weißburgundersauce

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

3-Gang-Menü 59,00 €

4-Gang-Menü 67,00 €



Unser OSTERMENÜ in Werners Restaurant

Schloss-Eberstein-Menü

JAKOBSMUSCHELCARPACCIO

Kaisergranat | Passionsfrucht | Algen

KALBSBRIES & MORCHEL-TORTELLINI

Erbsen | Radieschen | Spargelcreme

REHRÜCKEN

Pastinake | Kirsche | Apfel | Wacholder

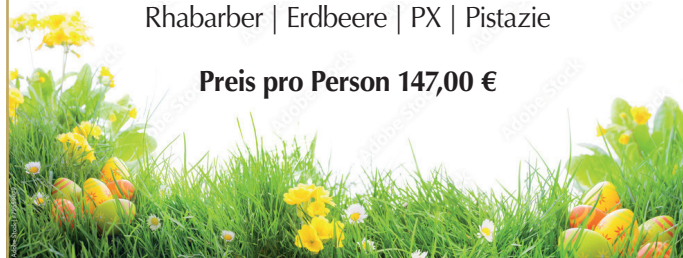
BEAUFORT – 12 Monate gereift

Kümmel | Oliven | Haselnuss

YUNA EDEL WEISS 47% Schokolade

Rhabarber | Erdbeere | PX | Pistazie

Preis pro Person 147,00 €



VALENTINSTAG

In Werners Restaurant
Samstag, 14.02.2026

In der Schloss-Schänke
Samstag, 14.02.2026

VALENTINSTAGARRANGEMENTS

Mit romantischer Übernachtung im Schloss

Inklusivleistungen „Valentinstags-Arrangement“

Eine Übernachtung im Zimmer der gebuchten Kategorie inkl. liebevoller Dekoration mit roten Rosen, Begrüßungssekt aus dem eigenen Weinberg bei Anreise und einem besonderen kulinarischen Gastgeschenk für Verliebte.

Reichhaltiges Frühstücksbuffet

Zimmerkategorie

Standard	199,00 €
Juniorsuite	245,00 €
Suite	299,00 €

Ihre Tischreservierung in einem unserer Restaurants nehmen wir gerne bei Ihrer Buchung des Zimmers entgegen.
Zzgl. Kurtaxe.



MOULES-FRITES in unserer Schloss-Schänke

Januar und Februar 2026

Genießen Sie saftige Miesmuscheln aus dem Wattenmeer im Gemüsesud, dazu Pommes frites, Weißweinsauce, Knoblauchdip und geröstetes Baguette.

24,50 € pro Person
inkl. 1 Glas Riesling
vom Weingut Schloss Eberstein



HUMMER in Werners Restaurant



Am **Samstag, den 10.01.2026**, servieren wir **ausschließlich das Hummermenü**. Dieser Abend steht ganz im Zeichen des Meeres – genießen Sie feinste Kreationen rund um den König der Krustentiere.

Auch am **Freitag, den 09.01.2026**, und **Sonntag, den 11.01.2026**, nur **auf Vorbestellung** möglich.

Zweierlei vom Hummer Asia Style

Hummer-Tortellini | Spinat | Safranfenchel |
Hummerschaum

Confiertter Hummer | Mais | Speck | Pimento de la Vera

Tranchierter Hummer | Topinambur | Sellerie | Trüffel

Delice von der Bitterschokolade 72 % | Blutorange |
Joghurt

147,00 € pro Person inkl. Aperitif

TRÜFFELABEND in Werners Restaurant

ALBA-TRÜFFELGENUSS VOM FEINSTEN

Am Samstag, den 22.11.2025, dreht sich alles um den Trüffel: Wir servieren ausschließlich ein raffiniertes 5-Gang-Menü, bei der Trüffel in allen Gängen im Mittelpunkt stehen.

Auch am Freitag, den 21.11.2025, und Sonntag, den 23.11.2025, nur auf Vorbestellung möglich.



Gruß aus der Küche | Trüffel-Ei

Gänseleber | Sultaninen | Trüffel | Brioche

Ochsenschwanzessenz | Trüffeltortellini

Steinbutt | Trüffelrisotto | Lauch | Beurre blanc

Entenbrust | Orange | Chicorée | Trüffeljus

Blaubeere | Kuvertüre | Pflaume | Kardamomeis

155,00 € pro Person mit Trüffel in allen Gängen

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.



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:

☆☆☆☆ **Erntedankbrunch am 05.10.2025** ☆☆☆☆

- Brust und Keule vom Landhuhn | Kürbisstampf | abgeschmelzter Blumenkohl
 - in Panko gebackener Saibling | Kartoffel-Lauchragout | frittierte Petersilie
- 49,00 € pro Person**

☆☆☆☆ **Weihnachtsbrunch am 25.12. und 26.12.2025** ☆☆☆☆

- Entenbrust, rosa gebraten | Orangensauce | Serviettenknödel | Karotten-Wirsinggemüse
 - Dorade | Rotweinrisotto | glasierter Lauch | Kräuter-Beurre-blanc
- 52,00 € pro Person**

☆☆☆☆ **Osterbrunch am 05.04. und 06.04.2026** ☆☆☆☆

- Lammhüfte | Ratatouille | Basilikumpolenta | Rosmarinjus
 - Zanderfilet | Zitronen-Risoni | Hummersauce
- 52,00 € pro Person**

☆☆☆☆☆ **Muttertagsbrunch am 10.05.2026** ☆☆☆☆☆

- Kalbsbrust | Steinpilzsauce | weißer Spargel | neue Kartoffel
 - Loup de mer | Tomatensugo | Bärlauchgnocchi
- 52,00 € 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.

