

Bestellen und abholen:

☎ 05673-9960

Waldhotel Schäferberg

... immer mehr Gastlichkeit!

Gültig: von 07.01.2022 bis Ende Februar

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

Freitag bis Sonntag: von 11:30 bis 21:30 Uhr

Vorspeisen und Suppen

Nüsschensalat mit Schmanddressing²
dazu Croutons^{1a} € 6,90

Scheiben vom hausgebeizten Lachs^{4,7}
an Blattsalaten in einem Orangendressing mit Fenchel und
Granatapfelkernen dazu Süßkartoffelrösti^{6,2} € 11,90
als Hauptgang: € 16,90

Kartoffel-Selleriesuppe^{2,10}
mit Blutwurst und Apfelstückchen € 6,90

Rinderbrühe^{1a,2,6,10} mit Gemüsestreifen,
Grießklößchen^{2,6} und Markklößchen^{1a,2,6} € 6,10

Hauptgänge

Jägerschnitzel^{1a,6} mit frischen Champignons in Rahmsauce²
dazu pommes frites und knackige Blattsalate² € 15,90

Schweineschnitzel^{1,6} in Schmandsauce²
mit Speck und Zwiebeln, dazu knusprige Röstkartoffeln € 14,90

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“
feine Kalbfleischstreifen - kurz angebraten -, in Champignon-
rahmsauce², Butterspätzle^{1a, 2,6} und Blattsalate² € 22,90

Medaillons von der Schweinelende
mit gebratenen Champignons in Rahmsauce²
dazu buntes Marktgemüse² und Kartoffelkroketten^{1a,2} € 20,90

Kurhessischer Fürstentopf
Zwei Medaillons vom Schweinefilet und ein kleines Rindersteak
mit gebratenen Champignons² auf buntem Marktgemüse und
Bratkartoffeln² dazu Sauce Hollandaise^{2,6} € 23,90

Hausgemachte Königsberger Klopse^{1a,6}
mit Kapernsauce² und Butterkartoffeln² dazu reichen wir einen
Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing € 13,90

Rumpsteak (200gr.) mit Kräutern und gestoßenem Pfeffer
gebraten, dazu Kräuterbutter², geschmorte Zwiebeln,
grüne Bohnen² und Röstkartoffeln² € 26,90

Vegetarische Gerichte

„Vegan“: Spitzkohl mit Shiitake Pilzen im Reisblatt gebacken
auf Sesam-Ingwer-Karotten und pikantem Mango-Smoothie € 14,90

Rotwein-Risotto-Bällchen mit einem Gorgonzolakern²
in Brösel gebacken auf Lauch und Radicchio in Birnensud € 14,90

Fischgerichte

Gebratenes Lachsfilet^{1a,2,4} mit einer Avocado-Wasabi-Kruste^{1a,2,6}
an Zitronengras-Kokossauce, Sesam-Ingwer-Karotten und
Basmatireis € 23,90

Gebratenes Zanderfilet^{1a,2,4} an Rieslingsauce²
auf Ananas-Sauerkraut und Kartoffelstampf² € 23,90

Nordhessische Grüne Soße

Grüne Soße² „Pur“ mit gebutterten Kartoffeln² € 12,40

Grüne Soße² mit Filets vom Matjes⁴
und gebutterten Kartoffeln² € 17,90

Grüne Soße² mit Schweineschnitzel^{1,6}
und gebutterten Kartoffeln² € 16,90

Grüne Soße² mit Scheiben vom gesottenen Rindertafelspitz
und gebutterten Kartoffeln² € 20,90

Salatteller

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

- frisch gebratenen Streifen von der Rinderhuf € 14,90
- frisch gebratenen Putenbruststreifen € 13,90
- frisch angeschwenkten Champignons
mit Kräutern und Knoblauch € 11,90

jeweils Dressing nach Wahl:
Joghurdressing² * Schmanddressing² *
Balsamicodressing

„Unsere Jahreszeiten-Gerichte

Hauptgänge

Kasseler Kamm mit Dijoner Senfsauce^{7,2}
an Ananassauerkraut und Kartoffelpüree² € 15,50

Scheiben vom Reinhardswälder Wildschweinbraten
mit gebratenen Waldpilzen in Wacholdersauce²,
Preiselbeerbirne, Mandelbrokkoli^{2,11} und Schupfnudeln^{1a,2,6} € 20,90

Hirschragout mit gebratenen Waldpilzen²
mit Preiselbeerbirne, Rahmwirsing² und Spätzle^{1,2,6} € 18,90

Rinderroulade mit Speck, Senf⁷ und Gewürzgurke gefüllt
an einer kräftigen Rotweinsauce
mit Rotkohl und Kartoffelstampf² € 18,90

Grünkohl mit Kasseler Kamm, Bauchfleisch und Mettenden^{b,c}
dazu Bratkartoffeln und Senf⁷ € 15,90

„Unser Winterspecial“

Krosse Schäferberg-Rippchen
in Hausmarinade
dazu Potato Wedges, Cole
Slaw und Knoblauch-Dip
Preis: € 18,90



Für die jungen Genießer:

Supermann Kinderschnitzel^{1a,6}
mit Gemüse² und pommes frites € 6,90
Kleine Helden Teller^{1a,6}
Crispy Chicken Nuggets und pommes frites € 6,90

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