

# 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 Fast-alkoholfreie Aperitif-Empfehlung:*

*Martini Floreale (< 0,5% Alkohol)  
mit Schweppes Tonic Water  
0,2l € 7,50*

## Vorspeisen

<b>Kalbsbraten mit Thunfischsauce<sup>2,4</sup></b> – kalt serviert - dazu Kapernäpfel, gegrillte Paprikastreifen und Rucolasalat in Balsamico-Dressing Baguette <sup>1a</sup>	€ 11,90
<b>als Hauptgang:</b>	<b>€ 16,00</b>
<b>Carpaccio vom Rind</b> mit Zitrone, Kapern, Olivenöl und gehobelem Parmesan <sup>2</sup> dazu Baguette <sup>1a</sup>	€ 14,90
<b>Antipasti Salat</b> mit Rucolasalat in Balsamico Dressing und Baguette <sup>1a</sup>	€ 7,90
<b>Bunter Tomatensalat</b> mit „Burrata“-Mozzarella <sup>2</sup> und Pesto <sup>2</sup> , Baguette <sup>1a</sup>	€ 8,90

## Suppen

<b>Cremsüppchen von frischen Pfifferlingen<sup>2</sup></b> mit geschwenkten Pfifferlingen, Speck und Croutons <sup>1a</sup>	€ 8,40
<b>Rinderbrühe<sup>1a,2,6,10</sup></b> mit Gemüsestreifen <sup>10</sup> , Grießklößchen und Markklößchen <sup>1a,2,6</sup>	€ 6,90

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

## Sommerliche Grillspezialitäten

### **Grillteller „Schäferberg“**

Spanferkelkoteletts mit Zwiebel-Kümmelbutter<sup>2</sup>,  
Steak von der Rinderhüfte und Chorizo Würstchen  
mit Mango-Jalapeno-Chutney, dazu gebackene Kartoffelspalten  
und Antipasti-Salat mit Rucola € 25,90

**Putenbruststeak in Kokos-Currymarinade (200gr.)** € 13,90

**Grillsteak vom Schweinenacken (200gr.)** € 13,90

**Rumpsteak (200gr.)** € 24,90

**Unsere Steaks werden mit Knoblauchdip<sup>2,6</sup> Kräuterbutter<sup>2</sup> und Baguette<sup>1a</sup> serviert.**

### Wählen Sie zusätzlich Ihre Lieblingsbeilage:

Pommes frites € 3,90

Country Pommes € 4,40

Frische Kartoffelspalten mit Sour cream<sup>2</sup> und Kräuter – Parmesan<sup>2</sup> € 5,90

Gemischter Salat mit Dressing Ihrer Wahl € 5,90

Gebratene Pfifferlinge mit Zwiebeln und Frühlingslauch € 6,90

### It`s Burger-Time:

#### **„Der Bullige“:**

Rinderhacksteak im Sauerteig-Brötchen<sup>1a,c</sup>  
mit Bergkäse<sup>2</sup>, knusprigen Bacon, Tomate, rote Zwiebelmarmelade  
und knackigem Salat, dazu Country Pommes € 19,90

#### **„Der krosse Putige“**

Putenschnitzel im Knuspermantel<sup>1a,6</sup> gebraten  
in einem Vollkornbrötchen<sup>1a,b,c,9,8,2,6</sup> mit Tomate, Buratta Mozzarella<sup>2</sup>  
Pesto<sup>2</sup> und Rucola, dazu Country Pommes € 18,90

#### **„Der Veggies“**

Gebackener Schafskäse<sup>1a,6,2</sup> im knackigem Kürbisbrötchen<sup>1a,d,c,8</sup>  
mit Tomaten-Papaya-Chutney, Guacamole<sup>c</sup>  
und junger Spinat, dazu Country Pommes € 17,90

### Flammkuchen

Der „KLASSIKER“<sup>2,1a</sup>  
mit Schmand<sup>2</sup>, Speckstreifen und jungem Lauch € 12,90

