

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 fast alkoholfreie Aperitif-Empfehlung:

Florale Tonic
(Martini Florale mit Tonic Water)
0,1l € 7,50

Vorspeisen

Kalbsbraten mit Thunfischsauce^{2,4} – kalt serviert - dazu Kapernäpfel, gegrillte Paprikastreifen und Rucolasalat in Balsamico-Dressing Baguette ^{1a}	als Hauptgang: € 16,00
Sommerlicher Blattsalat mit Avocadospalten in Mango-Zitronen-Mohndressing dazu Grissinistange ^{1a}	€ 9,90
Antipasti Salat mit Rucolasalat in Balsamico-Dressing und Baguette ^{1a}	€ 8,90

Suppen

Cremesüppchen² von unseren Gartenkräutern mit Räucherlachsstreifen ⁴ und Croutons ^{1a,2}	€ 8,90
Rinderkraftbrühe^{1a,2,6,10} mit Gemüsestreifen, Grießklößchen und Markklößchen	€ 7,90

**Bitte haben Sie Verständnis, dass wir aufgrund der gestiegenen Preise
für die mitgegebenen Einwegverpackungen für Ihre Speisereste
€ 1,50 berechnen.**

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 € 19,90
etwas weniger: € 17,90

Schweineschnitzel ^{1a,6} in Schmandsauce²
mit Speck und Zwiebeln dazu knusprige Röstkartoffeln² € 18,90
etwas weniger: € 17,00

Medaillons von der Schweinelende
mit gebratenen Champignons² in Rahmsauce²
dazu buntes Marktgemüse² und Kartoffelkroketten^{1a} € 24,90
etwas weniger: € 22,40

Kurhessischer Fürstentopf
Zwei Medaillons vom Schweinefilet und ein kleines Rindersteak
mit gebratenen Champignons² auf buntem Marktgemüse²
und Bratkartoffeln², Sauce Hollandaise^{2,6} € 29,90
etwas weniger: € 26,90

Hausgemachte Königsberger Klopse ^{1a,6,2}
mit Kapernsauce² und Butterkartoffeln²
dazu reichen wir einen Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing⁷ € 16,90

Krosse Schäferberg-Rippchen in Hausmarinade
dazu Potato Wedges, Cole Slaw Salat^{2,6,7,10} und Knoblauch Dip² € 22,50

Fischgerichte:

Gebratenes Zanderfilet ^{1a,4} an Zitronen-Thymiansauce²
Frühlingslauch, geschwenkten Tomaten und Safrannudeln^{1a,2} € 27,90
etwas weniger: € 25,10

Gebratenes Lachsfilet ^{1a,4} mit roter Kokos-Currysauce
an Avocado-Süßkartoffelpüree, Cashewnüssen und grünem Spargel € 27,90
etwas weniger: € 25,10

Sommerliche Grillspezialitäten

Putenbruststeak in Currymarinade (200gr.)	€ 13,90
Gebratenes Lachsfilet^{1a,4} (200g)	€ 17,50
Rumpsteak (200gr) mit geschrotetem Pfeffer gebraten.	€ 22,00

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

Wählen Sie zusätzlich Ihre Lieblingsbeilage:

Pommes frites	€ 4,50
Country Pommes	€ 4,50
Frische Kartoffelspalten mit Knoblauchdip	€ 6,90
Gemischter Salat mit Dressing nach Wunsch	€ 6,90

It`s Burger-Time:

„Bayrischer Burger“:

Hausgemachter Leberkäse im Laugenbrötchen^{1a}
mit süß-scharfen-Senf⁷, Krautsalat mit Kümmel
frischen Röstzwiebeln^{1a} und einem Spiegelei⁶, dazu Country Pommes € 17,50

„Beef-Burger 2.0“:

Rinderhacksteak im Briochebrötchen^{1a,2,6}
mit Senf-Pfeffer-Käse², eingelegte rote Zwiebeln, gebackene grüne Tomate,
Whiskey Sauce und knackigem Salat, dazu Country Pommes € 21,50

„Asia Chicken-Burger“

Putenschnitzel im Knuspermantel^{1a,6} gebraten
in einem Sesambrötchen^{1,9,8} mit pikantem Krautsalat, eingelegtem Ingwer
und Sriracha Mayonnaise, dazu Country Pommes € 19,90

„Der Vегgie“

Gebackener Schafskäse^{1a,6,2} im Briochebrötchen^{1,2,6}
mit Tomaten-Aprikosen-Chutney, grünem Pfeffer, Guacamole^c,
Tomate und Rucola, dazu Country Pommes € 19,90

