



*Herzlich Willkommen  
auf Schloss Eberstein*

---

*Wir wünschen Ihnen viel Spaß  
beim Genießen über den Dächern  
des Murgtals*

*Familie Bernd und Roswitha Werner  
und die fleißigen Schlossgeister*

---

*Als Aperitif vor dem Essen  
empfehlen wir Ihnen...*

Sherry Dry/Medium  
5 cl € 4,80

Campari Orange/Campari Soda  
4 cl € 5,80

Martini Bianco/ Martini Rosso  
5 cl € 4,80

Glas Sekt  
0,1 l € 5,00

Glas Champagner  
0,1 l € 9,00

Gerne servieren wir Ihnen auch einen alkoholfreien Cocktail.  
Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter

## *Suppen*

Steinpilzessenz mit Maultäschle und Gartenkräutern	6,50 €
Karotten - Ingwersuppe	6,50 €
Tomatencremsuppe mit Shrimps und Basilikumpesto	6,50 €

## *Vorspeisen und Zwischengerichte*

Hausgemachte geschmelzte Maultaschen mit lauwarmem Kartoffelsalat	2 Stück	6,00 €
	4 Stück	12,00 €
Bunter Sommersalat mit Rohkostsalaten gebratenen Pfifferlingen, Speckkrustini und lauwarmem Ziegenkäse		13,50 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesanspäne und Salat		14,00 €

## *Hauptgerichte*

Schweinemedallions in Waldpilzsoße, kleinem Gemüse, abgeschmelzte Spätzle und kleinem Salatteller		16,00 €
	½ Portion	12,00 €
Rumpsteak auf Pfeffersoße mit Gemüse, Schupfnudeln und kleinem Salatteller		18,00 €
	½ Portion	13,00 €
Pastavariation auf geschmorten Tomaten und gebratenen Pfifferlingen		14,50 €
Schwarzwaldforelle im Ganzen gebraten mit Gemüse, Limonenbutter und neuen Kartoffeln		16,00 €

## Menü

Saiblingstatar mit Forellenkaviar  
Kräutersauerrahm und sommerlichen Salaten



Steinpilzessenz mit Maultäschle  
und Gartenkräutern



Spanferkelrücken auf Pfifferlingsrisotto  
mit kleinem Gemüse und Rotweinjus



Zwetschgenvariation „Schloss Eberstein“  
Ragout, Espuma und Gratin von der Zwetschge  
mit Walnusseis

37,00 € als 3 Gang Menü

40,00 € als 4 Gang Menü

## Unsere Empfehlung

Gebratene Edelfische auf Tagliatelle mit sommerlichem Gemüse  
und Hummersauce

15,50 €

½ Portion 10,50 €



Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren

17,00 €



Hirschragout und Nüsschen mit Gemüse  
und abgeschmelzte Spätzle

17,00 €



Kalbsleberscheiben auf Balsamico-Zwiebelsauce  
Sommergemüse und Kartoffelpüree

17,50 €



Kalbskotlett rosa gebraten mit Salbeibutter, neue Kartoffeln  
Sommergemüse und Kräuterjus

23,50 €

## *Dessert und Käse*

Zwetschgenvariation Ragout, Espuma und Gratin von der Zwetschge mit Walnusseis	7,50 €
Crème Brûlée mit Vanilleeis und Früchteragout	7,50 €
Dessertetagere „Schloss Eberstein“	8,00 €
Französische Käseauswahl mit Feigensenf, Nüssen und Schlossbrot	7,50 €

