

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 Sommer-Empfehlung:

*Kallfelz Riesling mit Tonic Water
dazu Zitrone und frische Pfefferminze aus unserem Kräutergarten
0,2l € 6,50*

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind

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

€ 13,90

Wildkräutersalat in Balsamico-Dressing

mit gebratenen Pfifferlingen und krossen Speckstreifen
dazu Baguette^{1a+c}

€ 9,90

Kalbsbraten mit Thunfischsauce^{2,4} – kalt serviert - und Kapern,
gegrillte Paprikastreifen und Rucolasalat in Balsamico-Dressing
Baguette^{1a}

€ 9,90

als Hauptgang: € 14,00

Suppen

Cremesüppchen von frischen Pfifferlingen²

mit Speckklößchen^{1a,2,6}

€ 7,50

Rinderbrühe^{1a,2,6,10}

mit Gemüwestreifen, 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.*

Hauptgänge

Jägerschnitzel^{1a,6} mit frischen Champignons in Rahmsauce²
dazu pommes frites und knackige Blattsalate² € 14,90
etwas weniger: € 11,90

Schweineschnitzel^{1a,6} in Schmandsauce²
mit Speck und Zwiebeln, dazu knusprige Röstkartoffeln € 13,90
etwas weniger: € 11,20

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: € 19,10

Hausgemachte Königsberger Klopse^{1a,6}
mit Kapernsauce² und Butterkartoffeln²
dazu reichen wir einen Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing € 12,90

Rumpsteak (200gr.)
mit Kräutern und gestoßenem Pfeffer gebraten,
dazu Kräuterbutter², geschmorte Zwiebeln, grüne Bohnen² und Röstkartoffeln² € 26,90

Medaillons vom Wildschweinerücken im Speckmantel
an Wacholderrahmsauce², gebratenen Pfifferlingen²
und Serviettenknödel^{1a,2,6} mit Rosmarin und Aprikosen € 22,90
etwas weniger: € 18,40

Vegetarische Gerichte

„Vegan“: Couscous Nocken

auf Blattspinat mit Cashewnüssen

an einer orientalischen Kokossauce mit Ananas

€ 14,90

etwas weniger: € 11,90

Frische Bandnudeln^{1a,6} mit gebratenen Pfifferlingen

dazu Kirschtomaten und Frühlingslauch im Kräutersud²

€ 15,90

etwas weniger: € 12,70

Fischgerichte

Gebratenes Zanderfilet^{1a,2,4}

auf Chorizo-Risotto², Zucchini und Kirschtomaten

€ 23,90

etwas weniger: € 19,20

Gebratenes Saiblingsfilet^{1a,4} aus der Region

mit einer Zitronen-Parmesansauce² und Kaperncrunch

an Orecchiette^{1a,2,6}, sommerlichem Gemüse und Tropfen-Peperoni

€ 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, Brot¹ und Butter²

€ 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

€ 12,90

- frisch gebratenen Champignons mit Kräutern und Knoblauch

€ 10,90

jeweils Dressing nach Wahl:

Joghurtdressing² * Schmanddressing² * Balsamicodressing

Sommerliche Grillspezialitäten

Putenbruststeak in Kokos-Currymarinade (200gr.)	€ 10,90
Grillsteak vom Schweinenacken (200gr.)	€ 10,90
Rumpsteak (200gr.)	€ 21,90

**Unsere Steaks werden mit Knoblauchdip^{2,6} Kräuterbutter²
und Baguette^{1a} serviert.**

Wählen Sie zusätzlich Ihre Lieblingsbeilage:

Pommes frites	€ 3,50
Frische Kartoffelspalten mit Sour cream ² und Kräuter – Parmesan ²	€ 5,90
Gemischter Salat mit Dressing nach Wunsch	€ 5,00

It`s Burger-Time:

„Der Bullige“

Rinderhacksteak im Sauerteig-Brötchen
mit Bergkäse, knusprigen Bacon, Tomate, rote Zwiebelmarmelade
und knackigem Salat, Country Pommes € 17,50

„Der krosse Putige“

Putenschnitzel im Knuspermantel in einem Vollkornbrötchen
mit Tomate, Buratta Mozzarella, Pesto und Rucola, Country Pommes € 15,50

„Der Halloumige“

Halloumi Käse im knackigem Kürbisbrötchen mit Tomaten-Papaya-Chutney,
Guacamole und Blattspinat, Country Pommes € 16,90

Flammkuchen

Der „ KLASSIKER “ ^{2,1a} mit Schmand ² , Speckstreifen und jungem Lauch	€ 11,90
Der „ SCHÄFERBERGER “ ^{2,1a} mit Schmand ² , Dijon Senf ⁷ , roten Zwiebeln und gebeiztem Lachs ^{4,7}	€ 11,90
Der „ ITALIENER “ ^{2,11,1a} mit Schmand ² , Tomaten, Mozzarella ² , Pesto ² , Rucola und Parmesan ²	€ 11,90
Der „ PFIFFIGE “ ^{2,1a} mit Schmand ² , roten Zwiebeln, Speck und frischen Pfifferlingen	€ 12,90

Unsere Dessertempfehlungen

Limetten-Quarkschnitte^{1a,2,6} mit marinierten Waldbeeren dazu weißes Nougateis ^{2,6,11}	€ 7,90
Aprikosenragout mit Rosmarin parfümiert dazu Pistazieneiscreme ^{2,11f} und Schlagsahne ²	€ 7,90
Gebackene Apfelringe^{1a,2,6} mit Zucker und Zimt dazu Walnusseis ^{2,11} und Vanillesauce ²	€ 6,90
Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Schokoladenkern^{1a,2,6,9,11} dazu marinierte Waldbeeren und Joghurt-Eiscreme ²	€ 7,90
Eiskaffee mit Vanilleeiscreme ² und Sahne ²	€ 5,40
Eis-Schokolade² mit Vanilleeiscreme ² und Sahne ²	€ 5,40

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	
Vegan: Schoko-Waldfruchteis Kokos-Schokoladeneis auf pflanzlicher Basis mit roten Waldfrüchten	
Weißes Nougateis^{2,6,11} mit feiner Montèlimar Nougat	

je Kugel	€ 1,80
Portion Sahne	€ 0,70

Eisbecher

Eierlikörbecher	€ 7,40
Vanilleeiscreme ² und Schokoladeneiscreme ² mit geschlagener Sahne ² , Krokant ^{11b} und Eierlikör	
Vanilleeis²	€ 6,90
3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder heißen Schattenmorellen und Schlagsahne ²	
Cup Danmark	€ 6,90
3 Kugeln Vanilleeiscreme ² mit heißer Schokoladensauce und Schlagsahne ²	
Vital Becher	€ 7,40
Erdbeereiscreme ² und Joghurteiscreme ² mit frischen Obstsalat und Naturjoghurt ²	
Nussbecher	€ 7,90
Walnusseiscreme ^{2,11} , Salted Caramel ^{2,mit Farbstoff} und Vanilleeiscreme ² mit gemischten Nüssen ¹¹ , Rosinen, Schlagsahne und Karamellsauce ²	
Amarenabecher	€ 7,90
Schokoladen ² -, Pistazien ^{2,11f} - und Joghurteiscreme ² mit Amarenakirschen, Amarettinis ^{11a,12a,1,6} und Schlagsahne ²	
Sanfter Engel	€ 6,20
Orangensaft mit Vanilleeiscreme ² und Schlagsahne ²	
Laktose freier Eisbecher mit frischen Früchten und Mango-Meloneneis ^{mit Farbstoff}	€ 6,90