

# 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 Feigensendressing und frisch gehobeltem Parmesan<sup>2</sup>  
dazu Baguette<sup>1a+c</sup>

€ 14,90

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

dazu Croutons<sup>1a</sup>

€ 7,50

### **Röschen vom hausgebeizten Lachsfilet<sup>4,7</sup>**

auf Rote Bete Carpaccio mit Meerrettichcreme<sup>2</sup> und Friséesalat

€ 13,90

**als Hauptgang:**

€ 19,90

## Suppen

### **Cremesüppchen von der Roten Bete<sup>2</sup>**

mit Räucherforellenklößchen<sup>4,2,6</sup> und Apfelwürfeln

€ 8,90

### **Rinderbrühe<sup>1a,2,6,10</sup>**

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

€ 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<sup>2</sup>, Wacholdersauce, Preiselbeerbirne  
dazu Mandelbrokkoli<sup>2,11a</sup> und Schupfnudeln<sup>1a,2,6</sup> € 23,90  
**etwas weniger: € 19,20**

### **Kasseler Kamm, Bauch und Mettende<sup>7,10</sup>**

mit Grünkohl<sup>7</sup>, Bratkartoffeln<sup>2</sup> und Senf<sup>7</sup> € 19,90

### **Jägerschnitzel<sup>1a,6</sup> mit frischen Champignons in Rahmsauce<sup>2</sup>**

dazu pommes frites und knackige Blattsalate<sup>2</sup> € 18,90  
**etwas weniger: € 15,10**

### **Schweineschnitzel<sup>1a,6</sup> in Schmandsauce<sup>2</sup>**

mit Speck und Zwiebeln, dazu knusprige Röstkartoffeln<sup>2</sup> € 17,90  
**etwas weniger: € 14,30**

### **Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“**

feine Kalbfleischstreifen - kurz angebraten -, in Champignonrahmsauce<sup>2</sup>  
Butterspätzle<sup>1a, 2,6</sup> und Blattsalate<sup>2</sup> € 24,90  
**etwas weniger: € 19,90**

### **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,2</sup> € 23,90  
**etwas weniger: € 19,10**

### **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> € 28,90  
**etwas weniger: € 23,10**

### **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 € 15,90

### **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>  
€ 31,90

### **Rinderroulade<sup>a,m,1</sup> mit Speck, Senf<sup>7</sup> und Gewürzgurke gefüllt**

an einer kräftigen Rotweinsauce<sup>13</sup>  
mit Rotkohl und Kartoffelstampf<sup>2</sup> € 19,90  
**etwas weniger: € 15,90**

## Vegetarische Gerichte

### **„Veganes Sojageschnetzeltes“**

Sojageschnetzeltes<sup>9,1c</sup> auf Gemüsecurry mit Kokosmilch, bunten Sprossen  
und Sesam<sup>8</sup> Basmatireis € 16,90  
**etwas weniger: € 13,50**

### **Pumpernickel Ravioli<sup>1a+b,6</sup> mit Hüttenkäse<sup>2</sup> und Dörrfrüchten gefüllt**

auf Vanille-Schwarzwurzel-Ragout<sup>2</sup> und rote Bete Glace € 16,90  
**etwas weniger: € 13,50**

## Fischgerichte

### **Kabeljaufilet<sup>1a,4</sup> „Skrei“ mit dunkler Weizenbiersauce<sup>1a</sup>**

Bayrischkraut<sup>2</sup> mit Speck und Semmelflan<sup>1a,2,6</sup> € 27,90  
**etwas weniger: € 22,30**

### **Gebratenes Saiblingsfilet<sup>1a,4</sup> unter der Pumpernickel Kruste<sup>7,1b</sup>**

mit Vanille-Schwarzwurzel-Ragout<sup>2</sup> € 27,90  
und Kartoffel-Lauchstampf<sup>2</sup> mit rosa Schinusbeere € 22,30  
**etwas weniger: € 22,30**

