

## Bestellen und abholen:

☎ 05673-9960

★★★★★  
**Waldhotel Schäferberg**

... immer mehr Gastlichkeit!

Gültig: 17. September bis voraussichtlich Mitte/Ende Oktober 2021

**Montag bis Donnerstag:**

**11:30 bis 14:00 und 18:00 bis 21:30 Uhr**

**Freitag bis Sonntag:**

**11:30 bis 21:30 Uhr durchgehend!**

### Vorspeisen und Suppen

#### **Herbstliche Blattsalate in Balsamico-Dressing**

mit gebratenen Pfifferlingen und krossen Speckstreifen  
dazu Baguette<sup>1a</sup>

€ 10,90

#### **Scheiben vom hausgebeizten Lachs<sup>4</sup>**

an Blattsalaten in einem Orangendressing mit Fenchel und  
Granatapfelkernen, Baguette<sup>1a,2</sup>

€ 11,90

als Hauptgang:

€ 16,90

#### **Cremesüppchen von Hokkaido Kürbis - vegan**

mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

€ 6,90

#### **Rinderbrühe<sup>1a,2,6,10</sup>**

mit Gemüsestreifen, Grießklößchen und Markklößchen<sup>1a,2,6</sup>

€ 6,10

### Hauptgänge

#### **Jägerschnitzel<sup>1a,6</sup> mit frischen Champignons in Rahmsauce<sup>2</sup>**

dazu pommes frites und knackige Blattsalate<sup>2</sup>

€ 15,90

#### **Schweineschnitzel<sup>1,6</sup> in Schmandsauce<sup>2</sup>**

mit Speck und Zwiebeln, dazu knusprige Röstkartoffeln

€ 14,90

#### **Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“**

feine Kalbfleischstreifen - kurz angebraten -, in Champignonrahmsauce<sup>2</sup>,  
Butterspätzle<sup>1a, 2,6</sup> und Blattsalate<sup>2</sup>

€ 22,90

#### **Medaillons von der Schweinelende**

mit gebratenen Champignons in Rahmsauce<sup>2</sup>

dazu buntes Marktgemüse und Kartoffelkroketten<sup>1a,2</sup>

€ 20,90

#### **Kurhessischer Fürstentopf**

Zwei Medaillons vom Schweinefilet und ein kleines Rindersteak

mit gebratenen Champignons auf buntem Marktgemüse und

Bratkartoffeln<sup>2</sup> dazu Sauce Hollandaise<sup>2,6</sup>

€ 23,90

#### **Hausgemachte Königsberger Klopse<sup>1a,6</sup>**

mit Kapernsauce<sup>2</sup> und Butterkartoffeln<sup>2</sup> dazu reichen wir einen

Gurkensalat

€ 13,90

#### **Rumpsteak (200gr.) mit Kräutern und gestoßenem Pfeffer gebraten,**

dazu Kräuterbutter<sup>2</sup>, geschmorte Zwiebeln, grüne Bohnen<sup>2</sup> und

