

# 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 Parmesan<sup>2</sup>  
dazu Baguette<sup>1a+c</sup> € 14,90

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

auf Rote Bete Carpaccio mit Meerrettichcreme<sup>2</sup> und Friséesalat € 14,50  
**als Hauptgang: € 19,90**

## Suppen

### **Erbsen-Wasabicremesuppe<sup>2,9,a</sup>**

mit Zander-Limettenklößchen<sup>2</sup> € 8,90

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

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

### **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**

### **Geschmorte Rinderbacke in einer kräftigen Rotweinsauce<sup>14</sup>**

Shiitake-Wirsinggemüse<sup>2</sup> und Pastinaken-Kartoffelpüree<sup>2</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,1a,7</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**

*Heimatfisch – Genießerwochen  
vom 22. Februar bis 07. April 2023  
Das Beste aus Nordhessischen Gewässern*



**Frische, Qualität und kurze Wege,  
so werden regionale Fischarten zu kulinarischen Köstlichkeiten.**

**Genießen Sie in unseren Restaurants „blaue Ente“ und „Libelle“  
die köstlichen Kreationen unserer Köche. Wir verwenden den fangfrischen  
Fisch von den Fischzuchtbetrieben Dworak aus Wülmersen/Trendelburg  
und Rameil aus Fritzlar.**

**Vorspeise:**

**„Salatbowl“**

Scheiben vom orientalisches gebeizten Saiblingsfilet<sup>4,7</sup>  
auf buntem Couscous Salat<sup>1a</sup>, Granatapfelkernen  
und Blattsalaten in Zitronengras-Limetten-Dressing

€ 14,90

**Suppe:**

**Bouillabaisse<sup>4,3</sup>**

mit buntem Gemüse und Heimatfischen<sup>4</sup>

€ 9,90

**Hauptgänge:**

**Geräuchertes Forellenfilet<sup>4</sup> mit Apfelkren<sup>2,13</sup>**

dazu knusprige Bratkartoffeln<sup>2</sup> und Salatbukett<sup>2</sup>

€ 19,90

**etwas weniger: € 15,90**

**Gebratenes Saiblingsfilet<sup>1a,4</sup> mit Kokos-Zitronengrassauce<sup>2</sup>**

und Wasabi Kaviar<sup>7,9</sup> auf Chinakohl, bunten Sprossen, Paprika und  
Süßkartoffelstampf<sup>2</sup> mit Ingwer

€ 27,90

**etwas weniger: € 22,30**

**In Brösel gebratenes Karpfenfilet<sup>1a,2,4</sup> mit Zitronen-Pfeffer-Mayonnaise<sup>6,7</sup>**

an lauwarmen Kartoffelsalat mit Radieschen, Gurke und Frühlingslauch

€ 22,90

**etwas weniger: € 18,30**

**Nordhessisches Forellenfilet<sup>4</sup> mariniert nach „Matjes Art“**

mit grüner Soße<sup>2</sup> und gebutterten Kartoffeln<sup>2</sup>

€ 19,90

**etwas weniger: € 15,90**

**2021er „Heimatfisch EDITION 2023“**

Silvaner, trocken

Ökologischer Anbau Weingut Rudolf May Franken

0,1 l € 4,50

0,2 l € 8,00

0,7 l € 25,00

## Vegetarische Gerichte

### **„Veganes Sojageschnetzeltes“**

Sojageschnetzeltes<sup>9,1c</sup> auf Gemüsecurry mit Kokosmilch, bunten Sprossen  
und Sesam<sup>8</sup> Basmatireis

<b>etwas weniger:</b>	<b>€ 13,50</b>
-----------------------	----------------

### **Gnocchi<sup>1a,2</sup> mit Tomaten-Mango-Ragout**

Rucola und frisch geriebenen Pecorino

<b>etwas weniger:</b>	<b>€ 13,50</b>
-----------------------	----------------

## Nordhessische Grüne Soße (serviert mit gebutterten Kartoffeln)

**Grüne Soße<sup>2</sup> „Pur“**

<b>etwas weniger:</b>	<b>€ 11,90</b>
-----------------------	----------------

**Grüne Soße<sup>2</sup> mit Scheiben vom hausgebeizten Lachs<sup>4,7</sup>**

<b>etwas weniger:</b>	<b>€ 15,90</b>
-----------------------	----------------

**Grüne Soße<sup>2</sup> mit Schweineschnitzel<sup>1a,6</sup>**

<b>etwas weniger:</b>	<b>€ 15,90</b>
-----------------------	----------------

## 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>

<b>€ 15,90</b>
----------------

### **Salatschüssel „Schäferberg“**

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

#### 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:

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 Walnusseeis <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
Vanilleeiscreme <sup>2</sup> und Schokoladeneiscreme <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 Vanilleeiscreme <sup>2</sup> mit heißer Schokoladensauce und Schlagsahne <sup>2</sup>	
<b>Vital Becher</b>	€ 8,40
Erdbeereiscreme <sup>2</sup> und Joghurteiscreme <sup>2</sup> mit frischem Obstsalat und Naturjoghurt <sup>2</sup>	
<b>Nussbecher</b>	€ 8,90
Walnusseiscreme <sup>2,11</sup> , Karamelleiscreme <sup>2</sup> und Vanilleeiscreme <sup>2</sup> mit gemischten 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 Joghurteiscreme <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 Vanilleeiscreme <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