



Feine Winterküche

Suppe



Cremesüppchen von der Esskastanie
mit Streifen vom Wildschweinschinken und Croutons € 8,50

Hauptgänge

Scheiben vom Reinhardswälder Wildschweinbraten
mit gebratenen Waldpilzen in Wacholdersauce, Preiselbeerbirne
dazu Mandelbrokkoli und Schupfnudeln € 22,90

Hirschragout mit gebratenen Waldpilzen
mit Preiselbeerbirne, Rahmwirsing und Spätzle € 19,90

Koteletts vom Hirschrücken mit einer Nusskruste
Holunderjus, Birnen-Wirsinggemüse
und Maronen-Kartoffelkrapfen € 28,50

Kross gebratene Gänsekeule – frisch aus dem Ofen
dazu Preiselbeer-Apfel und Kartoffelklößchen
wahlweise mit Rotkohl oder Grünkohl € 32,90

Brust und Keule von der Ente mit Orangensauce
Apfelrotkohl und Kartoffelklöße € 26,90

Kasseler Kamm, Bauch und Mettende
mit Grünkohl, Bratkartoffeln und Senf € 18,50

Vegetarische Gericht

„Vegane Frühlingsröllchen“
Brickeig gefüllt mit Esskastanien, Kartoffeln, Cranberries
und Pekannüssen auf Rotkohl-Feigensalat
dazu einen Gewürz-Smoothie € 16,90

Sellerieschnitzel in einer Nusspanade gebraten auf Spitzkohl-
Zwergorangen-Gemüse und Staudenselleriesalsa € 16,90

*Viele Gerichte erhalten Sie auch in kleineren Portionen.
Die ausführliche Speisekarte mit Allergenen finden Sie auf
unserer Homepage.*

**Auch für zu Hause:
BESTELLEN – ABHOLEN – GENIESSEN**

Speisekarte



Sinfonie
der Genüsse
Feine Winterküche
Wild, Gans, Ente & Co



Waldhotel Schäferberg

... immer mehr Gastlichkeit!

Wilhelmsthaler Straße 14, 34314 Espenau
www.schaeferberg.de / Tel: 05673-9960



Auszugskarte:

gültig ab 28.10.22 bis Anfang Januar

Küchenöffnungszeiten:

Montag bis Samstag: 11:30- 14:00 Uhr & 18:00 - 21:30 Uhr

Sonntag & Feiertag: 11:30 bis 21:30 Uhr

Kaffee und Kuchen:

Montag – Samstag: 14.30 – 17.00 Uhr und

Sonntag & Feiertag: 15.00 – 17.00 Uhr.

Vorspeise

Nüsschensalat mit Schmanddressing
dazu Croutons € 7,50

Scheiben vom hausgebeizten Lachs
an Blattsalaten in einem Orangendressing mit Fenchel und
Granatapfelkernen dazu Kartoffel-Kürbisrösti € 11,90
als Hauptgang: € 18,90

Suppen

Kartoffel-Selleriesuppe
mit Blutwurst und Apfelstückchen € 7,90

Rinderbrühe
mit Gemüsestreifen, Grießklößchen und Markklößchen € 6,90

Hauptgänge

Jägerschnitzel mit frischen Champignons in Rahmsauce
dazu pommes frites und knackige Blattsalate € 17,90

Schweineschnitzel in Schmandsauce
mit Speck und Zwiebeln, dazu knusprige Röstkartoffeln € 16,90

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“
feine Kalbfleischstreifen - kurz angebraten -, in Champignon-
rahmsauce, Butterspätzle und Blattsalate € 24,90

Medaillons von der Schweinelende
mit gebratenen Champignons in Rahmsauce
dazu buntes Marktgemüse und Kartoffelkroketten € 23,90

Kurhessischer Fürstentopf
Zwei Medaillons vom Schweinefilet und ein kleines Rindersteak
mit gebratenen Champignons auf buntem Marktgemüse und
Bratkartoffeln dazu Sauce Hollandaise € 26,90

Hausgemachte Königsberger Klopse
mit Kapernsauce und Butterkartoffeln dazu reichen wir einen
Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing € 15,90

Rumpsteak (200gr.) mit Kräutern und gestoßenem Pfeffer
gebraten, dazu Kräuterbutter, geschmorte Zwiebeln,
grüne Bohnen und Röstkartoffeln € 29,90

Rinderroulade mit Speck, Senf und Gewürzgurke gefüllt
an einer kräftigen Rotweinsauce
mit Rotkohl und Kartoffelstampf € 19,50

Fischgerichte

Gebratenes Lachsfilet mit einer Cantuccini-Kruste auf
Zwergorangen-Spitzkohlgemüse und Kartoffelpralinen € 26,90

Gebratenes Zanderfilet an Portweinjus
Ananaskraut und Kartoffel-Lauchstampf € 26,90

Nordhessische Grüne Soße

Grüne Soße „Pur“ mit gebutterten Kartoffeln € 14,90

Grüne Soße mit Filets vom Matjes
und gebutterten Kartoffeln € 18,90

Grüne Soße mit Schweineschnitzel
und gebutterten Kartoffeln € 19,90

Grüne Soße mit Scheiben vom gesottenen Rindertafelspitz
und gebutterten Kartoffeln € 23,90

Kleine und kalte Gerichte

„Schäferberger“ Bauernplatte
mit unseren Schinken- und Wurstspezialitäten,
bunt garniert, Brot und Butter € 15,90

Salatschüssel „Schäferberg“
Blattsalate mit Tomaten, Melone und Croutons dazu Baguette
wahlweise mit:
- frisch gebratenen Streifen von der Rinderhuft € 16,90
- frisch gebratenen Putenbruststreifen € 14,90
- frisch angeschwenkten Champignons
mit Kräutern und Knoblauch € 13,90

jeweils Dressing nach Wahl:
Joghurd dressing, Schmanddressing oder Balsamicodressing.

Änderungen vorbehalten!

