

Herzlich willkommen im Schäferberg

Schön, dass Sie da sind
und wir Sie die nächsten Stunden verwöhnen dürfen.
Wir wünschen Ihnen einen genussreichen
und entspannenden Aufenthalt in unserem Haus.

Ihre Heike Kober, Axel Brandt
und das gesamte Team vom Waldhotel Schäferberg

Unsere Herbst-Empfehlung:

Kallfelz Riesling mit Tonic Water
dazu Zitrone und frische Pfefferminze aus unserem Kräutergarten
0,2l € 6,50

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind

mit Zitrone, Kapern, Olivenöl und gehobelem Parmesan²
dazu Baguette^{1a+c}

€ 13,90

Herbstliche Blattsalate in Balsamico-Dressing

mit gebratenen Pfifferlingen und krossen Speckstreifen
dazu Baguette^{1a+c}

€ 10,90

Scheiben vom hausgebeizten Lachs⁴

an Blattsalaten in einem Orangendressing mit Fenchel und Granatapfelkernen

dazu Kartoffel-Kürbiströsti

€ 11,90

als Hauptgang: € 16,90

Suppen

Veganes Cremesüppchen vom Hokkaido Kürbis

mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

€ 6,90

Rinderbrühe^{1a,2,6,10}

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

€ 6,10

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

„Unsere Wildgerichte“

Vorspeise

Scheiben von hausgemachten geräucherten und gepökelten Hirsch⁶
mit gebratenen Pfifferlingen und herbstlichen Blattsalaten
in Haselnussöl^{11b} € 11,90

Suppe

Cremesüppchen von frischen Pfifferlingen²
mit Streifen vom Wildschweinschinken und Croutons € 7,90

Hauptgänge

„Wildteller nach Schäferberg Art“
Wildhamburger^{7,2,1a,6} mit mariniertem Rotkraut, Haselnussfrischkäse^{2,11b}
und Bacon, Hirschrückenmedaillon mit Holunderkruste^{1a,2,11}
auf Wirsing mit Waldpilzen² und Wildbratwurst⁷ mit Birnensenf⁷
an Maronen-Petersilienwurzelpüree² € 25,90

Scheiben vom Reinhardswälder Wildschweinbraten
mit gebratenen Waldpilzen in Wacholdersauce², Preiselbeerbirne
dazu Mandelbrokkoli^{2,11} und Schupfnudeln^{1,2,6} € 20,90
etwas weniger: € 16,80

Hirschragout mit gebratenen Waldpilzen
mit Rahmwirsing² und Spätzle^{1,2,6} € 18,90
etwas weniger: € 15,10

Medaillons vom Hirschrücken im Speckmantel
an Wacholderrahmsauce², gebratenen Pfifferlingen²
dazu Serviettenknödel^{1a,2,6} mit Rosmarin und Aprikosen € 26,90
etwas weniger: € 21,50

Frische Bandnudeln^{1a,6} mit gebratenen Waldpilzen
dazu Kirschtomaten und Frühlingslauch im Kräutersud² € 15,90
etwas weniger: € 12,70

Hausgemachte Wildbratwürstchen⁷ mit Birnensenf⁷
dazu Rotkohl und Birnen-Rosmarin-Serviettenknödel^{1a,2,6} € 15,90

Hauptgänge

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

etwas weniger: € 12,70

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

etwas weniger: € 11,90

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“
feine Kalbfleischstreifen - kurz angebraten -, in Champignonrahmsauce²
Butterspätzle^{1a, 2,6} und Blattsalate² € 22,90

etwas weniger: € 18,40

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

etwas weniger: € 16,70

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

etwas weniger: € 19,10

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

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

etwas weniger: € 15,10

Vegetarische Gerichte

„Vegan“: Hausgemachte Falafel-Bällchen

auf orientalischem Gemüseragout mit Kokosmilch € 14,90
etwas weniger: € 11,90

Maultaschen^{1a,2,6} gefüllt mit Kürbis, Frischkäse² und Kürbiskernen

in Cidre-Sauce² auf Äpfeln und Lauch dazu frisch geriebener Bergkäse² € 14,90
etwas weniger: € 11,90

Fischgerichte

Gebratenes Lachsfilet^{1a,2,4} mit einer Kürbiskern-Macadamia-Kruste^{1,2,6,11h}

an Cidre Sauce², Kürbis-Spaghettini^{1a,2,6} und bunten Gemüseperlen € 23,90
etwas weniger: € 19,20