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.

Sonntag, 23.11.2025

Sonntag, 07.12.2025 | Sonntag, 21.12.2025

Sonntag, 11.01.2026 | Sonntag, 01.02.2026

Sonntag, 15.03.2026 | Sonntag, 29.03.2026

Sonntag, 12.04.2026 | Sonntag, 26.04.2026

Sonntag, 17.05.2026

Preis pro Person 73,00 €, Beginn 17.30 Uhr

inkl. Aperitif mit Fingerfood, Führung, Menü bzw. Buffet,
Wasser, Wein, Espresso

Hotel-Arrangement

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

265,00 € im Doppelzimmer

170,00 € im Einzelzimmer

12. AZUBI-GALA unter dem Motto „Casino Royale“

am Donnerstag, 06.11.2025, ab 18:30 Uhr

Es heißt wieder: Vorhang auf für die Nachwuchstalente von Schloss Eberstein! Unter dem diesjährigen Motto „Casino Royale“ präsentieren unsere 18 Auszubildenden bereits zum zwölften Mal ihr Können – ein

Abend voller Kreativität, Geschmack und Leidenschaft.

Freuen Sie sich auf ein raffiniertes 4-Gang-Menü, begleitet von feinem Fingerfood und ausgewählten Getränken.

Ein besonderes Highlight ist der neu kreierte Azubiwein 2025 aus dem Weingut Andreas Männle – exklusiv vorgestellt an diesem Abend.

75,00 € pro Person

**Der Erlös der Azubi-Gala
kommt der Seniorenhilfe Gernsbach zugute.**



KÜCHENPARTYS



Freitag, 07.11., und Samstag, 08.11.2025
Start 19.00, Ende 01.00 Uhr
139,00 € pro Person inkl. Speisen/Getränke

Seien Sie auf unseren kulinarischen Saisonstart gespannt!
Freitag, 13.03.2026, und Samstag, 14.03.2026

Start 19.00, Ende 01.00 Uhr
135,00 € pro Person inkl. Speisen/Getränke
AKTION AM FREITAG:
ab einer Gruppe von 10 Personen – 128,00 pro Person



Da unsere Hotelzimmer häufig schnell ausgebucht sind, empfehlen wir zusätzlich Übernachtungsmöglichkeiten im Ort.
Für Gäste, die im Hotel Stadt Gernsbach übernachten, bieten wir einen kostenlosen Shuttle-Service an: Hinfahrt um 18.45 Uhr, Rückfahrt um 01.10 Uhr.

DIE LEGENDÄRE KITZBÜHELER HÜTTE IST WIEDER DA auf dem Augustaplatz in Baden-Baden



Vom 14.11.2025 bis zum 06.01.2026

Eisarena Baden-Baden schließt Partnerschaft mit Spitzengastronom Bernd Werner

Ein beliebter Treffpunkt für Weihnachtsfeiern in alpenländischer Gemütlichkeit mit Fondue und weiteren Köstlichkeiten. Diese Tradition wird nun mit bewährtem Konzept unter der Leitung von Marc Walter, bekannt als „der mit dem Hut“, fortgeführt.



Die Hütte wird zwischen dem 14.11.2025 und dem 06.01.2026 täglich von 17:00 bis 00:00 Uhr geöffnet sein. Sonntags und an Feiertagen geht's bereits um 12:00 Uhr los. Geschlossen bleibt die Kitzbüheler Hütte lediglich am 24.12.2025. Für Buchungen von (Weihnachts-) Feiern nimmt das Team von Schloss Eberstein gerne entgegen.

Weitere Informationen hier: www.kitzbuehelerhuette.de | www.eisarena-baden-baden.de

Reservierung unter: Tel: 0173-99 38 172, E-Mail: huette@schlosseberstein.com

Öffnungszeiten: Montag bis Samstag 17 - 24 Uhr, Sonn- und Feiertags: 12 - 24 Uhr, 24.12. geschlossen!

UNSER zweites OKTOBERFEST IN DER EVENTLOCATION „SURUMU“



am Samstag, 25.10.2025

Fassanstich um 18.00 Uhr

Eintrittsgebühr 35,00 € mit Buffet (Selbstbedienung) 18.30 Uhr – 20.30 Uhr

Ab 21.00 Uhr Partyticket 10,00 €

- badischer Kartoffelsalat mit Gartenkräutern - Gurkensalat mit Schmand und Dill - Weißkraut-salat mit Kümmel - verschiedene Grillsaucen - reichhaltige Brotauswahl. **Herzhaftes:** Tranchen vom Krustenschinken mit Weißkraut, Senf und Biersauce - Backhendl - Serviettenknödel mit Pilsauce, Dessert.

In unserer Eventlocation an der Pferderennbahn in Iffezheim veranstalten wir zum zweiten Mal ein großes Oktoberfest. Legen Sie Tracht und Lederhosen bereit, damit wir gemeinsam eine ausgelassene Party feiern können! Genießen Sie typische bayerische Schmankerl, Getränke wie ein Original Oktoberfest-Bier oder Enzian an verschiedenen Ständen. Musikalisch werden wir begleitet von „DJ von der Alm“, bekannt von Partys aus Ischgl, Engelberg, St. Anton oder auch dem nahegelegenen Elsass und der Hopfenseuer.

SCHLOSS EBERSTEIN
RESTAURANT & HOTEL

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

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

MEMBRE
d'Honneur
JRE

QL
Hotels & Restaurants
charming by nature

Exzellente
AUSBILDUNG
IN DER HOTELLERIE



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