

## Bestellen und abholen:

☎ 05673-9960

★★★★★  
**Waldhotel Schäferberg**

... immer mehr Gastlichkeit!

**Gültig: ab 29.10. 2021**

**Abholzeiten:**

**Montag bis Donnerstag:**

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

**Freitag:**

**11:30 bis 18:00 Uhr durchgehend!**

**Samstag/Sonntag:**

**11:30 bis 12:00 und 14:00 bis 18:00 Uhr**

### Vorspeisen und Suppen

#### **Nüsschensalat mit Schmanddressing<sup>2</sup>**

dazu Croutons<sup>1a</sup>

€ 6,90

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

an Blattsalaten in einem Orangendressing mit Fenchel und Granatapfelkernen, dazu Kartoffel-Kürbisrösti

€ 11,90

**als Hauptgang:**

€ 16,90

#### **Kartoffel-Selleriesuppe<sup>2,10</sup>**

mit Blutwurst und Apfelstückchen

€ 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 Kartoffelkrokette<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 mit Essig-Öl-Dressing

€ 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“: Süßkartoffel-Sesambällchen**

auf Sprossen-Spitzkohlgemüse mit Kokossauce

€ 14,90

#### **Rotkohlroulade mit Kartoffeln, Walnüssen<sup>11g</sup> und Topfen<sup>2</sup> gefüllt**

auf Lauch, Äpfeln und Maronen an einer Cidresauce<sup>2</sup>

€ 14,90

### Fischgerichte

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

auf Zwergorangen-Spitzkohlgemüse

und einem Püree von lila Trüffelkartoffeln

€ 23,90

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

auf Vanillekohlrabi 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 Jahreszeiten-Gerichte“

### Vorspeise

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

mit marinierten Waldpilzen und herbstlichen Blattsalaten in Haselnussöl<sup>11b</sup>

€ 11,90

### Suppe

#### **Cremesüppchen von der Esskastanie<sup>2</sup>**

mit Streifen vom Wildschweinschinken und Croutons<sup>2a</sup>

€ 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 Preiselbeerbirne, Rahmwirsing<sup>2</sup> und Spätzle<sup>1,2,6</sup>

€ 18,90

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

an Wacholderrahmsauce<sup>2</sup>, Spitzkohl mit Cranberris<sup>2</sup> und Serviettenknödel<sup>1a,2,6</sup> mit Rosmarin und Birnen

€ 26,90

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

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

€ 15,90

#### **Kross gebratene Gänsekeule – frisch aus dem Ofen**

dazu Preiselbeer-Apfel, Rotkohl und Kartoffelklößchen<sup>13</sup>

€ 24,90

#### **Brust und Keule von der Ente mit Orangensauce**

Apfelrotkohl und Kartoffelklöße<sup>13</sup>

€ 24,90

\*Birnensenf mit Alkohol

### **"Gans to go" 01.11. - 23.12.2021**

1 Gans, am Stück oder zerlegt, Rotkohl, Grünkohl, Klöße, Sauce und

1 Flasche Rotwein. Preis: € 124,90

Bestellung bis 4 Tage vorher.



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