Flammkuchen

Der „**KLASSIKER**“^{2,1a}
mit Schmand², Speckstreifen und jungem Lauch € 13,90

Der „**ITALIENER**“^{2,11,1a}
mit Tomaten, Mozzarella², Pesto², Rucola und Parmesan² € 14,90

Asia Köstlichkeit

Verschiedene asiatische Teigtaschen^{1,3,5,8,9} mit Entenfleisch, Shrimps-Sesam,
Hähnchenbrust, Garnele und vegetarisch gefüllt¹
dazu Goma Wakame (Algensalat) und Dip € 15,50

Vegane und vegetarische Gerichte

„Vegane Süßkartoffelnudeln“

mit leicht pikantem Kirschtomatenragout, gegrillten Auberginenscheiben
und frisch geriebenen veganem Käse

€ 17,90

etwas weniger: € 16,10

Topfengnocchi^{1a,2,6} mit Tomaten-Aprikosen-Chutney

Rucola und frisch gehobeltem Pecorino²

€ 17,90

etwas weniger: € 16,10

Nordhessische Grüne Soße (serviert mit gebutterten Kartoffeln)

Grüne Soße² „Pur“

€ 15,90

etwas weniger: € 14,30

Grüne Soße² mit Filets vom Matjes⁴

€ 20,90

etwas weniger: € 18,80

Grüne Soße² mit Schweineschnitzel^{1a,6}

€ 20,90

etwas weniger: € 18,80

Kalte Gerichte

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

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

€ 16,90

Salatschüssel „Schäferberg“

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

wahlweise mit:

- frisch gebratenen Putenbruststreifen € 15,90
- frisch gebratenen Streifen von der Rinderhuft € 17,90
- frisch gebratenen Champignons mit Kräutern und Knoblauch € 14,90

jeweils Dressing nach Wahl:

Joghurt-Dressing² * Schmand-Dressing² * Balsamico-Dressing

Unsere Dessertempfehlungen

Tiramisu „Schäferberger Art“ mit Mascarpone ² , Cantuccini ^{1a,2,6,11} und frischen Beeren	€ 8,90
Gebackene Apfelringe^{1a, 2, 6} mit Zucker und Zimt dazu Walnusseis ^{2,11} und Vanillesauce ²	€ 9,90
Aprikosenragout mit Rosmarin parfümiert Pistazieneis ^{2,11f} und Schlagsahne ²	€ 8,90
Schokoladensoufflé mit flüssigem Schokoladenkern^{1a,2,6,9,11} mit frischen Beeren und Joghurteis	€ 9,90
Eiskaffee mit Vanilleiscreme ² und Sahne ²	€ 7,50
Eis-Schokolade² mit Vanilleiscreme ² und Sahne ²	€ 7,50

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

Karamell² cremiges Karamell Eis

Himbeersorbet köstlich verfeinert mit Himbeerstücken

Veganes Eis mit Karamellgeschmack auf Sojabasis,
durchzogen mit karamelliger Toffeesauce

Veganes Vanilleeis^{mit Farbstoff} cremiges Bourbon Vanilleeis auf pflanzlicher Basis

je Kugel	€ 2,50
Portion Sahne	€ 1,50

Eisbecher

Eierlikörbecher	€ 9,90
Vanilleeiscrème ² und Schokoladeneiscrème ² mit geschlagener Sahne ² Krokant ^{11b} und Eierlikör	
Vanilleeis²	€ 9,90
3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen und Schlagsahne ²	
Vanilleeis²	€ 9,90
3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne ²	
Cup Danmark	€ 9,90
3 Kugeln Vanilleeiscrème ² mit heißer Schokoladensauce und Schlagsahne ²	
Vital Becher	€ 9,90
Erdbeereiscrème ² und Joghurteiscrème ² mit frischem Obstsalat und Naturjoghurt ²	
Walnussbecher	€ 9,90
Walnusseiscrème ^{2,11} , Karamelleiscrème ² und Vanilleeiscrème ² mit Walnüssen ¹¹ , Schlagsahne und Karamellsauce ²	
Amarenabecher	€ 9,90
Schokoladen ² -, Pistazien ^{2,11f} - und Joghurteiscrème ² mit Amarenakirschen, Amarettinis ^{11a,12a,1,6} und Schlagsahne ²	
Sanfter Engel	€ 7,90
Orangensaft mit Vanilleeiscrème ² und Schlagsahne ²	
Laktosefreier Eisbecher mit frischen Früchten und veganem Vanilleeis ^{mit Farbstoff}	€ 7,90