

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+c}

€ 13,90

Nüsschensalat mit Schmanddressing²

dazu Croutons^{1a}

€ 6,90

Scheiben vom hausgebeizten Lachs⁴

an Blattsalaten in einem Orangendressing mit Fenchel und Granatapfelkernen

dazu Kartoffel-Kürbiströsti

€ 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“

Vorspeise

Scheiben von hausgemachten geräucherten und gepökelten Hirsch^b
mit marinierten Waldpilzen¹⁰ und herbstlichen Blattsalaten
in Haselnussöl^{11b} € 11,90

Suppe

Cremesüppchen von der Esskastanie²
mit Streifen vom Wildschweinschinken und Croutons^{1a} € 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 Birnensenf^{7, mit Alkohol}
an Maronen-Petersilienwurzelpüree² € 25,90

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

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

Medaillons vom Hirschrücken im Speckmantel
an Wacholderrahmsauce², Spitzkohl mit Cranberries²
und Serviettenknödel^{1a,2,6} mit Rosmarin und Birnen € 26,90
etwas weniger: € 21,50

Kross gebratene Gänsekeule – frisch aus dem Ofen
dazu Preiselbeer-Apfel, Rotkohl und Kartoffelklößchen^{13,1a,2} € 24,90

Brust und Keule von der Ente mit Orangensauce
Apfelrotkohl und Kartoffelklöße^{13,1a,2} € 24,90

Hausgemachte Wildbratwürstchen⁷ mit Birnensenf^{f7, mit Alkohol}
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: € 19,20

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

Rinderroulade mit Speck, Senf⁷ und Gewürzgurke gefüllt
an einer kräftigen Rotweinsauce
mit Rotkohl und Kartoffelstampf² € 18,90
etwas weniger: € 15,10

Vegetarische Gerichte

„Vegan“: Süßkartoffel-Sesambällchen auf Sprossen-Spitzkohlgemüse mit Kokossauce	€ 14,90
etwas weniger:	€ 11,90
Rotkohlroulade mit Kartoffeln, Walnüssen^{11g} und Topfen² gefüllt auf Lauch, Äpfeln und Maronen an einer Cidresauce ²	€ 14,90
etwas weniger:	€ 11,90

Fischgerichte

Gebratenes Lachsfilet^{1a,2,4} mit einer Spekulatius-Kruste^{1,2,6,11a} auf Zwergorangen-Spitzkohlgemüse und einem Püree von lila Trüffelkartoffeln	€ 23,90
etwas weniger:	€ 19,20
Gebratenes Zanderfilet^{1a,2,4} an Portweinjus auf Vanillekohlrabi 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, Brot ¹ und Butter ²	€ 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

Crème brûlée^{2,6} von der Schokolade mit beschwipster Feige und Zimteis	€ 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
Lebkuchensoufflé mit Mandeln und Rum dazu beschwipste Feige und Joghurt-Eiscreme ²	€ 8,90
Eiskaffee mit Vanilleeiscreme² und Sahne²	€ 5,90
Eis-Schokolade² mit Vanilleeiscreme² und Sahne²	€ 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 frischem 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