

Herzlich willkommen im Schäferberg

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:

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

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind

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

€ 15,90

Junge Blattsalate mit Birnen-Schalotten-Dressing¹³

dazu krosse Bacon-Streifen und Baguette^{1a}

€ 8,90

Gebeizter Lachs^{4,7} mit geröstetem Sesam⁸

an pikanten Hokkaido Kürbissalat, Tandoori Naan Brot ^{1a,2,7,8,9,11c,12}

€ 15,90

Suppen

Steinpilzcremesüppchen²

mit Schinkenspeck und Croutons^{1a,2}

€ 8,90

Rinderbrühe^{1a,2,6,10}

mit Gemüsestreifen, Grießklößchen und Markklößchen

€ 7,90

Cremsüppchen von Hokkaido Kürbis

mit Kokosmilch und Crunch von Kürbiskernen²

€ 8,90

*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 € 19,90
etwas weniger: € 17,90

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

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“
feine Kalbfleischstreifen - kurz angebraten -, in Champignonrahmsauce²
Butterspätzle ^{1a, 2,6} und Blattsalate² € 25,90
etwas weniger: € 23,30

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, dazu 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 Dressing^{7,13} € 15,90
etwas weniger: € 12,80

Rumpsteak (200gr.)
mit Kräutern und gestoßenem Pfeffer gebraten,
dazu Kräuterbutter², geschmorte Zwiebeln, grüne Bohnen² und Röstkartoffeln²
€ 34,90

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

Unsere jahreszeitlichen Gerichte

Wildgerichte



Scheiben vom Wildschweinbraten^{1a,b,d,11}

mit gebratenen Pilzen in Wacholdersauce², Preiselbeerbirne
dazu Mandelbrokkoli^{2,11} und Scheiben vom Serviettenknödel^{1a,2,6} € 22,90
etwas weniger: € 20,60

Hirschragout^{1,11,2} mit gebratenen Pilzen²

mit Preiselbeerbirne, Rahmwirsing² und Spätzle^{1a,2,6} € 19,90
etwas weniger: € 17,90



Fischgerichte

Gebratenes Zanderfilet^{1a,4} an roter Federweißer-Sauce²

Rahmsauerkraut² und Kartoffel-Lauch-Stampf² € 27,90
etwas weniger: € 25,10

Lachsmedaillons^{1a,4} mit Ingwerkruste^{1a,2,6}

auf Gemüsecurry mit Kokosmilch gerösteten Cashewnüssen^{11c}
und Tandoori Naan Brot^{2,1a,7,8,9,11c,12} € 27,90
etwas weniger: € 25,10

Vegane und vegetarische Gerichte

Vegane“ Süßkartoffelbällchen im Sesammantel^{8,1d}

auf Gemüsecurry mit Kokosmilch und Kaffir Blättern € 16,90
etwas weniger: € 15,20

Kürbisgnocchi^{1a,2,6} in einer Cidre Sauce^{2,13}

mit Äpfeln, Lauch, Kürbiskernen und Brennesselkäse² € 16,90
etwas weniger: € 15,20

Nordhessische Grüne Soße (serviert mit gebutterten Kartoffeln)

| | |
|--|----------------|
| Grüne Soße^{2,6} „Pur“ | € 15,90 |
| etwas weniger: | € 14,30 |
| Grüne Soße^{2,6} mit Scheiben vom hausgebeiztem Lachs^{4,7} | € 20,90 |
| etwas weniger: | € 18,80 |
| Grüne Soße^{2,6} 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:

Joghurdressing² * Schmanddressing² * Balsamicodressing¹³

Unsere Dessertempfehlungen

| | |
|--|--------|
| Gebackene Apfelringe ^{1a, 2, 6} mit Zucker und Zimt dazu Walnusseis ^{2,11} und Vanillesauce ² | € 9,90 |
| Zwetschgenkompott ^{1a} mit Ingwer Zimteis ^{2,11g} und Schlagsahne ² | € 8,90 |
| Schokoladenkuchen mit flüssigem Schokoladenkern ^{1a,2,6,9,11} mit Birnenragout mit Portwein ¹³ und Vanilleeis ² | € 9,90 |
| Eiskaffee mit Vanilleiscreme ² und Sahne ² | € 7,50 |
| Eis-Schokolade ² 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

Zimteiscreme² vollendet mit knusprigen Zimt-Karamellstückchen

Veganes Eis mit Karamellgeschmack auf Sojabasis⁹,
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 ⁶ | |
| 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 ¹³ , Amarettinis ^{11a,12a,1,6} und Schlagsahne ² | |
| Sanfter Engel | € 7,90 |
| Orangensaft mit Vanilleeiscrème ² und Schlagsahne ² | |
| Laktose freier Eisbecher mit frischen Früchten und Veganem Vanilleeis ^{mit Farbstoff} | € 7,90 |