Der „ITALIENER“<sup>2,11,1a</sup>  
mit Tomaten, Mozzarella<sup>2</sup>, Pesto<sup>2</sup>, Rucola und Parmesan<sup>2</sup> € 13,90

### „Brizza“ – die neue Pizza hergestellt aus Laugenteig

Der „Cranberry“  
mit Schmand<sup>2</sup>, Preiselbeeren und Brie Käse € 13,90

Der „Pfiffige“  
mit geschwenkten Pfifferlingen, roten Zwiebeln, Frühlingslauch,  
Schmand und Speckstreifen € 15,50

## Hauptgänge

**Jägerschnitzel** <sup>1a,6</sup> mit frischen Champignons in Rahmsauce<sup>2</sup>  
dazu pommes frites und knackige Blattsalate<sup>2</sup> € 16,90  
etwas weniger: € 13,50

**Schweineschnitzel** <sup>1a,6</sup> in Schmandsauce<sup>2</sup>  
mit Speck und Zwiebeln, dazu knusprige Röstkartoffeln<sup>2</sup> € 15,90  
etwas weniger: € 12,70

**Medaillons von der Schweinelende**  
mit gebratenen Champignons 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> € 26,90  
etwas weniger: € 21,50

**Hausgemachte Königsberger Klopse** <sup>1a,6</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> € 29,90

**Krosse Schäferberg-Rippchen in Hausmarinade**  
dazu Potato Wedges, Cole Slaw Salat<sup>2,6,7,10</sup> und Knoblauch Dipp<sup>2</sup> € 18,90

## Vegetarische Gerichte

### **„Vegan“: Couscous Nocken**

auf Blattspinat mit Cashewnüssen

an einer orientalischen Kokossauce mit Ananas

€ 16,90

**etwas weniger: € 13,50**

### **Hüttenkäsegnocchi<sup>1a</sup> mit Tomaten-Mango-Ragout**

gehobeltem Pecorino<sup>2</sup> und frischem Rucola

€ 16,90

**etwas weniger: € 13,50**

### **Bandnudeln mit gebratenen Pfifferlingen**

dazu Kirschtomaten und Frühlingslauch in Kräutersud

€ 15,90

**etwas weniger: € 12,70**

## Fischgericht

### **Gebratenes Wolfsbarschfilet<sup>1a,4</sup> mit Kräutersauce<sup>2</sup>**

an Orecchiette<sup>1a,2,6</sup>, gebratenen Pfifferlingen, Kirschtomaten  
und Frühlingslauch

€ 26,90

**etwas weniger: € 21,50**

**Gebratenes Zanderfilet<sup>1a,2,4</sup> an Aprikosen-Rosmarin-Chutney**  
mit Hüttenkäse-Gnocchi<sup>1a,2,6</sup> und grünem Spargel<sup>2</sup>

€ 26,90

**etwas weniger: € 21,50**

## Nordhessische Grüne Soße (serviert mit gebutterten Kartoffeln)

**Grüne Soße<sup>2</sup> „Pur“<sup>2</sup>**

€ 14,90

**etwas weniger: € 11,90**

**Grüne Soße<sup>2</sup> mit Filets vom Matjes<sup>4</sup>**

€ 18,90

**etwas weniger: € 15,10**

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

€ 19,90

**etwas weniger: € 15,90**

**Grüne Soße<sup>2</sup> mit Scheiben vom gesottenen Rindertafelspitz**

€ 23,90

**etwas weniger: € 19,10**

## 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>

€ 15,90

### **Salatschüssel „Schäferberg“**

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

wahlweise mit:

