

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 fast alkoholfreie Aperitif-Empfehlung:

Florale Tonic
(Martini Florale mit Tonic Water)
0,1l € 7,50

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind

mit Zitrone, Kapern, Olivenöl und gehobeltem Parmesan²
dazu Baguette^{1a}

€ 14,90

Junge Blattsalate mit Birnen-Schalotten-Dressing

dazu krosse Bacon-Streifen und Baguette^{1a}

€ 8,90

Scheiben von der rosa gebratene Entenbrust –kalt- mit Kürbiskern Pesto^{11,2}

an pikanten Kürbissalat mit Frisée und Baguette^{1a}

€ 14,90

Suppen

Rinderbrühe^{1a,2,6,10}

mit Gemüsestreifen, Grießklößchen und Markklößchen

€ 7,90

Cremesüppchen von Hokkaido Kürbis

mit Kokosmilch und Crunch von Kürbiskernen²

€ 8,40

Steinpilzcremesüppchen²

mit Schinkenspeck und Croutons^{1a,2}

€ 8,40

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

Hauptgänge

Jägerschnitzel ^{1a,6} mit frischen Champignons in Rahmsauce²
dazu Pommes frites und knackige Blattsalate² € 18,90
etwas weniger: € 15,10

Schweineschnitzel ^{1a,6} in Schmandsauce²
mit Speck und Zwiebeln, dazu knusprige Röstkartoffeln² € 17,90
etwas weniger: € 14,30

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“
feine Kalbfleischstreifen - kurz angebraten -, in Champignonrahmsauce²
Butterspätzle^{1a, 2,6} und Blattsalate² € 24,90
etwas weniger: € 19,90

Medaillons von der Schweinelende
mit gebratenen Champignons² in Rahmsauce²
dazu buntes Marktgemüse² und Kartoffelkroketten^{1a} € 23,90
etwas weniger: € 19,10

Kurhessischer Fürstentopf
Zwei Medaillons vom Schweinefilet und ein kleines Rindersteak
mit gebratenen Champignons² auf buntem Marktgemüse²
und Bratkartoffeln², dazu Sauce Hollandaise^{2,6} € 28,90
etwas weniger: € 23,10

Hausgemachte Königsberger Klopse ^{1a,6,2}
mit Kapernsauce² und Butterkartoffeln²
dazu reichen wir einen Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing⁷ € 15,90

Rumpsteak (200gr.)
mit Kräutern und gestoßenem Pfeffer gebraten,
dazu Kräuterbutter², geschmorte Zwiebeln, grüne Bohnen² und Röstkartoffeln²
€ 31,90

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

Unsere jahreszeitlichen Gerichte

Wildgerichte



Scheiben vom Reinhardswälder Wildschweinbraten^{1,2,11}

mit gebratenen Waldpilzen in Wacholdersauce², Preiselbeerbirne
dazu Mandelbrokkoli^{2,11} und Schupfnudeln^{1a,2,6}

€ 22,90

etwas weniger: € 18,30

Hirschragout^{1,11,2} mit gebratenen Waldpilzen²

mit Preiselbeerbirne, Rahmwirsing² und Spätzle^{1a,2,6}

€ 19,90

etwas weniger: € 15,90



Fischgerichte

Lachsmedaillons^{1a,4} mit Pflaumen-Ingwersauce^{9,4}

pikantes Spitzkohlgemüse mit gerösteten Cashewnüssen^{11c}
und Duftreis

€ 27,90

etwas weniger: € 22,50

Gebratenes Zanderfilet^{1a,4} an roter Federweissersauce²

Rahmsauerkraut² und Kartoffel-Lauch-Stampf²

€ 27,90

etwas weniger: € 22,50

Vegane und vegetarische Gerichte

„Vegane“ Süßkartoffelbällchen im Sesammantel⁸

auf Gemüsecurry mit Kokosmilch und Kafir Blättern

€ 16,90

etwas weniger: € 13,50

Hausgemachte Bandnudeln^{1a,6} mit frischen Waldpilzen²

Frühlingslauch und Kirschtomaten in Kräutersauce²

€ 16,90

etwas weniger: € 13,50

Kürbisgnocchi^{1a,2,6} in einer Cidre Sauce²

mit Äpfeln, Lauch, Kürbiskernen und Brennesselkäse²

€ 16,90

etwas weniger: € 13,50

Nordhessische Grüne Soße (serviert mit gebutterten Kartoffeln)

Grüne Soße² „Pur“	€ 14,90
etwas weniger:	€ 11,90
Grüne Soße² mit Filets vom Matjes⁴	€ 19,90
etwas weniger:	€ 15,90
Grüne Soße² mit Schweineschnitzel^{1a,6}	€ 19,90
etwas weniger:	€ 15,90

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

jeweils Dressing nach Wahl:

Joghurdressing² * Schmanddressing² * Balsamicodressing

Unsere Dessertempfehlungen

Gebackene Apfelringe ^{1a, 2, 6} mit Zucker und Zimt dazu Walnusseis ^{2,11} und Vanillesauce ²	€ 8,90
Zwetschgenröster ^{1a} mit Ingwer Zimteis ^{2,11g} und Schlagsahne ²	€ 8,90
Schokoladensoufflé mit flüssigem Schokoladenkern ^{1a,2,6,9,11} mit Birnenragout mit Portwein und Vanilleeis ²	€ 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-Vanille² feines Vanilleeis mit Bourbon-Vanilleschoten

Schokolade² mit herb-aromatischen Schokostückchen

Erdbeer² mit vielen saftigen Erdbeerstückchen

Walnuss^{2,11g} mit karamellisierten Walnuss-Stückchen

Stracciatella-Sahne² mit knackigen Schokostückchen

Pistazie^{2,11f} mit Pistazienstückchen

Karamell² cremiges Karamell Eis

Zimteiscreme² vollendet mit knusprigen Zimt-Karamellstückchen

Veganes Eis mit Karamellgeschmack auf Sojabasis,
durchzogen mit karamelliger Toffeesauce

Veganes Vanilleeis^{mit Farbstoff} cremiges Bourbon Vanilleeis auf pflanzlicher Basis

je Kugel	€ 2,30
Portion Sahne	€ 1,50

Eisbecher

Eierlikörbecher	€ 8,90
Vanilleeiscrème ² und Schokoladeneiscrème ² mit geschlagener Sahne ² Krokant ^{11b} und Eierlikör	
Vanilleeis²	€ 8,90
3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen und Schlagsahne ²	
Vanilleeis²	€ 8,90
3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne ²	
Cup Danmark	€ 8,90
3 Kugeln Vanilleeiscrème ² mit heißer Schokoladensauce und Schlagsahne ²	
Vital Becher	€ 8,90
Erdbeereiscrème ² und Joghurteiscrème ² mit frischem Obstsalat und Naturjoghurt ²	
Nussbecher	€ 8,90
Walnusseiscrème ^{2,11} , Karamelleiscrème ² und Vanilleeiscrème ² mit gemischtem Nüssen ¹¹ , Rosinen, Schlagsahne und Karamellsauce ²	
Amarenabecher	€ 8,90
Schokoladen ² -, Pistazien ^{2,11f} - und Joghurteiscrème ² mit Amarenakirschen, Amarettinis ^{11a,12a,1,6} und Schlagsahne ²	
Sanfter Engel	€ 6,90
Orangensaft mit Vanilleeiscrème ² und Schlagsahne ²	
Laktose freier Eisbecher mit frischen Früchten und Veganem Vanilleeis^{mit Farbstoff}	€ 6,90