

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

Carpaccio vom Rind

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

€ 14,90

Junge Blattsalate mit Walnussdressing^{11g}

krossen Bacon und gebratenen Waldpilzen², dazu Baguette^{1a}

€ 8,90

Suppen

Rinderbrühe^{1a,2,6,10}

mit Gemüsestreifen¹⁰, 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*

Hauptgänge

Jägerschnitzel^{1a,6} mit frischen Champignons in Rahmsauce²
dazu pommes frites und knackige Blattsalate² € 17,90
etwas weniger: € 14,30

Schweineschnitzel^{1a,6} in Schmandsauce²
mit Speck und Zwiebeln, dazu knusprige Röstkartoffeln² € 16,90
etwas weniger: € 13,50

Medaillons von der Schweinelende
mit gebratenen Champignons in Rahmsauce²
dazu buntes Marktgemüse² und Kartoffelkroketten^{1a} € 23,90
etwas weniger: € 19,10

Kurhessischer Fürstentopf
Zwei Medaillons vom Schweinefilet und ein kleines Rindersteak
mit gebratenen Champignons² auf buntem Marktgemüse² und Bratkartoffeln²
dazu Sauce Hollandaise^{2,6} € 26,90
etwas weniger: € 21,50

Hausgemachte Königsberger Klopse^{1a,6}
mit Kapernsauce² und Butterkartoffeln²
dazu reichen wir einen Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing € 15,90

Rumpsteak (200gr.)
mit Kräutern und gestoßenem Pfeffer gebraten,
dazu Kräuterbutter², geschmorte Zwiebeln,
grüne Bohnen² und Röstkartoffeln² € 29,90

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“
feine Kalbfleischstreifen - kurz angebraten -, in Champignonrahmsauce²
Butterspätzle^{1a, 2,6} und Blattsalate² € 24,90
etwas weniger: € 19,90

„Unsere Jahreszeitlichen-Gerichte“

Vorspeise

Scheiben vom Wildschweinschinken mit Haselnuss Pesto¹¹
an pikanten Kürbissalat mit Frisée und Baguette^{1a} € 14,90

Suppen

Cremesüppchen von Hokkaido Kürbis
mit Kokosmilch und Crunch von Kürbiskernen € 8,40

Steinpilzcremesüppchen²
mit Streifen vom Hirsch Pastrami € 8,40

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 Waldpilzen
mit Preiselbeerbirne, Rahmwirsing² und Spätzle^{1a,2,6} € 19,90
etwas weniger: € 15,90

Vegetarische Gerichte

„Vegane“ Kürbisgnocchi im Cidresud
mit Äpfeln, Lauch, Kürbiskernen und frisch geriebenen veganem Käse € 16,90
etwas weniger: € 13,50

Hausgemachte Bandnudeln^{1a,6} mit frischen Waldpilzen
Frühlingslauch und Kirschtomaten in Kräutersauce² € 16,90
etwas weniger: € 13,50

Fischgericht

Lachsmedaillon^{1a,4} mit Honig-Limettenjus^{4,9} Hüttenkäseravioli ^{1a,2,6} , Pak Choi und Kürbispüree ²	€ 26,90
etwas weniger:	€ 21,50
Rotbarschfilet⁴ in Pankobrösel^{1a,2,6} (asiatische Semmelbrösel) gebacken auf pikantem Gurkengemüse ² , Currymayonnaise ⁶	€ 26,90
etwas weniger:	€ 21,50

Nordhessische Grüne Soße (serviert mit gebutterten Kartoffeln²)

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, Brot^{1a} und Butter²
€ 15,90

Salatschüssel „Schäferberg“
Blattsalate mit Tomaten, Melone und Croutons^{1a,6,9}, dazu Baguette^{1a}

wahlweise mit:

- frisch gebratenen Putenbruststreifen	€ 14,90
- frisch gebratenen Streifen von der Rinderhuft	€ 16,90
- frisch gebratenen Champignons mit Kräutern und Knoblauch	€ 13,90

jeweils Dressing nach Wahl:

Joghurtdressing² * Schmanddressing² * Balsamicodressing

Unsere Dessertempfehlungen

Gebackene Apfelringe ^{1a, 2, 6} mit Zucker und Zimt dazu Walnusseis ^{2, 11} und Vanillesauce ²	€ 7,90
Zwetschgenröster ^{1a} mit Zimt Walnusseis ^{2, 11g} und Schlagsahne ²	€ 7,90
Schokoladensoufflé mit flüssigem Schokoladenkern ^{1a, 2, 6, 9, 11g} mit marinierten Waldbeeren und Walnusseis ^{2, 11g}	€ 8,90
Eiskaffee mit Vanilleiscreme ² und Sahne ²	€ 6,90
Eis-Schokolade ² mit Vanilleiscreme ² und Sahne ²	€ 6,90

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, 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	
Baileys ² feines Milchsokoladeneis mit Baileys und dunkle Schokoladenstücken Enthält Alkohol	
je Kugel	€ 2,10
Portion Sahne	€ 1,00

Eisbecher

Eierlikörbecher Vanilleeiscrème ² und Schokoladeneiscrème ² mit geschlagener Sahne ² , Krokant ^{11b} und Eierlikör	€ 8,40
Vanilleeis² 3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen und Schlagsahne ²	€ 8,40
Vanilleeis² 3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne ²	€ 8,90
Cup Danmark 3 Kugeln Vanilleeiscrème ² mit heißer Schokoladensauce und Schlagsahne ²	€ 8,40
Vital Becher Waldmeistereis ² und Joghurteiscrème ² mit frischem Obstsalat und Naturjoghurt ²	€ 8,40
Nussbecher Walnusseiscrème ^{2,11g} , Salted Caramel ^{2,mit Farbstoff} und Vanilleeiscrème ² mit gemischtem Nüssen ¹¹ , Rosinen, Schlagsahne und Karamellsauce ²	€ 8,90
Amarenabecher Schokoladen ^{2,-} , Pistazien ^{2,11f} und Joghurteiscrème ² mit Amarenakirschen, Amarettinis ^{11a,12a,1,6} und Schlagsahne ²	€ 8,90
Sanfter Engel Orangensaft mit Vanilleeiscrème ² und Schlagsahne ²	€ 6,90
Laktose freier Eisbecher mit frischem Obstsalat und Mango-Meloneneis ^{mit Farbstoff}	€ 6,90