## Nordhessische Grüne Soße (serviert mit gebutterten Kartoffeln)

**Grüne Soße<sup>2</sup> „Pur“** € 14,90  
**etwas weniger: € 11,90**

**Grüne Soße<sup>2</sup> mit Scheiben vom hausgebeizten Lachs<sup>4,7</sup>** € 19,90  
**etwas weniger: € 15,90**

**Grüne Soße<sup>2</sup> mit Schweineschnitzel<sup>1a,6</sup>** € 19,90  
**etwas weniger: € 15,90**

## 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> € 15,90

### **Salatschüssel „Schäferberg“**

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

#### 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:

Joghurtdressing<sup>2</sup> \* Schmanddressing<sup>2</sup> \* Balsamicodressing

### Unsere Dessertempfehlungen

<b>Tiramisu „Schäferberger Art“</b> mit Mascarpone <sup>2</sup> , Cantuccini <sup>1a,2,6,11</sup> und Apfelgrütze	€ 8,90
<b>Zwetschgenröster mit Zimt</b> Karamelleis <sup>2,11g</sup> und Schlagsahne <sup>2</sup>	€ 7,90
<b>Gebackene Apfelringe<sup>1a, 2, 6</sup></b> mit Zucker und Zimt dazu Walnusseis <sup>2,11g</sup> und Vanillesauce <sup>2</sup>	€ 7,90
<b>Schokoladensoufflé mit flüssigem Schokoladenkern<sup>1a,2,6,9,11</sup></b> mit eingelegten Beeren und Joghurteis	€ 8,90
<b>Eiskaffee</b> mit Vanilleiscreme <sup>2</sup> und Sahne <sup>2</sup>	€ 6,90
<b>Eis-Schokolade<sup>2</sup></b> mit Vanilleiscreme <sup>2</sup> und Sahne <sup>2</sup>	€ 6,90

### Für den Eisgenuss pur...

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

je Kugel	€ 2,30
Portion Sahne	€ 1,00

## Eisbecher

<b>Eierlikörbecher</b>	€ 8,40
Vanilleeiscrème <sup>2</sup> und Schokoladeneiscrème <sup>2</sup> mit geschlagener Sahne <sup>2</sup> , Krokant <sup>11b</sup> und Eierlikör	
<b>Vanilleeis<sup>2</sup></b>	€ 8,40
3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen und Schlagsahne <sup>2</sup>	
<b>Vanilleeis<sup>2</sup></b>	€ 8,90
3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne <sup>2</sup>	
<b>Cup Danmark</b>	€ 8,40
3 Kugeln Vanilleeiscrème <sup>2</sup> mit heißer Schokoladensauce und Schlagsahne <sup>2</sup>	
<b>Vital Becher</b>	€ 8,40
Erdbeereiscrème <sup>2</sup> und Joghurteiscrème <sup>2</sup> mit frischem Obstsalat und Naturjoghurt <sup>2</sup>	
<b>Nussbecher</b>	€ 8,90
Walnusseiscrème <sup>2,11</sup> , Karamelleiscrème <sup>2</sup> und Vanilleeiscrème <sup>2</sup> mit gemischtem Nüssen <sup>11</sup> , Rosinen, Schlagsahne und Karamellsauce <sup>2</sup>	
<b>Amarenabecher</b>	€ 8,90
Schokoladen <sup>2</sup> -, Pistazien <sup>2,11f</sup> - und Joghurteiscrème <sup>2</sup> mit Amarenakirschen, Amarettinis <sup>11a,12a,1,6</sup> und Schlagsahne <sup>2</sup>	
<b>Sanfter Engel</b>	€ 6,90
Orangensaft mit Vanilleeiscrème <sup>2</sup> und Schlagsahne <sup>2</sup>	
<b>Laktose freier Eisbecher</b> mit frischen Früchten und Mango-Meloneneis <sup>mit Farbstoff</sup>	€ 6,90