

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

Aperitif-Empfehlung:

Wild-Secco
(Prosecco mit Schweppes Wild Berry)
0,1l € 6,00

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind

mit Rucolasalat in Balsamicodressing und frisch gehobeltem Parmesan²
dazu Baguette^{1a+c} € 14,90

Röschen vom hausgebeizten Lachsfilet^{4,7}

auf Rote Bete Carpaccio mit Meerrettichcreme² und Friséesalat € 14,50
als Hauptgang: € 19,90

Suppen

Erbsen-Wasabicremesuppe^{2,9,a}

mit Zander-Limettenklößchen² € 8,90

Rinderbrühe^{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

Scheiben vom Reinhardswälder Wildschweinbraten

mit gebratenen Waldpilzen², Wacholdersauce, Preiselbeerbirne
dazu Mandelbrokkoli^{2,11a} und Schupfnudeln^{1a,2,6} € 23,90
etwas weniger: € 19,20

Geschmorte Rinderbacke in einer kräftigen Rotweinsauce¹⁴

Shiitake-Wirsinggemüse² und Pastinaken-Kartoffelpüree² € 19,90

Jägerschnitzel^{1a,6} mit frischen Champignons in Rahmsauce²

dazu pommes frites und knackige Blattsalate² € 18,90
etwas weniger: € 15,10

Schweineschnitzel^{1a,6} in Schmandsauce²

mit Speck und Zwiebeln, dazu knusprige Röstkartoffeln² € 17,90
etwas weniger: € 14,30

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“

feine Kalbfleischstreifen - kurz angebraten -, in Champignonrahmsauce²
Butterspätzle^{1a, 2,6} und Blattsalate² € 24,90
etwas weniger: € 19,90

Medaillons von der Schweinelende

mit gebratenen Champignons² in Rahmsauce²
dazu buntes Marktgemüse² und Kartoffelkroketten^{1a,2} € 23,90
etwas weniger: € 19,10

Kurhessischer Fürstentopf

Zwei Medaillons vom Schweinefilet und ein kleines Rindersteak
mit gebratenen Champignons² auf buntem Marktgemüse²
und Bratkartoffeln², dazu Sauce Hollandaise^{2,6} € 28,90
etwas weniger: € 23,10

Hausgemachte Königsberger Klopse^{1a,6,2}

mit Kapernsauce² und Butterkartoffeln²
dazu reichen wir einen Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing € 15,90

Rumpsteak (200gr.)

mit Kräutern und gestoßenem Pfeffer gebraten,
dazu Kräuterbutter², geschmorte Zwiebeln, grüne Bohnen² und Röstkartoffeln²
€ 31,90

Rinderroulade^{a,m,1a,7} mit Speck, Senf⁷ und Gewürzgurke gefüllt

an einer kräftigen Rotweinsauce¹³
mit Rotkohl und Kartoffelstampf² € 19,90
etwas weniger: € 15,90

*Heimatfisch – Genießerwochen
vom 22. Februar bis 07. April 2023
Das Beste aus Nordhessischen Gewässern*



**Frische, Qualität und kurze Wege,
so werden regionale Fischarten zu kulinarischen Köstlichkeiten.**

**Genießen Sie in unseren Restaurants „blaue Ente“ und „Libelle“
die köstlichen Kreationen unserer Köche. Wir verwenden den fangfrischen
Fisch von den Fischzuchtbetrieben Dworak aus Wülmersen/Trendelburg
und Rameil aus Fritzlar.**

Vorspeise:

„Salatbowl“

Scheiben vom orientalisches gebeizten Saiblingsfilet^{4,7}
auf buntem Couscous Salat^{1a}, Granatapfelkernen
und Blattsalaten in Zitronengras-Limetten-Dressing

€ 14,90

Suppe:

Bouillabaisse^{4,3}

mit buntem Gemüse und Heimatfischen⁴

€ 9,90

Hauptgänge:

