

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:

*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}

€ 14,90

Nüsschensalat mit Schmanddressing²

dazu Croutons^{1a}

€ 7,50

Scheiben vom hausbeizten Lachs^{4,7}

an Blattsalaten in einem Orangendressing mit Fenchel und Granatapfelkernen
dazu Kartoffel-Kürbiströsti

€ 11,90

als Hauptgang: € 18,90

Suppen

Kartoffel-Selleriesuppe^{2,10}

mit Blutwurst und Apfelstückchen

€ 7,90

Rinderbrühe^{1a,2,6,10}

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

€ 6,90

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

„Unsere Jahreszeiten-Gerichte“

Suppe

Cremesüppchen von der Esskastanie²
mit Streifen vom Wildschweinschinken und Croutons^{1a} € 8,50

Hauptgänge

Scheiben vom Reinhardswälder Wildschweinbraten
mit gebratenen Waldpilzen in Wacholdersauce², Preiselbeerbirne
dazu Mandelbrokkoli^{2,11} und Schupfnudeln^{1a,2,6} € 22,90
etwas weniger: € 18,30

Hirschragout mit gebratenen Waldpilzen²
mit Preiselbeerbirne, Rahmwirsing² und Spätzle^{1,2,6} € 19,90
etwas weniger: € 15,90

Koteletts vom Hirschrücken mit einer Nusskruste^{11,2,6}
Holunderjus, Birnen-Wirsinggemüse²
und Maronen-Kartoffelkrapfen^{1a,2,6} € 28,50
etwas weniger: € 23,20

Kross gebratene Gänsekeule – frisch aus dem Ofen
dazu Preiselbeer-Apfel und Kartoffelklößchen^{13,1a,2},
wahlweise mit Rotkohl oder Grünkohl⁷ € 32,90

Brust und Keule von der Ente mit Orangensauce
Apfelrotkohl und Kartoffelklöße^{13,1a,2} € 26,90

Kasseler Kamm, Bauch und Mettende^{7,10}
mit Grünkohl⁷, Bratkartoffeln und Senf € 18,50

Hauptgänge

Jägerschnitzel ^{1a,6} mit frischen Champignons in Rahmsauce ² dazu pommes frites und knackige Blattsalate ²	€ 17,90
etwas weniger:	€ 14,30
Schweineschnitzel ^{1a,6} in Schmandsauce ² mit Speck und Zwiebeln, dazu knusprige Röstkartoffeln	€ 16,90
etwas weniger:	€ 13,50
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ feine Kalbfleischstreifen - kurz angebraten -, in Champignonrahmsauce ² Butterspätzle ^{1a, 2,6} und Blattsalate ²	€ 24,90
etwas weniger:	€ 19,90
Medaillons von der Schweinelende mit gebratenen Champignons ² in Rahmsauce ² dazu buntes Marktgemüse ² und Kartoffelkroketten ^{1a,2}	€ 23,90
etwas weniger:	€ 19,10
Kurhessischer Fürstentopf Zwei Medaillons vom Schweinefilet und ein kleines Rindersteak mit gebratenen Champignons ² auf buntem Marktgemüse ² und Bratkartoffeln ² , dazu Sauce Hollandaise ^{2,6}	€ 26,90
etwas weniger:	€ 21,50
Hausgemachte Königsberger Klopse ^{1a,6,2} mit Kapernsauce ² und Butterkartoffeln ² dazu reichen wir einen Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing	€ 15,90
Rumpsteak (200gr.) mit Kräutern und gestoßenem Pfeffer gebraten, dazu Kräuterbutter ² , geschmorte Zwiebeln, grüne Bohnen ² und Röstkartoffeln ²	€ 29,90
Rinderroulade ^{a,m,1} mit Speck, Senf ⁷ und Gewürzgurke gefüllt an einer kräftigen Rotweinsauce ¹³ mit Rotkohl und Kartoffelstampf ²	€ 19,50
etwas weniger:	€ 15,60

