

gültig vom 18.02. bis 15.04.2021

Wir hoffen, Sie bald wieder in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen. Unser Abholservice wird auch darüber hinaus bestehen bleiben!

Die wechselnde aktuelle Speisekarte finden Sie unter: www.schaeferberg.de

Montag bis Freitag: 17:30 bis 20:30 Uhr

Samstag und Sonntag: 11:30 bis 14:00 und 17:30 bis 20:00 Uhr

Heimatfisch ist eine kulinarische Veranstaltungsreihe der GrimmHeimat NordHessen und des DEHOGA Hessen. Genießen Sie heimischen Fisch aus den Fischzuchtbetrieben Dworak (Wülmersen) und Ramail (Fritzlar).

Vorspeisen

Röllchen von der gebeizten Forelle⁴
 mit Apfel und Meerrettich^{2,e} im Pumpernickel Crunch^{1,2} € 9,90
 an einem Blattsalat mit Distelöl und Kaviarcreme^{2,4} **als Hauptgang: € 15,50**

Suppe

Rahmsüppchen von der Brunnenkresse²
 mit geräucherten Forellenfiletstreifen⁴ € 7,90

Hauptgänge

Saiblingsfilet^{1a,4}
 in Wacholderschinken an Rotweinreduktion, buntem Linsengemüse²
 und Petersilienwurzel-Kartoffel-Krapfen^{1a,2,6} € 22,00

Geräuchertes Forellenfilet⁴ mit Apfelkren^{2,13}
 dazu knusprige Bratkartoffeln² und kleinem Salatbukett² € 16,90

Unsere -gut gekühlte- Weißwein-Empfehlung von der Weinhandlung Schluckspecht 2019er AUXERROIS aus der Pfalz vom Weingut Kesselring 0,75l € 9,90

Weitere Vorspeisen

Bunte Markt-Salate mit Dressing Ihrer Wahl € 5,00
 Joghurtdressing² * Schmanddressing² * Balsamicodressing

Kalbsbraten mit Thunfischsauce^{1a,2,4} – kalt serviert - und Kapern,
 gegrillte Paprikastreifen und Blattsalat in Balsamico-Dressing € 9,50
 Baguette^{1a,2} **als Hauptgang: € 14,00**

Veganes Gericht

Süßkartoffelbällchen^{1a} im Sesammantel⁸ gebacken
 auf einem buntem Gemüsecurry mit Kokosmilch und Sprossen € 14,90

Unser TIP: Schäferberg-Rippchen, mariniert in Hausmarinade dazu Potato Wedges, Cole Slaw^{2,6,7,10} und Knoblauch Dipp^{1a,2} € 18,90

Nordhessische Grüne Soße

Grüne Soße^{2,6} „Pur“ mit gebutterten Kartoffeln² € 10,90

Grüne Soße^{2,6} mit Schweineschnitzel^{1a,6}
 und gebutterten Kartoffeln² € 15,90

Grüne Soße^{2,6} mit Scheiben vom gesottenen Rindertafelspitz
 und gebutterten Kartoffeln² € 18,90

Hauptgänge

Jägerschnitzel^{1a,6} mit frischen Champignons in Rahmsauce²
 dazu Pommes frites oder Bratkartoffeln und Beilagensalat² € 14,90

Schweineschnitzel^{1a,6} in Schmandsauce²
 mit Speck und Zwiebeln, dazu knusprige Röstkartoffeln € 13,90

Hausgemachte Königsberger Klopse^{1a,6}
 mit Kapernsauce² und Butterkartoffeln²
 dazu reichen wir einen Beilagensalat² € 11,90

Medaillons von der Schweinelende
 mit gebratenen Champignons in Rahmsauce²,
 buntes Wintergemüse² und Kartoffelkroketten^{1,2} € 19,90

Scheiben vom Reinhardswälder Wildschweinbraten
 mit gebratenen Waldpilzen in Wacholdersauce²
 dazu Mandelbrokkoli^{2,11a} und Schupfnudeln^{1a,2,6} € 19,90

Hirschragout mit gebratenen Waldpilzen²
 mit Rahmwirsing² und Spätzle^{1a,2,6} € 17,50

Hausgemachte Rinderroulade⁷ mit Zwiebeln und Gewürzgurke gefüllt
 an Rotweinsauce, Rotkohl und Kartoffelstampf² € 17,50

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“
 feine Kalbfleischstreifen in Champignonrahmsauce²
 Butterspätzle^{1a,2,6} und Blattsalate² € 20,90

Salat „Schäferberg“ mit Dressing Ihrer Wahl
 Blattsalate mit Tomate, Melone, frisch gebratenen Putenbruststreifen
 und Croutons^{1a,2}, Baguette € 12,90

Die Auflistung der Allergene zu den jeweiligen Ziffern finden Sie auf unserer Internetseite.

Supermann Kinderschnitzel € 6,90
 mit Gemüse und wahlweise mit pommes frites, Potato Wedges oder Kroketten

Simpson Teller € 6,90

3 Nürnberger Rostbratwürstchen
 wahlweise mit pommes frites, Potato Wedges oder Kroketten

gültig vom 18.02. bis 15.04.2021

Wir hoffen, Sie bald wieder in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen.

