

# Herzlich willkommen im Schäferberg

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 Hirschkuss Pflaumenlikör  
0,1l € 7,90*

## Vorspeisen

### **Carpaccio vom Rind**

mit Zitrone, Kapern, Olivenöl und gehobelem Parmesan<sup>2</sup>  
dazu Baguette<sup>1a</sup>

€ 15,90

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

dazu Croutons<sup>1a,2</sup>

€ 7,90

### **Gebeizter Lachs<sup>4,7</sup> mit geröstetem Sesam<sup>8</sup>**

an pikanten Hokkaido Kürbissalat, Tandoori Naan<sup>1a,2,7,8,9,11c,12</sup>

€ 15,90

## Suppen

### **Rinderbrühe**

mit Gemüsestreifen<sup>10</sup>, Grießklößchen<sup>1a,2,6</sup> und Markklößchen<sup>1a,2,6,10</sup>

€ 7,90

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

mit Streifen vom Wildschweinschinken und Croutons<sup>1a</sup>

€ 8,90

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

## Hauptgänge

**Jägerschnitzel** <sup>1a,6</sup> mit frischen Champignons in Rahmsauce<sup>2</sup>  
dazu Pommes frites und knackige Blattsalate<sup>2</sup> € 19,90  
**etwas weniger: € 17,90**

**Schweineschnitzel** <sup>1a,6</sup> in Schmandsauce<sup>2</sup>  
mit Speck und Zwiebeln dazu knusprige Bratkartoffeln<sup>2</sup> € 18,90  
**etwas weniger: € 17,00**

**Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“**  
feine Kalbfleischstreifen - kurz angebraten -, in Champignonrahmsauce<sup>2</sup>  
Butterspätzle <sup>1a, 2,6</sup> und Blattsalate<sup>2</sup> € 25,90  
**etwas weniger: € 23,30**

**Medaillons von der Schweinelende**  
mit gebratenen Champignons<sup>2</sup> in Rahmsauce<sup>2</sup>  
dazu buntes Marktgemüse<sup>2</sup> und Kartoffelkroketten<sup>1a</sup> € 24,90  
**etwas weniger: € 22,40**

**Kurhessischer Fürstentopf**  
Zwei Medaillons vom Schweinefilet und ein kleines Rindersteak  
mit gebratenen Champignons<sup>2</sup> auf buntem Marktgemüse<sup>2</sup>  
und Bratkartoffeln<sup>2</sup> dazu Sauce Hollandaise<sup>2,6</sup> € 29,90  
**etwas weniger: € 26,90**

**Rumpsteak (200gr.)**  
mit Kräutern und gestoßenem Pfeffer gebraten  
dazu Kräuterbutter<sup>2</sup>, geschmorte Zwiebeln, grüne Bohnen<sup>2</sup> und Bratkartoffeln<sup>2</sup>  
€ 34,90

**Hausgemachte Königsberger Klopse** <sup>1a,6,2</sup>  
mit Kapernsauce<sup>2</sup> und Butterkartoffeln<sup>2</sup>  
dazu reichen wir einen Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing<sup>7</sup> € 15,90  
**etwas weniger: € 12,80**

*Bitte haben Sie Verständnis, dass wir aufgrund der gestiegenen Preise für die mitgegebenen Einwegverpackungen für Ihre Speisereste € 1,50 berechnen.*

# Jahreszeitliche Genüsse

## Hauptgänge

### **Scheiben vom Wildschweinbraten**

mit gebratenen Waldpilzen<sup>2</sup> in Wacholdersauce, Preiselbeerbirne  
dazu Mandelbrokkoli<sup>2,11a</sup> und gebratene Scheiben vom Serviettenknödel<sup>1a,2,6</sup>

€ 23,90

**etwas weniger: € 21,50**

### **Hirschragout mit gebratenen Waldpilzen<sup>2</sup>**

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

€ 20,90

**etwas weniger: € 18,80**

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

dazu Preiselbeer-Apfel und Kartoffelklößchen<sup>13,1a,2</sup>,  
wahlweise mit Rotkohl oder Grünkohl<sup>7,1d</sup>

€ 32,90

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

Apfelrotkohl und Kartoffelklöße<sup>13,1a,2</sup>

€ 26,90



## *Unsere Wein-Empfehlung zu Wild und Geflügel*

### *Manz Cuvée Gänsehaut Pur*

*Kräftiges dunkelrot im Glas, reife würzige Nase nach dunklen Waldbeeren,  
am Gaumen mineralische Tanninstruktur mit einem Hauch von Kakao und Vanille.*

*Glas 0,1l € 4,50*

*Glas 0,2l € 8,50*

*Fl. 0,75l € 29,90*

## Fischgerichte

### **Gebratenes Zanderfilet<sup>1a,2,4</sup> an Rote Bete Sauce<sup>2</sup>**

Steckrüben-Apfel-Gemüse<sup>2</sup> und Meerrettich<sup>13,c</sup>-Kartoffelstampf<sup>2</sup>

€ 27,90

**etwas weniger: € 25,10**

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

an Muskateller Sauce<sup>2</sup>, auf Fenchel, Zwergorangen,  
halbtrockneten Tomaten und Garganelli Nudeln<sup>1a,6</sup>

€ 27,90

**etwas weniger: € 25,10**

### Vegan und Vegetarisch:

#### **„Veganer“ Schwarzbrotpudding**

auf Schwarzwurzelragout mit Nüssen und Birnen-Cranberry-Chutney € 17,90  
**etwas weniger: € 16,10**

