

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:

Glas Sekt mit einem Schuss Rosato
0,1l € 7,90

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind

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

€ 15,90

Nordhessisches Forellenfilet mariniert nach „Matjes Art“⁴

auf Rote Bete Carpaccio^{13,e} mit Salatbukett und frisch geraspeltem Meerrettich¹³
dazu Vollkornbrot^{1a,b,11,8,9}

€ 16,50

Suppen

Rinderbrühe

mit Gemüsestreifen¹⁰, Grießklößchen^{1a,2,6} und Markklößchen^{1a,2,6,10}

€ 7,90

Cremesüppchen von der Kaiserschote mit Wasabi²

und Saiblings Klößchen^{2,4}

€ 8,90

***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 Waldpilzen², Wacholdersauce, Preiselbeerbirne

dazu Mandelbrokkoli^{2,11a} und gebratene Scheiben vom Serviettenknödel^{1a,2,6}

€ 25,90

etwas weniger: € 23,30

Geschmorte Rinderbacke an einer Zartbitterschokolandesauce^{9,2,13}

Pflaumen Chutney, Wirsingroulade² und Pastinaken-Kartoffelpüree²

€ 25,50

Jägerschnitzel^{1a,6} mit frischen Champignons in Rahmsauce²

dazu pommes frites und knackige Blattsalate²

€ 19,90

etwas weniger: € 17,90

Schweineschnitzel^{1a,6} in Schmandsauce²

mit Speck und Zwiebeln, dazu knusprige Röstkartoffeln²

€ 18,90

etwas weniger: € 17,00

Medaillons von der Schweinelende

mit gebratenen Champignons² in Rahmsauce²

dazu buntes Marktgemüse² und Kartoffelkroketten^{1a,2}

€ 24,90

etwas weniger: € 22,40

Kurhessischer Fürstentopf

Zwei Medaillons vom Schweinefilet und ein kleines Rindersteak

mit gebratenen Champignons² auf buntem Marktgemüse²

und Bratkartoffeln² dazu Sauce Hollandaise^{2,6}

€ 29,90

etwas weniger: € 26,90

Hausgemachte Königsberger Klopse^{1a,6,2}

mit Kapernsauce² und Butterkartoffeln²

dazu reichen wir einen Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing⁷

€ 15,90

etwas weniger: € 12,80

Rumpsteak (200gr.)

mit Kräutern und gestoßenem Pfeffer gebraten,

dazu Kräuterbutter², geschmorte Zwiebeln, grüne Bohnen² und Röstkartoffeln²

€ 34,90

Heimattfisch – Genießerwochen

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:

Gebeiztes Saiblingsfilet^{4,7} mit Meerrettichereme^{2,13}
auf einem Kartoffel-Apfel-Rösti⁶ und Rucolasalat im Balsamicodressing¹³
€ 15,50

Hauptgänge:

Geräuchertes Forellenfilet⁴ mit Apfelkren^{2,13}
dazu knusprige Bratkartoffeln² und Salatbukett²
€ 20,50
etwas weniger: € 18,50

Gebratenes Saiblingsfilet^{1a,4} mit gelben Tobiko Fisch Rogen⁴
Yuzo-Kokosmilch-Sauce, asiatischen Pak Choi und
pikanten Süßkartoffelpüree mit Avocadostückchen
€ 28,90
etwas weniger: € 25,50

**In Kräuterbrösel gebratenes Zanderfilet^{1a,2,6,4} mit Zitronen
Pfeffermayonnaise^{1a,6,7,13} auf lauwarmen Kartoffelsalat mit Radieschen, Gurke
und Frühlingslauch¹³**
€ 26,50
etwas weniger: € 22,90

Nordhessisches Forellenfilet⁴ mariniert nach „Matjes Art“
mit grüner Soße^{2,6} und gebutterten Kartoffeln²
€ 26,20
etwas weniger: € 22,50