## *Eispezialitäten*

<b>Gemischtes Eis (3 Kugeln)</b> mit Sahne	4,50 €
ohne Sahne	4,00 €
<b>Eiskaffee „Schloss Eberstein“</b> (Vanilleeis, Kaffee und Sahne)	4,30 €
<b>Eisschokolade</b> (Vanille- und Schokoeis mit Sahne)	4,30 €
<b>Sorbet Dream</b> (Cassis-Sorbet mit Sekt aufgegossen)	4,50 €
<b>Summertime</b> Erdbeereis und Joghurteis mit Früchteragout	6,00 €
<b>Malagabecher</b> Vanilleeis mit Rum-Rosinen und Sahne	6,00 €
<b>Walnussbecher</b> Walnuss- und Vanilleeis, Karamellnüsse und Sahne	6,00 €
<b>Schwarzwälder Kirschbecher</b> Vanille- und Schokoladeneis, Schattenmorellen, Kirschwasser, Sahne und Schokoraspe	6,00 €

## *Digestif und Kaffeespezialitäten*

<b>Edelbrände</b>		
Badischer Obstbrand	2 cl	4,50 €
Mirabellen Brand	2 cl	4,50 €
Zwetschgen Brand	2 cl	4,50 €
Williams-Christ Brand	2 cl	4,50 €
Schwarzwälder Kirschwasser	2 cl	4,50 €
Tobinambur	2 cl	3,40 €
<b>Spirituosen</b>		
Fernet	2 cl	4,00 €
Ramazotti	2 cl	4,00 €
Topinambur	2 cl	3,40 €
Grappa	2 cl	3,50 €
Remy Martin	2 cl	5,80 €
Whisky	2 cl	4,80 €
<b>Heiße Getränke</b>		
Kaffee		2,40 €
Espresso		2,10 €
Doppelter Espresso		3,50 €
Cappuccino		3,00 €
Milchkaffee		2,90 €
Latte Macchiato		3,90 €
Heiße Schokolade		3,80 €

## *Vesperkarte*

Steinpilzessenz mit Maultäschle und Gartenkräutern	6,50 €
Tomatencremsuppe mit Shrimps und Basilikumpesto	6,50 €
Hausgemachte abgeschmelzte Maultaschen mit lauwarmem Kartoffelsalat	2 Stück 6,00 € 4 Stück 12,00 €
Steffen Geiser´s Fleischkäse vom Grill mit Zwiebelsoße und Kartoffelsalat	6,90 €
Wurstsalat mit Brot	8,00 €
Käsespätzle mit Salatteller	8,50 €
Portion Schwarzwälder Schinken, roh oder gekocht mit Bauernbrot	8,90 €
„Grafensprung Vesperteller“ mit gemischtem Schinken, Schwartenmagen, Leber- und Griebenwurst, Rahmkäse, Butter und Brot	9,50 €
Geräucherte Murgtalforelle mit Sahnemeerrettich und einem kleinem Salat	10,00 €
„Steffen Geisers“ Weißwürste * mit Kartoffelsalat, Laugenbrezel und süßem Senf	6,90 €

\* Steffen Geisers Weißwürste wurden im Jahr 2006 als Deutschlands beste Weißwürste ausgezeichnet. Herzlichen Glückwunsch !

**Sie sind auf der Suche nach einem passenden Geschenk?**

Verschenken Sie doch zum Beispiel einen Wertgutschein, ein  
Gutschein für ein romantisches Candlelight-Dinner oder für  
das beliebte „Reinschmecker-Arrangement“ inkl.  
Übernachtung im Schlosshotel.  
Unsere Mitarbeiter an der Rezeption beraten Sie gerne!

Ihre Bestellung für die Küche nehmen wir gerne  
von 12.00 bis 21.30 Uhr entgegen.

