

Herzlich willkommen im Schäferberg

Schön, dass Sie da sind
und wir Sie die nächsten Stunden verwöhnen dürfen.
Wir wünschen Ihnen einen genussreichen
und entspannten Aufenthalt in unserem Haus.

Heike & Axel Brandt
und das gesamte Team vom Waldhotel Schäferberg

Unsere Aperitif-Empfehlung:

*Bernard Massard Jahrgangsekt
mit einem kleinen Schuss Angel d`Or Orangenlikör
0,1l € 5,90*

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind

mit Feldsalat in Feigensenfdressing und frisch gehobeltem Parmesan²
dazu Baguette^{1a+c} € 14,90

Nüsschensalat mit Schmanddressing²

dazu Croutons^{1a} € 7,50

Röschen vom hausgebeizten Lachsfilet^{4,7}

auf Rote Bete Carpaccio mit Meerrettichcreme² und Friséesalat € 13,90
als Hauptgang: € 19,90

Suppen

Crèmesüppchen von der Roten Bete²

mit Räucherforellenklößchen^{4,2,6} und Apfelwürfeln € 8,90

Rinderbrühe^{1a,2,6,10}

mit Gemüsestreifen, Grießklößchen und Markklößchen^{1a,2,6} € 7,90

*Die Auflistung der Allergene und die dazugehörigen Nummern und Buchstaben
finden Sie in dieser Speisekarte auf der letzten Seite.*

Hauptgänge

Scheiben vom Reinhardswälder Wildschweinbraten mit gebratenen Waldpilzen ² , Wacholdersauce, Preiselbeerbirne dazu Mandelbrokkoli ^{2,11a} und Schupfnudeln ^{1a,2,6}	€ 23,90
etwas weniger:	€ 19,20
Kasseler Kamm, Bauch und Mettende^{7,10} mit Grünkohl ⁷ , Bratkartoffeln ² und Senf ⁷	€ 19,90
Jägerschnitzel^{1a,6} mit frischen Champignons in Rahmsauce ² dazu pommes frites und knackige Blattsalate ²	€ 18,90
etwas weniger:	€ 15,10
Schweineschnitzel^{1a,6} in Schmandsauce² mit Speck und Zwiebeln, dazu knusprige Röstkartoffeln ²	€ 17,90
etwas weniger:	€ 14,30
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ feine Kalbfleischstreifen - kurz angebraten -, in Champignonrahmsauce ² Butterspätzle ^{1a, 2,6} und Blattsalate ²	€ 24,90
etwas weniger:	€ 19,90
Medaillons von der Schweinelende mit gebratenen Champignons ² in Rahmsauce ² dazu buntes Marktgemüse ² und Kartoffelkroketten ^{1a,2}	€ 23,90
etwas weniger:	€ 19,10
Kurhessischer Fürstentopf Zwei Medaillons vom Schweinefilet und ein kleines Rindersteak mit gebratenen Champignons ² auf buntem Marktgemüse ² und Bratkartoffeln ² , dazu Sauce Hollandaise ^{2,6}	€ 28,90
etwas weniger:	€ 23,10
Hausgemachte Königsberger Klopse^{1a,6,2} mit Kapernsauce ² und Butterkartoffeln ² dazu reichen wir einen Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing	€ 15,90
Rumpsteak (200gr.) mit Kräutern und gestoßenem Pfeffer gebraten, dazu Kräuterbutter ² , geschmorte Zwiebeln, grüne Bohnen ² und Röstkartoffeln ²	€ 31,90
Rinderroulade^{a,m,1} mit Speck, Senf⁷ und Gewürzgurke gefüllt an einer kräftigen Rotweinsauce ¹³ mit Rotkohl und Kartoffelstampf ²	€ 19,90
etwas weniger:	€ 15,90

Vegetarische Gerichte

„Veganes Sojageschnetzeltes“

Sojageschnetztes^{9,1c} auf Gemüsecurry mit Kokosmilch, bunten Sprossen
und Sesam⁸ Basmatireis € 16,90
etwas weniger: € 13,50

Pumpernickel Ravioli^{1a+b,6} mit Hüttenkäse² und Dörrfrüchten gefüllt
auf Vanille-Schwarzwurzel-Ragout² und rote Bete Glace € 16,90
etwas weniger: € 13,50

Fischgerichte

Kabeljaufilet^{1a,4} „Skrei“ mit dunkler Weizenbiersauce^{1a}
Bayrischkraut² mit Speck und Semmelflan^{1a,2,6} € 27,90
etwas weniger: € 22,30