- frisch gebratenen Streifen von der Rinderhuft

€ 16,90

- frisch gebratenen Putenbruststreifen

€ 14,90

- 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>Gebackene Apfelringe</b> <sup>1a, 2, 6</sup> mit Zucker und Zimt dazu Walnusseis <sup>2,11</sup> und Vanillesauce <sup>2</sup>	€ 7,90
<b>Aprikosenragout mit Rosmarin parfümiert</b> Pistazieneis <sup>2,11f</sup> und Schlagsahne <sup>2</sup>	€ 7,90
<b>Limetten-Quarkschnitte</b> <sup>1a,2,6</sup> mit marinierten Waldbeeren und Baileys Eis	€ 8,90
<b>Schokoladensoufflé mit flüssigem Schokoladenkern</b> <sup>1a,2,6,9,11</sup> mit marinierten Waldbeeren und Walnusseis <sup>2,11g</sup>	€ 8,90
<b>Eiskaffee</b> mit Vanilleiscreme <sup>2</sup> und Sahne <sup>2</sup>	€ 6,90
<b>Eis-Schokolade</b> <sup>2</sup> mit Vanilleiscreme <sup>2</sup> und Sahne <sup>2</sup>	€ 6,90

## Für den Eisgenuss pur...

<b>Bourbon-Vanille</b> <sup>2</sup> feines Vanilleeis mit Bourbon-Vanilleschoten	
<b>Schokolade</b> <sup>2</sup> mit herb-aromatischen Schokostückchen	
<b>Erdbeer</b> <sup>2</sup> mit vielen saftigen Erdbeerstückchen	
<b>Walnuss</b> <sup>2,11g</sup> mit karamellisierten Walnuss-Stückchen	
<b>Stracciatella-Sahne</b> <sup>2</sup> mit knackigen Schokostückchen	
<b>Pistazie</b> <sup>2,11f</sup> mit Pistazienstückchen	
<b>Salted Caramel</b> <sup>2, mit Farbstoff</sup> Karamell Eis mit Fleur de Sel und Karamellstückchen	
<b>Mango-Melone</b> <sup>mit Farbstoff</sup> aus laktosefreier Milch mit Mango Stückchen	
<b>Veganes Eis</b> mit Karamellgeschmack auf Sojabasis, abgerundet durch karamellige Toffeesauce	
<b>Baileys</b> feines Milchsokoladeneis mit Baileys und dunkle Schokoladenstücken Enthält Alkohol	
je Kugel	€ 2,10
Portion Sahne	€ 1,00

## Eisbecher

<b>Eierlikörbecher</b> Vanilleeiscrème <sup>2</sup> und Schokoladeneiscrème <sup>2</sup> mit geschlagener Sahne <sup>2</sup> , Krokant <sup>11b</sup> und Eierlikör	€ 7,90
<b>Vanilleeis<sup>2</sup></b> 3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen und Schlagsahne <sup>2</sup>	€ 7,90
<b>Vanilleeis<sup>2</sup></b> 3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne <sup>2</sup>	€ 8,90
<b>Cup Danmark</b> 3 Kugeln Vanilleeiscrème <sup>2</sup> mit heißer Schokoladensauce und Schlagsahne <sup>2</sup>	€ 7,90
<b>Vital Becher</b> Erdbeereis <sup>2</sup> und Joghurteiscrème <sup>2</sup> mit frischen Obstsalat und Naturjoghurt <sup>2</sup>	€ 7,90
<b>Nussbecher</b> Walnusseiscrème <sup>2,11</sup> , Salted Caramel <sup>2,mit Farbstoff</sup> und Vanilleeiscrème <sup>2</sup> mit gemischten Nüssen <sup>11</sup> , Rosinen, Schlagsahne und Karamellsauce <sup>2</sup>	€ 8,40
<b>Amarenabecher</b> Schokoladen <sup>2</sup> -, Pistazien <sup>2,11f</sup> - und Joghurteiscrème <sup>2</sup> mit Amarenakirschen, Amarettinis <sup>11a,12a,1,6</sup> und Schlagsahne <sup>2</sup>	€ 8,40
<b>Sanfter Engel</b> Orangensaft mit Vanilleeiscrème <sup>2</sup> und Schlagsahne <sup>2</sup>	€ 6,90
<b>Laktose freier Eisbecher</b> mit frischen Obstsalat und Mango-Meloneneis <sup>mit Farbstoff</sup>	€ 6,90