#### **„Frühlingsröllchen“**

Frühlingsrollenteig<sup>2</sup> gefüllt mit Esskastanien, Kartoffeln, Cranberries  
und Pekannüssen<sup>1d</sup> auf Feigen-Apfel-Rotkohlgemüse € 17,90  
**etwas weniger: € 16,10**

### Nordhessische Grüne Soße (serviert mit gebutterten Kartoffeln)

**Grüne Soße<sup>2,6</sup> „Pur“** € 15,90  
**etwas weniger: € 14,30**

**Grüne Soße<sup>2,6</sup> mit Scheiben von hausgebeiztem Lachs<sup>4</sup>** € 20,90  
**etwas weniger: € 18,80**

**Grüne Soße<sup>2,6</sup> mit Schweineschnitzel<sup>1a,6</sup>** € 20,90  
**etwas weniger: € 18,80**

### Kleine und kalte Gerichte

#### **„Schäferberger“ Bauernplatte<sup>7,8,b,c,e,g</sup>**

mit unseren Schinken- und Wurstspezialitäten, bunt garniert, Brot<sup>1</sup> und Butter<sup>2</sup>  
€ 16,90

#### **Salatschüssel „Schäferberg“**

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

wahlweise mit:

- frisch gebratenen Putenbruststreifen € 15,90
- 
- frisch gebratenen Streifen von der Rinderhuft € 17,90
- 
- frisch gebratenen Champignons mit Kräutern und Knoblauch € 14,90

jeweils Dressing nach Wahl:

Joghurd dressing<sup>2</sup> \* Schmand dressing<sup>2</sup> \* Balsamic dressing

## Unsere Dessertempfehlungen

<b>Gebackene Apfelringe</b> <sup>1a, 2, 6</sup> mit Zucker und Zimt dazu Walnusseis <sup>2,11</sup> und Vanillesauce <sup>2</sup>	€ 9,90
<b>Zwetschgenkompott</b> <sup>1a</sup> mit Ingwer Zimteis <sup>2,11g</sup> und Schlagsahne <sup>2</sup>	€ 8,90
<b>Schokoladensoufflé mit flüssigem Schokoladenkern</b> <sup>1a,2,6,9,11</sup> mit eingelegten Feigen und Vanilleeis <sup>2</sup>	€ 9,90
<b>Eiskaffee</b> mit Vanilleiscreme <sup>2</sup> und Sahne <sup>2</sup>	€ 7,90
<b>Eis-Schokolade</b> <sup>2</sup> mit Vanilleiscreme <sup>2</sup> und Sahne <sup>2</sup>	€ 7,90

## Für den Eisgenuss pur

<b>Bourbon-Vanille</b> <sup>2</sup> feines Vanilleeis mit Bourbon-Vanilleschoten	
<b>Schokolade</b> <sup>2</sup> mit herb-aromatischen Schokostückchen	
<b>Erdbeer</b> <sup>2</sup> mit vielen saftigen Erdbeerstückchen	
<b>Walnuss</b> <sup>2,11g</sup> mit karamellisierten Walnuss-Stückchen	
<b>Stracciatella-Sahne</b> <sup>2</sup> mit knackigen Schokostückchen	
<b>Pistazie</b> <sup>2,11f</sup> mit Pistazienstückchen	
<b>Karamell</b> <sup>2</sup> cremiges Karamelleis	
<b>Zimteiscreme</b> <sup>2</sup> vollendet mit knusprigen Zimt-Karamellstückchen	
<b>Veganes Eis</b> mit Karamellgeschmack auf Sojabasis, durchzogen mit karamelliger Toffeesauce	
<b>Veganes Vanilleeis</b> <sup>mit Farbstoff</sup> cremiges Bourbon Vanilleeis auf pflanzlicher Basis	

je Kugel	€ 2,50
Portion Sahne	€ 1,50

## Eisbecher

<b>Eierlikörbecher</b> Vanilleeiscreme <sup>2</sup> und Schokoladeneiscreme <sup>2</sup> mit geschlagener Sahne <sup>2</sup> Krokant <sup>11b</sup> und Eierlikör	€ 9,90
<b>Vanilleeis<sup>2</sup></b> 3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen und Schlagsahne <sup>2</sup>	€ 9,90
<b>Vanilleeis<sup>2</sup></b> 3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne <sup>2</sup>	€ 9,90
<b>Cup Danmark</b> 3 Kugeln Vanilleeiscreme <sup>2</sup> mit heißer Schokoladensauce und Schlagsahne <sup>2</sup>	€ 9,90
<b>Vital Becher</b> Erdbeereiscreme <sup>2</sup> und Joghurteiscreme <sup>2</sup> mit frischem Obstsalat und Naturjoghurt <sup>2</sup>	€ 9,90
<b>Walnussbecher</b> Walnusseiscreme <sup>2,11</sup> , Karamelleiscreme <sup>2</sup> und Vanilleeiscreme <sup>2</sup> mit Walnüssen <sup>11</sup> , Schlagsahne und Karamellsauce <sup>2</sup>	€ 9,90
<b>Amarenabecher</b> Schokoladen <sup>2</sup> -, Pistazien <sup>2,11f</sup> - und Joghurteiscreme <sup>2</sup> mit Amarenakirschen, Amarettinis <sup>11a,12a,1,6</sup> und Schlagsahne <sup>2</sup>	€ 9,90
<b>Sanfter Engel</b> Orangensaft mit Vanilleeiscreme <sup>2</sup> und Schlagsahne <sup>2</sup>	€ 7,90
<b>Laktosefreier Eisbecher</b> mit frischen Früchten und veganem Vanilleeis <sup>mit Farbstoff</sup>	€ 7,90