Unser Abholservice wird auch darüber hinaus bestehen bleiben!

Die wechselnde aktuelle Speisekarte finden Sie unter: www.schaeferberg.de

Montag bis Freitag: 17:30 bis 20:30 Uhr

Samstag und Sonntag: 11:30 bis 14:00 und 17:30 bis 20:00 Uhr

Heimatfisch ist eine kulinarische Veranstaltungsreihe der GrimmHeimat NordHessen und des DEHOGA Hessen. Genießen Sie heimischen Fisch aus den Fischzuchtbetrieben Dworak (Wülmersen) und Ramail (Fritzlar).

Vorspeisen

Röllchen von der gebeizten Forelle⁴

mit Apfel und Meerrettich^{2,e} im Pumpernickel Crunch^{1,2} € 9,90
 an einem Blattsalat mit Distelöl und Kaviarcreme^{2,4} **als Hauptgang: € 15,50**

Suppe

Rahmsüppchen von der Brunnenkresse²

mit geräucherten Forellenfiletstreifen⁴ € 7,90

Hauptgänge

Saiblingsfilet^{1a,4}

in Wacholderschinken an Rotweinreduktion, buntem Linsengemüse² und Petersilienwurzel-Kartoffel-Krapfen^{1a,2,6} € 22,00

Geräuchertes Forellenfilet⁴ mit Apfelkren^{2,13}

dazu knusprige Bratkartoffeln² und kleinem Salatbukett² € 16,90

Unsere -gut gekühlte- Weißwein-Empfehlung von der Weinhandlung Schluckspecht 2019er AUXERROIS aus der Pfalz vom Weingut Kesselring 0,75l € 9,90

Weitere Vorspeisen

Bunte Markt-Salate mit Dressing Ihrer Wahl € 5,00
 Joghurtdressing² * Schmanddressing² * Balsamicodressing

Kalbsbraten mit Thunfischsauce^{1a,2,4} – kalt serviert - und Kapern, gegrillte Paprikastreifen und Blattsalat in Balsamico-Dressing € 9,50
 Baguette^{1a,2}

als Hauptgang: € 14,00

Veganes Gericht

Süßkartoffelbällchen^{1a} im Sesammantel⁸ gebacken € 14,90
 auf einem buntem Gemüsecurry mit Kokosmilch und Sprossen

Unser TIP: Schäferberg-Rippchen, mariniert in Hausmarinade dazu Potato Wedges, Cole Slaw^{2,6,7,10} und Knoblauch Dipp^{1a,2} € 18,90

Nordhessische Grüne Soße

Grüne Soße^{2,6} „Pur“ mit gebutterten Kartoffeln² € 10,90

Grüne Soße^{2,6} mit Schweineschnitzel^{1a,6} und gebutterten Kartoffeln² € 15,90

Grüne Soße^{2,6} mit Scheiben vom gesottenen Rindertafelspitz und gebutterten Kartoffeln² € 18,90

Hauptgänge

Jägerschnitzel^{1a,6} mit frischen Champignons in Rahmsauce² dazu Pommes frites oder Bratkartoffeln und Beilagensalat² € 14,90

Schweineschnitzel^{1a,6} in Schmandsauce² mit Speck und Zwiebeln, dazu knusprige Röstkartoffeln € 13,90

Hausgemachte Königsberger Klopse^{1a,6} mit Kapernsauce² und Butterkartoffeln² dazu reichen wir einen Beilagensalat² € 11,90

Medaillons von der Schweinelende mit gebratenen Champignons in Rahmsauce², buntes Wintergemüse² und Kartoffelkroketten^{1,2} € 19,90

Scheiben vom Reinhardswälder Wildschweinbraten mit gebratenen Waldpilzen in Wacholdersauce² dazu Mandelbrokkoli^{2,11a} und Schupfnudeln^{1a,2,6} € 19,90

Hirschragout mit gebratenen Waldpilzen² mit Rahmwirsing² und Spätzle^{1a,2,6} € 17,50

Hausgemachte Rinderroulade⁷ mit Zwiebeln und Gewürzgurke gefüllt an Rotweinsauce, Rotkohl und Kartoffelstampf² € 17,50

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ feine Kalbfleischstreifen in Champignonrahmsauce² Butterspätzle^{1a,2,6} und Blattsalate² € 20,90

Salat „Schäferberg“ mit Dressing Ihrer Wahl Blattsalate mit Tomate, Melone, frisch gebratenen Putenbruststreifen und Croutons^{1a,2}, Baguette € 12,90

Die Auflistung der Allergene zu den jeweiligen Ziffern finden Sie auf unserer Internetseite.

Supermann Kinderschnitzel € 6,90
 mit Gemüse und wahlweise mit pommes frites, Potato Wedges oder Kroketten

Simpson Teller € 6,90

3 Nürnberger Rostbratwürstchen
 wahlweise mit pommes frites, Potato Wedges oder Kroketten