Vegetarische Gerichte

„Vegane Frühlingsröllchen“

Brickteig gefüllt mit Esskastanien, Kartoffeln, Cranberries
und Pekannüssen^{11d} auf Rotkohl-Feigensalat
dazu einen Gewürz-Smoothie

€ 16,90

etwas weniger: € 13,50

Sellerieschnitzel¹⁰ in einer Nusspanade^{11,1a,2,6} gebraten

auf Spitzkohl-Zwergorangen-Gemüse und Staudenselleriesalsa^{10,11}

€ 16,90

etwas weniger: € 13,50

Fischgerichte

Gebratenes Lachsfilet^{1a,2,4} mit einer Cantuccini-Kruste^{1,2,6,11a}

auf Zwergorangen-Spitzkohlgemüse
und Kartoffelpralinen^{1a,2,6}

€ 26,90

etwas weniger: € 21,50

Gebratenes Zanderfilet^{1a,2,4} an Portweinjus

Ananaskraut und Kartoffel-Lauchstampf²

€ 26,90

etwas weniger: € 21,50

Nordhessische Grüne Soße (serviert mit gebutterten Kartoffeln)

Grüne Soße² „Pur“

€ 14,90

etwas weniger: € 11,90

Grüne Soße² mit Filets vom Matjes⁴

€ 18,90

etwas weniger: € 15,10

Grüne Soße² mit Schweineschnitzel^{1a,6}

€ 19,90

etwas weniger: € 15,90

Grüne Soße² mit Scheiben vom gesottenen Rindertafelspitz

€ 23,90

etwas weniger: € 19,10

Kleine und kalte Gerichte

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

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

€ 15,90

Salatschüssel „Schäferberg“

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

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:

Joghurtdressing² * Schmanddressing² * Balsamicodressing

Unsere Dessertempfehlungen

Tiramisu „Schäferberger Art“ mit Mascarpone ² , Cantuccini ^{1,2,6,11} und Apfelgrütze	€ 8,90
Zwetschgenröster mit Zimt Karamelleis ² und Schlagsahne ²	€ 7,90
Gebackene Apfelringe^{1a, 2, 6} mit Zucker und Zimt dazu Walnusseis ^{2,11} und Vanillesauce ²	€ 7,90
Schokoladensoufflé mit flüssigem Schokoladenkern^{1a,2,6,9,11} mit beschwipster Feige und Joghurteis	€ 8,90
Eiskaffee mit Vanilleiscreme ² und Sahne ²	€ 6,90
Eis-Schokolade² mit Vanilleiscreme ² und Sahne ²	€ 6,90

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
Karamel² cremiges Karamell Eis mit Karamellsauce
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	€ 2,10
Portion Sahne	€ 1,00

Eisbecher

Eierlikörbecher	€ 8,40
Vanilleeiscreme ² und Schokoladeneiscreme ² mit geschlagener Sahne ² , Krokant ^{11b} und Eierlikör	
Vanilleeis²	€ 8,40
3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen und Schlagsahne ²	
Vanilleeis²	€ 8,90
3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne ²	
Cup Danmark	€ 8,40
3 Kugeln Vanilleeiscreme ² mit heißer Schokoladensauce und Schlagsahne ²	
Vital Becher	€ 8,40
Erdbeereiscreme ² und Joghurteiscreme ² mit frischem Obstsalat und Naturjoghurt ²	
Nussbecher	€ 8,90
Walnusseiscreme ^{2,11} , Karameleiscreme ² und Vanilleeiscreme ² mit gemischten Nüssen ¹¹ , Rosinen, Schlagsahne und Karamellsauce ²	
Amarenabecher	€ 8,90
Schokoladen ² -, Pistazien ^{2,11f} - und Joghurteiscreme ² mit Amarenakirschen, Amarettinis ^{11a,12a,1,6} und Schlagsahne ²	
Sanfter Engel	€ 6,90
Orangensaft mit Vanilleeiscreme ² und Schlagsahne ²	
Laktose freier Eisbecher mit frischen Früchten und Mango-Meloneneis ^{mit Farbstoff}	€ 6,90