Röstkartoffeln<sup>2</sup>

€ 26,90

#### **Rinderroulade mit Speck, Senf<sup>7</sup> und Gewürzgurke gefüllt**

an einer kräftigen Rotweinsauce mit Rotkohl und Kartoffelstampf

€ 18,90

### Vegetarische Gerichte

#### **„Vegan“: Hausgemachte Falafel-Bällchen**

auf orientalischem Gemüse Ragout mit Kokosmilch

€ 14,90

#### **Maultaschen<sup>1a,2,6</sup> gefüllt mit Kürbis, Frischkäse<sup>2</sup> und Kürbiskernen**

in Cidre-Sauce<sup>2</sup> auf Äpfeln und Lauch

dazu frisch geriebener Bergkäse<sup>2</sup>

€ 14,90

### Fischgerichte

#### **Gebratenes Lachsfilet<sup>1a,2,4</sup> mit einer Kürbiskern-Macadamia-Kruste<sup>1,2,6,11h</sup>**

an Cidre Sauce, Kürbis-Spaghettini und bunten Gemüseperlen

€ 23,90

#### **Gebratenes Zanderfilet<sup>1a,2,4</sup> an Portweinjus**

auf Wirsing mit Pilzen und Rosmarin-Kartoffel-Krapfen<sup>1a,2,6</sup>

€ 23,90

### Nordhessische Grüne Soße

#### **Grüne Soße<sup>2</sup> „Pur“ mit gebutterten Kartoffeln<sup>2</sup>**

€ 12,40

#### **Grüne Soße<sup>2</sup> mit Filets vom Matjes<sup>4</sup>**

und gebutterten Kartoffeln<sup>2</sup>

€ 17,90

#### **Grüne Soße<sup>2</sup> mit Schweineschnitzel<sup>1,6</sup>**

und gebutterten Kartoffeln<sup>2</sup>

€ 16,90

#### **Grüne Soße<sup>2</sup> mit Scheiben vom gesottenen Rindertafelspitz**

und gebutterten Kartoffeln<sup>2</sup>

€ 20,90

### Salatteller

#### **Salatschüssel „Schäferberg“**

Blattsalate mit Tomaten, Melone und Croutons<sup>1,6,9</sup>,

wahlweise mit:

- frisch gebratenen Streifen von der Rinderhufte

€ 14,90

- frisch gebratenen Putenbruststreifen

€ 13,90

- frisch angeschwenkten Champignons

mit Kräutern und Knoblauch

€ 11,90

#### jeweils Dressing nach Wahl:

Joghurdressing<sup>2</sup> \* Schmanddressing<sup>2</sup> \* Balsamicodressing

### Für die jungen Genießer:

#### **Supermann Kinderschnitzel<sup>1a,6</sup>**

mit Gemüse<sup>2</sup> und pommes frites

€ 6,90

#### **Kleine Helden Teller<sup>1a,6</sup>**

Crispy Chicken Nuggets und pommes frites

€ 6,90

## „Unsere Wildgerichte“

### Vorspeise

#### **Scheiben von hausgemachten geräucherten und gepökelten Hirsch<sup>6</sup>**

mit gebratenen Pfifferlingen und herbstlichen Blattsalaten

in Haselnussöl<sup>11b</sup>

€ 11,90

### Suppe

#### **Cremesüppchen von frischen Pfifferlingen<sup>2</sup>**

mit Streifen vom Wildschweinschinken und Croutons

€ 7,90

### Hauptgänge

#### **„Wildteller nach Schäferberg Art“**

Wildhamburger<sup>7,2,1a,6</sup> mit mariniertem Rotkraut, Haselnussfrischkäse<sup>2,11b</sup>  
und Bacon, Hirschrückenmedaillon mit Holunderkruste<sup>1a,2,11</sup>

auf Wirsing mit Waldpilzen<sup>2</sup> und Wildbratwurst<sup>7</sup> mit Birnensenf<sup>7</sup>

an Maronen-Petersilienwurzelpüree<sup>2</sup>

€ 25,90

#### **Scheiben vom Reinhardswälder Wildschweinbraten**

mit gebratenen Waldpilzen in Wacholdersauce<sup>2</sup>, Preiselbeerbirne

dazu Mandelbrokkoli<sup>2,11</sup> und Schupfnudeln<sup>1,2,6</sup>

€ 20,90

#### **Hirschragout mit gebratenen Waldpilzen**

mit Rahmwirsing<sup>2</sup> und Spätzle<sup>1,2,6</sup>

€ 18,90

#### **Medaillons vom Hirschrücken im Speckmantel**

an Wacholderrahmsauce<sup>2</sup>, gebratenen Pfifferlingen<sup>2</sup>

dazu Serviettenknödel<sup>1a,2,6</sup> mit Rosmarin und Aprikosen

€ 26,90

#### **Frische Bandnudeln<sup>1a,6</sup> mit gebratenen Waldpilzen**

dazu Kirschtomaten und Frühlingslauch im Kräutersud<sup>2</sup>

€ 15,90

#### **Hausgemachte Wildbratwürstchen<sup>7</sup> mit Birnensenf<sup>7</sup>**

dazu Rotkohl und Birnen-Rosmarin-Serviettenknödel<sup>1a,2,6</sup>

€ 15,90

Die Auflistung der Allergene und die dazugehörigen Nummern  
und Buchstaben finden Sie auf unserer Internetseite.