

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

Aperitif-Empfehlung:

Wild-Secco
(Prosecco mit Schweppes Wild Berry)
0,1l € 6,00

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind

mit Rucolasalat in Balsamicodressing und frisch gehobeltem Parmesan²
dazu Baguette^{1a+c}

€ 14,90

Frühlingssalat mit einem Schalotten-Erdbeerdressing

dazu Grissini Stangen^{1a}

€ 8,50

Suppen

Cremesüppchen von frischen Kräutern²

mit Streifen von gebeizten Saiblingsfilet⁴

€ 8,90

Rinderbrühe^{1a,2,6,10}

mit Gemüsestreifen, Grießklößchen und Markklößchen

€ 7,90

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

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

Hauptgänge

Geschmorte Rinderbacke in einer kräftigen Rotweinsauce¹⁴ Vichykarotten ² und Sellerie-Kartoffelpüree ^{2,10}	€ 20,90
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

Fischgerichte:

Gebratenes Wolfsbarschfilet^{1a,4} an Kräutersauce ² , Orecchiette, Chorizo, Spargel Frühlingslauch und Tropfen-Peperoni	€ 27,90
etwas weniger:	€ 22,50
Gebratenes Lachsforellenfilet^{1a,4} an Kapern-Tomaten-Buttersud ² und Zitronen-Kartoffelstampf ²	€ 27,90
etwas weniger:	€ 22,50

Spargelkarte

Unsere Köche verwenden hauptsächlich regionale Produkte
von Bauern und Händlern aus der Umgebung.
Wir legen dabei besonderen Wert auf
Qualität, Frische und Nachhaltigkeit.
Erst das gibt den Gerichten den richtigen Kick.

Vorspeise:

„Salatbowl“

Spargel Panna cotta² an einem Salat von Spargel und Erdbeeren

dazu Bärlauch-Schinken

€ 12,90

Suppe:

Rahmsüppchen² von weißem Spargel

mit Parmesan-Rucola-Klößchen^{1a,6,2}

€ 8,40

Hauptgänge:

Frischer Stangenspargel² mit neuen Kartoffeln²

dazu zerlassene Butter² oder Sauce Hollandaise^{2,6}

ca. 300 gr. Brutto

€ 15,90

ca. 500 gr. Brutto

€ 21,90

dazu empfehlen wir:

Einheimische Schinkenspezialitäten der Fleischerei Reh vom Schäferberg:

Gekochter Schinken mit leichter Bärlauchnote, im Ganzen saftig gegart € 9,90

Schäferberger Schinkenspeck € 9,90

Kleines paniertes Schweineschnitzel^{1a,2,6} € 10,90

Lachsforellenfilet^{4, 1a} in Butter² gebraten € 15,90

Rumpsteak mit geschrotetem Pfeffer gebraten € 20,00

Scheiben von der gebratenen Entenbrust

an Rhabarber-Schalotten-Chutney mit grünem Pfeffer

zweierlei Spargel und Kartoffelkrapfen^{1a,6,2}

€ 26,50

Vegetarische Gerichte

„Vegane Falafel Bällchen“

auf Gurken, halbtrockneten Kirschtomaten, Romanasalat
und Koriandervinaigrette, dazu einen Veganen Joghurdip

€ 16,90

etwas weniger: € 13,50

Bärlauchgnocchi^{1a,2} mit einer bunten Spargelsalsa

und Zitronen-Thymian-Öl

€ 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 Scheiben vom hausgebeizten Lachs^{4,7}

€ 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

Tiramisu „Schäferberger Art“ mit Mascarpone ² , Cantuccini ^{1a,2,6,11} und frischen Beeren	€ 8,90
Rhabarbergrütze mit frischen Erdbeeren und Veganem Vanilleeis	€ 8,90
Frische Erdbeeren mit Grand Marnier mariniert Vanilleeis ² und Sahne ²	€ 8,90
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-Schokolade² 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 mit Karamellsauce	
Mango-Melone^{mit Farbstoff} aus laktosefreier Milch mit Mango Stückchen	
Veganes Eis mit Karamellgeschmack auf Sojabasis, abgerundet durch karamellige Toffeesauce	
Veganes Vanilleeis^{mit Farbstoff} cremiges Bourbon Vanilleeis auf pflanzlicher Basis	

je Kugel	€ 2,30
Portion Sahne	€ 1,00

Eisbecher

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