

Sommerliche Grillspezialitäten



Grillteller „Schäferberg“

Spanferkelkoteletts mit Zwiebel-Kümmelbutter,
Steak von der Rinderhüfte und Chorizo Würstchen
mit Mango-Jalapeno-Chutney, dazu gebackene
Kartoffelspalten und Antipasti-Salat mit Rucola € 25,90

Putenbruststeak in Kokos-Currymarinade (200gr.) € 13,90

Grillsteak vom Schweinenacken (200gr.) € 13,90

Rumpsteak (200gr.) € 24,90

Unsere Steaks werden mit Knoblauchdip, Kräuterbutter und
Baguette serviert.

Wählen Sie zusätzlich Ihre Lieblingsbeilage:

Pommes frites € 3,90

Country Pommes € 4,40

Frische Kartoffelspalten mit Sour cream und
Kräuter – Parmesan € 5,90

Gemischter Salat mit Dressing nach Wunsch € 5,90

Gebratene Pfifferlinge mit Zwiebeln und Frühlingslauch € 6,90

It`s Burger-Time:

„Der Bullige“ € 19,90

Rinderhacksteak vom Weide-Charolais Rind vom Hofgut Fülling
aus Liebenau im Sauerteig-Brötchen mit Bergkäse, knusprigen
Bacon, Tomate, rote Zwiebelmarmelade und knackigem Salat,
dazu Country Pommes

„Der krosse Putige“ € 18,90

Putenschnitzel im Knuspermantel gebraten in einem
Vollkornbrötchen mit Tomate, Buratta Mozzarella Pesto
und Rucola, dazu Country Pommes

„Der Veggie“ € 17,90

Gebackener Schafskäse im Kürbisbrötchen mit Tomaten-Papaya-
Chutney, Guacamole und junger Spinat, dazu Country Pommes

Flammkuchen

Der „KLASSIKER“ € 12,90
mit Schmand, Speckstreifen und jungem Lauch

Der „ITALIENER“ mit Tomaten, € 13,90
Mozzarella, Pesto, Rucola und Parmesan

**Auch für zu Hause:
BESTELLEN – ABHOLEN – GENIESSEN**

Speisekarte



Genießen Sie in den Sommermonaten
die leckeren Gerichte auch auf unserer
gemütlichen Gartenterrasse.

Sinfonie der Genüsse

**Grillspezialitäten, Burger,
Flammkuchen und NEU „Brizza“ u.v.m.**

Der „Cranberry“

mit Schmand, Preiselbeeren
und Brie Käse € 13,90

Der „Pfiffige“

mit geschwenkten Pfifferlingen,
roten Zwiebeln, Frühlingslauch,
Schmand und Speckstreifen € 15,50



★★★★

Waldhotel Schäferberg

... immer mehr Gastlichkeit!

**Wilhelmsthaler Straße 14, 34314 Espenau
www.schaeferberg.de / Tel: 05673-9960**

Auszugskarte: gültig ab 29.07.22 bis ca. Ende August

Küchenöffnungszeiten:

Montag bis Donnerstag: 11:30- 14:00 Uhr & 18:00 - 21:30 Uhr

Freitag bis Sonntag: von 11:30 bis 21:30 Uhr

Kaffee und Kuchen:

Mo. – Sa. von 14.30 – 17.00 Uhr und

So. & Feiertags von 15.00 – 17.00 Uhr.

Suppe

Creemesüppchen von frischen Pfifferlingen

mit geschwenkten Pfifferlingen, Speck und Croutons € 8,40

Vorspeisen

Kalbsbraten mit Thunfischsauce – kalt serviert - dazu Kapernäpfel, gegrillte Paprikastreifen und Rucolasalat in Balsamico-Dressing, Baguette € 11,90

Bunter Tomatensalat

mit „Burrata“-Mozzarella und Pesto, Baguette € 8,90

Antipasti Salat

mit Rucolasalat in Balsamico Dressing und Baguette € 7,90

Hauptgänge

Jägerschnitzel mit frischen Champignons in Rahmsauce

dazu pommes frites und knackige Blattsalate € 16,90

Schweineschnitzel in Schmandsauce

mit Speck und Zwiebeln, dazu knusprige Röstkartoffeln € 15,90

Medaillons von der Schweinelende

mit gebratenen Champignons in Rahmsauce dazu buntes Marktgemüse und Kartoffelkroketten € 23,90

Kurhessischer Fürstentopf

Zwei Medaillons vom Schweinefilet und ein kleines Rindersteak mit gebratenen Champignons auf buntem Marktgemüse und Bratkartoffeln dazu Sauce Hollandaise € 26,90

Hausgemachte Königsberger Klopse

mit Kapernsauce und Butterkartoffeln dazu reichen wir einen Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing € 15,90

Rumpsteak (200gr.) mit Kräutern und gestoßenem Pfeffer

gebraten, dazu Kräuterbutter, geschmorte Zwiebeln, grüne Bohnen und Röstkartoffeln € 29,90

Krosse Schäferberg-Rippchen in Hausmarinade

dazu Potato Wedges, Cole Slaw und Knoblauch-Dip € 18,90

Veganes Gericht

Couscous Nocken

auf Blattspinat mit Cashewnüssen an einer orientalischen Kokossauce mit Ananas € 16,90

Vegetarisches Gericht

Hüttenkäsegnocchi mit Tomaten-Mango-Ragout

gehobeltem Pecorino und frischem Rucola € 16,90

Bandnudeln mit gebratenen Pfifferlingen

dazu Kirschtomaten und Frühlingslauch in Kräutersud € 15,90

Fischgerichte

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Kräutersauce

an Orecchiette, gebratenen Pfifferlingen, Kirschtomaten und Frühlingslauch € 26,90

Gebratenes Zanderfilet

an Aprikosen-Rosmarin-Chutney mit Hüttenkäse-Gnocchi und grünem Spargel € 26,90

Nordhessische Grüne Soße

Grüne Soße „Pur“ mit gebutterten Kartoffeln € 14,90

Grüne Soße mit Filets vom Matjes

und gebutterten Kartoffeln € 18,90

Grüne Soße mit Schweineschnitzel

und gebutterten Kartoffeln € 19,90

Grüne Soße mit Scheiben vom gesottenen Rindertafelspitz

und gebutterten Kartoffeln € 23,90

Kleine und kalte Gerichte

„Schäferberger“ Bauernplatte

mit unseren Schinken- und Wurstspezialitäten, bunt garniert, Brot und Butter € 15,90

Salatschüssel „Schäferberg“

Blattsalate mit Tomaten, Melone und Croutons wahlweise mit:

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

jeweils Dressing nach Wahl:

Joghurtdressing, Schmanddressing oder Balsamicodressing.

Änderungen vorbehalten!