Gebratenes Zanderfilet^{1a,2,4} an Portweinjus

auf Wirsing mit Pilzen und Rosmarin-Kartoffel-Krapfen^{1a,2,6} € 23,90
etwas weniger: € 19,20

Nordhessische Grüne Soße (serviert mit gebutterten Kartoffeln)

Grüne Soße² „Pur“² € 12,40
etwas weniger: € 9,90

Grüne Soße² mit Filets vom Matjes⁴ € 17,90
etwas weniger: € 14,30

Grüne Soße² mit Schweineschnitzel^{1,6} € 16,90
etwas weniger: € 13,50

Grüne Soße² mit Scheiben vom gesottenen Rindertafelspitz € 20,90
etwas weniger: € 16,70

Kleine und kalte Gerichte

„Schäferberger“ Bauernplatte^{7,8,b,c,e,g}

mit unseren Schinken- und Wurstspezialitäten, bunt garniert, Brot¹ und Butter² € 12,90

Salatschüssel „Schäferberg“

Blattsalate mit Tomaten, Melone und Croutons^{1,6,9,}

wahlweise mit:

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

jeweils Dressing nach Wahl:

Joghurtdressing² * Schmanddressing² * Balsamicodressing

Unsere Dessertempfehlungen

Limetten-Quarkschnitte ^{1a,2,6} mit marinierten Waldbeeren dazu weißes Nougateis ^{2,6,11}	€ 8,40
Pflaumengrütze mit Zimt, Ingwer und weißer Schokolade dazu Walnusseis ^{2,11} und Schlagsahne ²	€ 8,40
Gebackene Apfelringe ^{1a, 2, 6} mit Zucker und Zimt dazu Walnusseis ^{2,11} und Vanillesauce ²	€ 6,90
Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Schokoladenkern ^{1a,2,6,9,11} dazu marinierte Waldbeeren und Joghurt-Eiscreme ²	€ 8,40
Eiskaffee mit Vanilleeiscreme ² und Sahne ²	€ 5,40
Eis-Schokolade ² mit Vanilleeiscreme ² und Sahne ²	€ 5,40

Für den Eisgenuss pur...

Bourbon-Vanille ² feines Vanilleeis mit Bourbon-Vanilleschoten	
Schokolade ² mit herb-aromatischen Schokostückchen	
Erdbeer ² mit vielen saftigen Erdbeerstückchen	
Walnuss ^{2,11g} mit karamellisierten Walnuss-Stückchen	
Stracciatella-Sahne ² mit knackigen Schokostückchen	
Pistazie ^{2,11f} mit Pistazienstückchen	
Salted Caramel ^{2, mit Farbstoff} Karamell Eis mit Fleur de Sel und Karamellstückchen	
Mango-Melone ^{mit Farbstoff} aus laktosefreier Milch mit Mango Stückchen	
Vegan: Schoko-Waldfruchteis Kokos-Schokoladeneis auf pflanzlicher Basis mit roten Waldfrüchten	
Weißes Nougateis ^{2,6,11} mit feiner Montèlimar Nougat	
je Kugel	€ 1,90
Portion Sahne	€ 0,70

Eisbecher

Eierlikörbecher	€ 7,40
Vanilleeiscreme ² und Schokoladeneiscreme ² mit geschlagener Sahne ² , Krokant ^{11b} und Eierlikör	
Vanilleeis²	€ 6,90
3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder heißen Schattenmorellen und Schlagsahne ²	
Cup Danmark	€ 6,90
3 Kugeln Vanilleeiscreme ² mit heißer Schokoladensauce und Schlagsahne ²	
Vital Becher	€ 7,40
Erdbeereiscreme ² und Joghurteiscreme ² mit frischen Obstsalat und Naturjoghurt ²	
Nussbecher	€ 7,90
Walnusseiscreme ^{2,11} , Salted Caramel ^{2,mit Farbstoff} und Vanilleeiscreme ² mit gemischten Nüssen ¹¹ , Rosinen, Schlagsahne und Karamellsauce ²	
Amarenabecher	€ 7,90
Schokoladen ² -, Pistazien ^{2,11f} - und Joghurteiscreme ² mit Amarenakirschen, Amarettinis ^{11a,12a,1,6} und Schlagsahne ²	
Sanfter Engel	€ 6,20
Orangensaft mit Vanilleeiscreme ² und Schlagsahne ²	
Laktose freier Eisbecher mit frischen Früchten und Mango-Meloneneis ^{mit Farbstoff}	€ 6,90