

Herzlich Willkommen im Waldhotel Schäferberg

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind

mit Zitrone, Kapern, Olivenöl und gehobelm Parmesan²,
dazu Baguette^{1a}
€ 13,50

Herbstliche Blattsalate in Feigen-Schalotten-Dressing

mit Picandou Käse² und Baguette^{1a}
€ 6,90

Scheiben vom frisch gebeizten Lachsfilet^{4,7}

mit Orangen-Fenchel-Salat in einem Feigensenfdressing⁷
dazu Kartoffel-Rösti^{1a}
€ 9,50

als Hauptgang: € 14,00

Suppen

Cremsüppchen von der Landkartoffel²

mit Apfelstückchen und Chorizo Chips^{2,9,a,b,c}
€ 7,50

Rinderbrühe^{1a,2,6,10}

mit Gemüsestreifen, Grießklößchen und Markklößchen^{1a,2,6}
€ 5,90



Hauptgänge

Jägerschnitzel^{1a,6} mit frischen Champignons in Rahmsauce²
dazu Pommes frites und knackige Blattsalate²

€ 14,90

etwas weniger € 11,90

Schweineschnitzel^{1,6} in Schmandsauce²

mit Speck und Zwiebeln, dazu knusprige Röstkartoffeln

€ 13,90

etwas weniger: € 11,10

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“

feine Kalbfleischstreifen - kurz angebraten -, in Champignonrahm-sauce²,
Butterspätzle^{1a, 2,6} und Blattsalate

€ 20,90

etwas weniger: € 16,80

Medaillons von der Schweinelende

mit gebratenen Champignons in Rahmsauce²

dazu buntes Marktgemüse und Kartoffelkroketten^{1a,2}

€ 19,90

etwas weniger: € 16,00

Kurhessischer Fürstentopf

Zwei Medaillons vom Schweinefilet und ein kleines Rindersteak

mit gebratenen Champignons auf buntem Pfannengemüse²

und Bratkartoffeln², dazu Sauce Hollandaise^{2,6}

€ 20,90

etwas weniger: € 16,80

Hausgemachte Königsberger Klopse^{1a,6}

mit Kapernsauce² und Butterkartoffeln² dazu reichen wir einen
Gurkensalat²

€ 11,90

Rumpsteak

mit Kräutern und gestoßenem Pfeffer gebraten,

dazu Kräuterbutter², geschmorte Zwiebeln, grüne Bohnen²

und Röstkartoffeln²

€ 25,90

Vegetarische Gerichte

„Vegan“

Risotto mit Shiitakepilzen, Ingwer und Kokosmilch
gebacken in einem Reisblatt auf Pak Choi Gemüse
dazu ein pikanter Mango Smoothie

€ 14,90

etwas weniger: € 11,90

Kürbis Gnocchi^{1a} mit Salzeibutter² und Pecorino²

€ 12,90

etwas weniger: € 10,30

Fischgerichte

Gebratenes Zanderfilet^{1a,2,4}

auf Birnen-Bohnen-Speck mit La Ratte Kartoffeln

€ 22,90

etwas weniger: € 18,40

Gebratenes Lachsfilet^{1a,4}

mit einer Kürbiskern-Macadamia-Kruste^{2,6,11h}

an Cidre-Sauce², Kürbis-Spaghettini^{1a,6} und bunten Gemüseperlen

€ 22,90

etwas weniger: € 18,40

Nordhessische Grüne Soße

Grüne Soße² „Pur“ mit gebutterten Kartoffeln²

€ 10,90

etwas weniger: € 8,80

Grüne Soße² mit Filets vom Matjes⁴

mit gebutterten Kartoffeln²

€ 17,90

etwas weniger: € 14,30

Grüne Soße² mit Schweineschnitzel^{1,6}

und gebutterten Kartoffeln²

€ 15,90

etwas weniger: € 12,80

Grüne Soße² mit Scheiben vom gesottenen Rindertafelspitz

und gebutterten Kartoffeln²

€ 18,90

etwas weniger: € 15,20

Kleine und kalte Gerichte

Bunte Markt-Salate, mit Dressing Ihrer Wahl
€ 5,00

Rühreier mit Schinken ^{c,b,g,}
dazu Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Blattsalate²
€ 10,90

„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,}

wahlweise mit:

- frisch gebratenen Putenbruststreifen
€ 12,50
- frisch gebratenen Streifen von der Rinderhuft
€ 14,90
- frisch angeschwenkten Champignons mit Kräutern
und Knoblauch
€ 10,90

jeweils Dressing nach Wahl:

Joghurdressing² * Schmanddressing² * Balsamicodressing



Unsere Herbstspezialitäten

Vorspeise

Gebratene Entenbrust – kalt serviert -
mit marinierten Pilzen und Blattsalate in Balsamico-Dressing
dazu Baguette^{1a}
€ 12,50

Suppe

Kürbiscremesuppe²
mit Rosmarin und Streifen von der marinierten Entenbrust
€ 6,50

Hauptgänge

Scheiben vom Reinhardswälder Wildschweinbraten
mit gebratenen Waldpilzen in Wacholdersauce²
dazu Mandelbrokkoli^{2,11a} und Schupfnudeln^{1a,2,6}
€ 19,90
etwas weniger € 16,00

Schäferberger Wildbratwurst von der Fleischerei Reh
mit Birnensenf⁷, Rotkrautsalat und Aprikosen-Serviettenknödel^{1a,2,6}
€ 13,90
etwas weniger: € 11,10

Medaillons vom Hirschrücken
mit Holunder-Apfel-Mandel Kruste^{11a,2,6,1a}
an rotem Spitzkohlgemüse und Rosmarin-Topfen-Knöpfe^{1a,2,6}
€ 23,50
etwas weniger: € 16,80

„Saltimbocca“ vom Wildschweinerücken mit Rotweinsauce
an Kräuterseitlingen² mit Trauben und Kürbisgnocchi^{1a,2,6}
€ 22,50
etwas weniger: € 18,00

Vegetarisch:

Pappardelle Nudeln^{1a,2,6} mit gebratenen Waldpilzen
dazu junger Lauch und Kirschtomaten in einem Kräutersud²
€ 13,80
etwas weniger: € 10,40



Unsere Dessertempfehlung

Eierlikör-Limettenkuchen^{1a,2,6}

mit Brombeerenragout und Salted Carameleiscreme², mit Farbstoff

€ 7,90

Pflaumen-Grütze

mit Rum-Rosineneis² und Schlagsahne²

€ 6,80

Gebackene Apfelringe^{1a, 2, 6}

dazu Walnusseis^{2,11} und Vanillesauce²

€ 6,40

Lauwarme Quarkschnitte^{1a,2,6}

mit Beerenragout und Pistazieneis^{2,11}

€ 7,90

Eiskaffee mit Vanilleiscreme² und Sahne²

€ 5,00

Eis-Schokolade² mit Vanilleiscreme² und Sahne²

€ 5,00

Guten Appetit!
Smacznego! Eet smakelijk!
Qué aproveche! Bon appetit!
Enjoy your meal!
Buon appetito!