

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 Aperitif-Empfehlung:

*Bernard Massard Jahrgangsekt
mit einem kleinen Schuss Angel d`Or Orangenlikör
0,1l € 5,90*

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind

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

€ 13,90

Nüsschensalat mit Schmanddressing²

dazu Croutons^{1a}

€ 6,90

Scheiben vom hausgebeizten Lachs⁴

an Blattsalaten in einem Orangendressing mit Fenchel und Granatapfelkernen
dazu Süßkartoffelrösti⁶

€ 11,90

als Hauptgang: € 16,90

Suppen

Kartoffel-Selleriesuppe^{2,10}

mit Blutwurst und Apfelstückchen

€ 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 Jahreszeiten-Gerichte“

Hauptgänge

Kasseler Kamm mit Dijoner Senfsauce^{7,2} an Ananas-Sauerkraut und Kartoffelpüree ²	€ 15,50
Scheiben vom Reinhardswälder Wildschweinbraten mit gebratenen Waldpilzen ² in Wacholdersauce ² , Preiselbeerbirne dazu Mandelbrokkoli ^{2,11} und Schupfnudeln ^{1a,2,6}	€ 20,90
etwas weniger:	€ 16,80
Hirschragout mit gebratenen Waldpilzen² mit Preiselbeerbirne, Rahmwirsing ² und Spätzle ^{1,2,6}	€ 18,90
etwas weniger:	€ 15,10
Rinderroulade mit Speck, Senf⁷ und Gewürzgurke gefüllt an einer kräftigen Rotweinsauce mit Rotkohl und Kartoffelstampf ²	€ 18,90
etwas weniger:	€ 15,10
Grünkohl mit Kasseler Kamm, Bauchfleisch und Mettenden^{b,c} dazu Bratkartoffeln ² und Senf ⁷	€ 15,90

Unser TIP:

*Schäferberg-Rippchen, mariniert in Hausmarinade
dazu Potato Wedges, Cole Slaw^{2,6,7,10} und Knoblauch Dipp² € 18,90*

Hauptgänge

Jägerschnitzel ^{1a,6} **mit frischen Champignons in Rahmsauce**²
dazu pommes frites und knackige Blattsalate² € 15,90
etwas weniger: € 12,70

Schweineschnitzel^{1a,6} **in Schmandsauce**²
mit Speck und Zwiebeln, dazu knusprige Röstkartoffeln² € 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: € 16,80

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: € 19,20

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

Vegetarische Gerichte

„Vegan“: Spitzkohl mit Shiitake Pilzen im Reisblatt gebacken
auf Sesam-Ingwer-Karotten und pikantem Mango-Smoothie € 14,90
etwas weniger: € 11,90

Rotwein-Risotto-Bällchen mit einem Gorgonzolakern²
in Brösel gebacken auf Lauch und Radicchio im Birnensud € 14,90
etwas weniger: € 11,90

Fischgerichte

Gebratenes Lachsfilet^{1a,2,4} mit einer Avocado-Wasabi-Kruste^{1a,2,6}
an Zitronengras-Kokossauce, Sesam-Ingwer-Karotten und Basmatireis € 23,90
etwas weniger: € 19,20

Gebratenes Zanderfilet^{1a,2,4} an Rieslingsauce²
auf Ananas-Sauerkraut und Kartoffelstampf² € 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}, dazu Baquette^{1a}

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

Crème brûlée^{2,6} von der Schokolade mit beschwipster Feige und Zimteis²	€ 8,90
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
Schokoladensoufflé mit flüssigem Schokoladenkern^{1a,2,6,9,11} dazu beschwipste Feige und Joghurt-Eiscreme ²	€ 8,90
Eiskaffee mit Vanilleiscreme ² und Sahne ²	€ 5,90
Eis-Schokolade² mit Vanilleiscreme ² und Sahne ²	€ 5,90

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	
Salted Caramel^{2, mit Farbstoff} Karamell Eis mit Fleur de Sel und Karamellstückchen	
Mango-Melone^{mit Farbstoff} aus laktosefreier Milch mit Mango Stückchen	
Veganes Eis mit Karamellgeschmack auf Sojabasis, abgerundet durch karamellige Toffeesauce	
Zimteiscreme² vollendet mit knusprigen Zimt-Karamellstückchen	
je Kugel	€ 1,90
Portion Sahne	€ 0,70

Eisbecher

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