UNSERE Weinempfehlung zum „Heimattfisch“

2023er „Heimattfisch EDITION 2025“

Scheurebe, trocken

Ökologischer Anbau Weingut Lukas Kesselring, Pfalz

0,1 l € 4,60

0,2 l € 8,90

0,7 l € 29,90

Vegetarisches und veganes Gericht

„Vegetarisch“

Marinierter Tofu⁹ im Sesammantel^{1a,6,8} gebraten mit Koriander-Limetten-Dip⁹
an pikanten Pak Choi Gemüse
und Süßkartoffelpüree mit Avocadowürfel

€ 17,90
etwas weniger: € 16,10

Vegan“

Falafelbällchen von Kichererbsen, Edamame und Kräutern^{1a}
auf einem bunten orientalischen Linsenragout mit Kokosmilch
und Curry-Cashewkerne^{11c}

€ 17,90
etwas weniger: € 16,10

Nordhessische Grüne Soße (serviert mit gebutterten Kartoffeln)

Grüne Soße^{2,6} „Pur“

€ 15,90
etwas weniger: € 14,30

Grüne Soße^{2,6} mit Scheiben vom gebeizten Saiblingsfilet^{4,7}

€ 26,90
etwas weniger: € 22,50

Grüne Soße^{2,6} mit Schweineschnitzel^{1a,6}

€ 20,90
etwas weniger: € 18,80

Kleine und kalte Gerichte

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

mit unseren Schinken- und Wurstspezialitäten, bunt garniert, Brot¹ und Butter²

€ 16,90

Salatschüssel „Schäferberg“

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

wahlweise mit:

- frisch gebratenen Putenbruststreifen € 15,90
- frisch gebratenen Streifen von der Rinderhuft € 17,90
- frisch gebratenen Champignons mit Kräutern und Knoblauch € 14,90

jeweils Dressing nach Wahl:

Joghurd dressing² * Schmanddressing² * Balsamicodressing^{13,e}

Unsere Dessertempfehlungen

Gebackene Apfelringe ^{1a, 2, 6} mit Zucker und Zimt dazu Walnusseis ^{2,11} und Vanillesauce ²	€ 9,90
Schokoladensoufflé mit flüssigem Schokoladenkern ^{1a,2,6,9,11} mit eingelegten Beeren und Joghurteis ²	€ 9,90
Eiskaffee mit Vanilleiscreme ² und Sahne ²	€ 7,90
Eis-Schokolade ² mit Vanilleiscreme ² und Sahne ²	€ 7,90

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 Karamelleis mit Fleur de Sel und Karamelstückchen	
Tiramisu ² Cremiges Tiramisueis durchzogen mit Kakaosauce und feinen Biskuitstückchen	
Veganes Eis mit Karamellgeschmack auf Sojabasis, durchzogen mit karamelliger Toffeesauce	
Veganes Vanilleeis ^{mit Farbstoff} cremiges Bourbon Vanilleeis auf pflanzlicher Basis	

je Kugel € 2,50
Portion Sahne € 1,50

Eisbowls

Eierlikörbowl Vanilleeiscreme ² und Schokoladeneiscreme ² mit geschlagener Sahne ² Krokant ^{11b} und Eierlikör	€ 9,90
Vanilleeis² 3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen und Schlagsahne ²	€ 9,90
Vanilleeis² 3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne ²	€ 9,90
Bowl Danmark 3 Kugeln Vanilleeiscreme ² mit heißer Schokoladensauce und Schlagsahne ²	€ 9,90
Vital Bowl Erdbeereiscreme ² und Joghurteiscreme ² mit frischen Obstsalat und Naturjoghurt ²	€ 9,90
Nussbowl Walnusseiscreme ^{2,11} , Salted Caramel Eiscreme ² und Vanilleeiscreme ² mit Nüssen ¹¹ , Schlagsahne und Karamellsauce ²	€ 9,90
Amarenabowl Schokoladen ² -, Pistazien ^{2,11f} - und Joghurteiscreme ² mit Amarenakirschen, Amarettinis ^{11a,12a,1,6} und Schlagsahne ²	€ 9,90
Sanfter Engel Orangensaft mit Vanilleeiscreme ² und Schlagsahne ²	€ 7,90
Laktosefreie Eisbowl mit frischen Früchten und veganem Vanilleeis ^{mit Farbstoff}	€ 7,90