Gebratenes Saiblinsfilet^{1a,4} unter der Pumpernickel Kruste^{7,1b}
mit Vanille-Schwarzwurzel-Ragout² € 27,90
und Kartoffel-Lauchstampf² mit rosa Schinusbeere € 22,30
etwas weniger: € 22,30

Nordhessische Grüne Soße (serviert mit gebutterten Kartoffeln)

Grüne Soße² „Pur“ € 14,90
etwas weniger: € 11,90

Grüne Soße² mit Scheiben vom hausgebeizten Lachs^{4,7} € 19,90
etwas weniger: € 15,90

Grüne Soße² mit Schweineschnitzel^{1a,6} € 19,90
etwas weniger: € 15,90

Kleine und kalte Gerichte

„Schäferberger“ Bauernplatte^{7,8,b,c,e,g}
mit unseren Schinken- und Wurstspezialitäten, bunt garniert, Brot¹ und Butter² € 15,90

Salatschüssel „Schäferberg“
Blattsalate mit Tomaten, Melone und Croutons^{1a,6,9}

wahlweise mit:

- frisch gebratenen Streifen von der Rinderhuft € 16,90
- frisch gebratenen Putenbruststreifen € 14,90
- frisch gebratenen Champignons mit Kräutern und Knoblauch € 13,90

jeweils Dressing nach Wahl:

Joghurdressing² * Schmanddressing² * Balsamicodressing

Unsere Dessertempfehlungen

Tiramisu „Schäferberger Art“

mit Mascarpone ² , Cantuccini ^{1a,2,6,11} und Apfelgrütze	€ 8,90
Zwetschgenröster mit Zimt Karamelleis ^{2,11g} und Schlagsahne ²	€ 7,90
Gebackene Apfelringe ^{1a, 2, 6} mit Zucker und Zimt dazu Walnusseis ^{2,11g} und Vanillesauce ²	€ 7,90
Schokoladensoufflé mit flüssigem Schokoladenkern ^{1a,2,6,9,11} mit eingelegten Beeren und Joghurteis	€ 8,90
Eiskaffee mit Vanilleiscreme ² und Sahne ²	€ 6,90
Eis-Schokolade ² mit Vanilleiscreme ² und Sahne ²	€ 6,90

Für den Eisgenuss pur...

Bourbon-Vanille ² feines Vanilleeis mit Bourbon-Vanilleschoten
Schokolade ² mit herb-aromatischen Schokostückchen
Erdbeer ² mit vielen saftigen Erdbeerstückchen
Walnuss ^{2,11g} mit karamellisierten Walnuss-Stückchen
Stracciatella-Sahne ² mit knackigen Schokostückchen
Pistazie ^{2,11f} mit Pistazienstückchen
Karamell ² cremiges Karamell Eis mit Karamellsauce
Mango-Melone ^{mit Farbstoff} aus laktosefreier Milch mit Mango Stückchen
Veganes Eis mit Karamellgeschmack auf Sojabasis, abgerundet durch karamellige Toffeesauce
Zimteiscreme ² vollendet mit knusprigen Zimt-Karamellstückchen

je Kugel	€ 2,30
Portion Sahne	€ 1,00

Eisbecher

Eierlikörbecher	€ 8,40
Vanilleeiscreme ² und Schokoladeneiscreme ² mit geschlagener Sahne ² , Krokant ^{11b} und Eierlikör	
Vanilleeis²	€ 8,40
3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen und Schlagsahne ²	
Vanilleeis²	€ 8,90
3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne ²	
Cup Danmark	€ 8,40
3 Kugeln Vanilleeiscreme ² mit heißer Schokoladensauce und Schlagsahne ²	
Vital Becher	€ 8,40
Erdbeereiscreme ² und Joghurteiscreme ² mit frischem Obstsalat und Naturjoghurt ²	
Nussbecher	€ 8,90
Walnusseiscreme ^{2,11} , Karamelleiscreme ² und Vanilleeiscreme ² mit gemischtem Nüssen ¹¹ , Rosinen, Schlagsahne und Karamellsauce ²	
Amarenabecher	€ 8,90
Schokoladen ² -, Pistazien ^{2,11f} - und Joghurteiscreme ² mit Amarenakirschen, Amarettinis ^{11a,12a,1,6} und Schlagsahne ²	
Sanfter Engel	€ 6,90
Orangensaft mit Vanilleeiscreme ² und Schlagsahne ²	
Laktose freier Eisbecher mit frischen Früchten und Mango-Meloneneis ^{mit Farbstoff}	€ 6,90