## Getränke

### Alkoholfreie Getränke

Coca Cola	0,3 l	3,20 €
Coca Cola	0,5 l	4,50 €
Fanta	0,3 l	3,20 €
Fanta	0,5 l	4,50 €
Sprite	0,3 l	3,20 €
Sprite	0,5 l	4,50 €
Apollinaris	0,25 l	2,20 €
Apollinaris	0,75 l	3,80 €
Evian	1,0 l	4,50 €
Badner Land Still	0,5 l	3,00 €

Orangensaft	0,2 l	2,30 €
Apfelsaft	0,2 l	2,30 €
Grapefruitsaft	0,2 l	2,30 €
Bananensaft	0,2 l	2,30 €
Kirschsft	0,2 l	2,30 €
Traubensaft	0,2 l	2,30 €
Kiba	0,2 l	2,30 €
Tomatensaft	0,2 l	2,30 €
Apfelsaftschorle	0,3 l	2,60 €
Apfelsaftschorle	0,5 l	4,60 €
Saftschorle	0,3 l	2,80 €
(Orange, Kirsch, Grapefruit, Johannisbeere, Traube)	0,5 l	4,80 €

Bitter Lemon	0,2 l	2,50 €
Tonic Water	0,2 l	2,50 €
Ginger Ale	0,2 l	2,50 €

### Biere

Bitburger vom Fass	0,3 l	2,50 €
Bitburger vom Fass	0,4 l	3,20 €
Bitburger alkoholfrei Flasche	0,3 l	2,30 €
Rothaus Hefeweizen v. Fass	0,3 l	2,50 €
Rothaus Hefeweizen v. Fass	0,5 l	4,00 €

## *Weine aus dem Weingut*

### *Schloss Eberstein*

Im Jahr 2002 wurden mit großem Erfolg die Hänge um das Schloss wieder bestockt. Das ursprüngliche Ambiente eines Schlossweingutes wurde hergestellt. Die erste Weinlese hat im Oktober 2004 stattgefunden. Viel sorgfältige Bodenpflege sowie selektive Handlese erklären den sauberen Sortencharakter, der jeden Jahrgang gehaltvoll und hochwertig werden lässt.

2009er	Sauvignon Blanc **	30,00 €
2009er	Spätburgunder Rose * trocken	24,00 €
2009er	Spätburgunder Rose ** trocken	26,00 €
2009er	Weißburgunder * trocken	25,00 €
2009er	Weißburgunder ** trocken	27,00 €
2009er	Riesling * trocken	25,00 €
2009er	Riesling ** trocken	28,00 €
2008er	Spätburgunder * trocken	25,00 €
2007er	Spätburgunder ** trocken	34,00 €
2007er	Spätburgunder *** trocken	45,00 €

#### **...die Sterne**

\* ...sind fruchtbetonte junge Weine. Sie bestechen durch Leichtigkeit und Eleganz. Sie versprechen Weingenuss für jeden Tag.

\*\* ...unterliegen strengen Qualitätskriterien im Weinberg und während der Vinifikation. Während einer ausgedehnten Reifephase entwickeln sie ihren eigenständigen Charakter und ihre starke Ausdruckskraft. Die Rotweine reifen alle im Barrique-Fass.

\*\*\* ...hier fühlen wir uns „dem Adel verpflichtet!“ Nur ein ganz großer Wein darf diese Auszeichnung tragen. Königlich präsentieren sich diese Weine im Genuss.

Gerne können Sie auch unsere Schlossweine für gemütliche Stunden daheim oder als besonderes Geschenk für Freunde bei uns erwerben.

#### **Im Schloss-Innenhof finden Sie die neu errichtete Vinothek.**

Dort können Sie den Wein von Schloss Eberstein probieren und natürlich erwerben.

Der Weinverkauf in der Vinothek findet zu folgenden Zeiten statt:  
 Freitag, Samstag und Sonntag von 14.00 bis 19.00 Uhr.  
 Jeden Freitag ab 18 Uhr haben Sie die Möglichkeit zur Teilnahme an einer Weinbergführung.



## Weine im offenen Ausschank

2009er	Riesling trocken Weingut Schloss Eberstein	¼ Ltr.	4,30 €
2007er	Grauer Burgunder trocken Winzergenossenschaft Oberkirch	¼ Ltr.	4,30 €
2008er	Weißburgunder trocken Winzergenossenschaft Kaiserstuhl	¼ Ltr.	4,30 €
2007er	Spätburgunder Weißherbst Winzergenossenschaft Affental	¼ Ltr.	4,30 €
2009er	Sauvignon blanc Weingut Schloss Ortenberg	¼ Ltr.	4,30 €
2008er	Spätburgunder trocken Weingut Schloss Eberstein	¼ Ltr.	4,30 €



## Flaschenweine weiß

2008er	Grauburgunder trocken Weingut Schloss Ortenberg / Baden	19,00 €
2007er	Weissburgunder trocken Weingut Klumpp/ Baden	19,00 €
2008er	Neuweirer Mauerberg Riesling Kabinett trocken Weingut Holger Dütsch / Baden	29,00 €
2008er	Cuveé Ortenberg Weiss-, Grauburgunder, Chardonnay Weingut Schloss Ortenberg / Baden	22,00 €
2006er	Chablis / Frankreich	25,00 €
2005er	Sancerre / Frankreich	28,00 €
2005er	Grüner Veltliner „Alte Rebe vom Löss“ Weingut Prechtl / Österreich	25,00 €





## *Flaschenweine rose*

2008er	Cuveé Rosé trocken Weingut Klumpp	22,00 €
2006er	Sancerre Rosé	28,00 €

## *Flaschenweine rot*

2005er	Steingrübler Spätburgunder trocken WZG Königsschaffhausen / Baden	21,00 €
2007er	Durbacher Bienengarten Spätburgunder trocken <i>oder</i> halbtrocken Weingut Andreas Männle / Baden	24,00 €
2007er	Jechtinger Eichert Spätburgunder Spätlese trocken WZG Jechtingen Kaiserstuhl / Baden	33,00 €
2004er	Spätburgunder trocken Weingut Robert Weil / Rheingau	29,00 €
2006er	Côtes du Rhône / Frankreich	19,00 €
2006er	Château Belgrave / Haut Médoc	39,00 €
2004er	Chianti Classico / Toskana	29,00 €
2004er	Rioja Crianza / Spanien	29,00 €
2004er	Shiraz Bin 28 Penfolds / Australien	38,00 €



**Eine größere Auswahl an Weinen  
halten wir in unserer Gourmet-  
Weinkarte für Sie bereit.  
Bitte fragen Sie uns danach.**

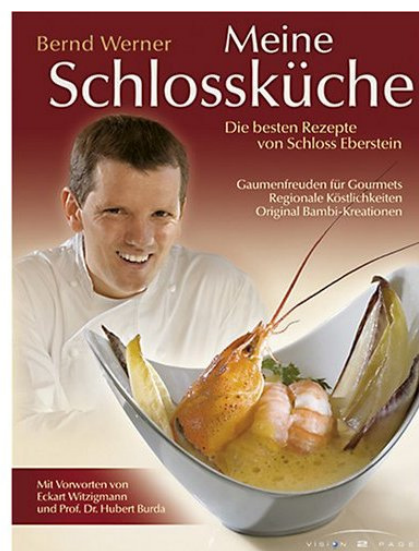
## *Sekt & Co*

Glas Sekt	0,10 l	5,00 €
Flasche Sekt	0,70 l	28,00 €
Glas Prosecco	0,10 l	4,00 €
Flasche Prosecco	0,70 l	27,00 €
Glas Champagner	0,10 l	9,00 €
Flasche Champagner	0,70 l	58,00 €

## *Longdrinks*

Barcardi Cola	0,2 l	6,00 €
Jim Beam Cola	0,2 l	6,00 €
Gin Tonic	0,2 l	6,00 €
Vodka Lemon	0,2 l	6,00 €

**Sie haben Lust auf Badische Köstlichkeiten oder möchten sich von Bernd Werner's Gourmetküche verzaubern lassen?  
Dann empfehlen wir Ihnen folgendes Kochbuch:**



**Erhältlich an der Rezeption  
zum Preis von 29,90 €**