Geräuchertes Forellenfilet⁴ mit Apfelkren^{2,13}

dazu knusprige Bratkartoffeln² und Salatbukett²

€ 19,90

etwas weniger: € 15,90

Gebratenes Saiblingsfilet^{1a,4} mit Kokos-Zitronengrassauce²

und Wasabi Kaviar^{7,9} auf Chinakohl, bunten Sprossen, Paprika und
Süßkartoffelstampf² mit Ingwer

€ 27,90

etwas weniger: € 22,30

In Brösel gebratenes Karpfenfilet^{1a,2,4} mit Zitronen-Pfeffer-Mayonnaise^{6,7}

an lauwarmen Kartoffelsalat mit Radieschen, Gurke und Frühlingslauch

€ 22,90

etwas weniger: € 18,30

Nordhessisches Forellenfilet⁴ mariniert nach „Matjes Art“

mit grüner Soße² und gebutterten Kartoffeln²

€ 19,90

etwas weniger: € 15,90

2021er „Heimatfisch EDITION 2023“

Silvaner, trocken

Ökologischer Anbau Weingut Rudolf May Franken

0,1 l € 4,50

0,2 l € 8,00

0,7 l € 25,00

Vegetarische Gerichte

„Veganes Sojageschnetzeltes“

Sojageschnetzeltes^{9,1c} auf Gemüsecurry mit Kokosmilch, bunten Sprossen und Sesam⁸ Basmatireis

etwas weniger:	€ 13,50
-----------------------	----------------

Gnocchi^{1a,2} mit Tomaten-Mango-Ragout

Rucola und frisch geriebenen Pecorino

etwas weniger:	€ 13,50
-----------------------	----------------

Nordhessische Grüne Soße (serviert mit gebutterten Kartoffeln)

Grüne Soße² „Pur“

etwas weniger:	€ 11,90
-----------------------	----------------

Grüne Soße² mit Scheiben vom hausgebeizten Lachs^{4,7}

etwas weniger:	€ 15,90
-----------------------	----------------

Grüne Soße² mit Schweineschnitzel^{1a,6}

etwas weniger:	€ 15,90
-----------------------	----------------

Kleine und kalte Gerichte

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

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

€ 15,90

Salatschüssel „Schäferberg“

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

wahlweise mit:

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

jeweils Dressing nach Wahl:

Joghurtdressing² * Schmanddressing² * Balsamicodressing

Unsere Dessertempfehlungen

Tiramisu „Schäferberger Art“ mit Mascarpone ² , Cantuccini ^{1a,2,6,11} und Apfelgrütze	€ 8,90
Zwetschgenröster mit Zimt Karamelleis ^{2,11g} und Schlagsahne ²	€ 7,90
Gebackene Apfelringe^{1a,2,6} mit Zucker und Zimt dazu Walnusseeis ^{2,11g} und Vanillesauce ²	€ 7,90
Schokoladensoufflé mit flüssigem Schokoladenkern^{1a,2,6,9,11} mit eingelegten Beeren und Joghurteis	€ 8,90
Eiskaffee mit Vanilleiscreme ² und Sahne ²	€ 6,90
Eis-Schokolade² mit Vanilleiscreme ² und Sahne ²	€ 6,90

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 mit Karamellsauce
Mango-Melone mit Farbstoff aus laktosefreier Milch mit Mango Stückchen
Veganes Eis mit Karamellgeschmack auf Sojabasis, abgerundet durch karamellige Toffeesauce
Zimteiscreme² vollendet mit knusprigen Zimt-Karamellstückchen

je Kugel	€ 2,30
Portion Sahne	€ 1,00

Eisbecher

Eierlikörbecher Vanilleeiscreme ² und Schokoladeneiscreme ² mit geschlagener Sahne ² , Krokant ^{11b} und Eierlikör	€ 8,40
Vanilleeis² 3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen und Schlagsahne ²	€ 8,40
Vanilleeis² 3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne ²	€ 8,90
Cup Danmark 3 Kugeln Vanilleeiscreme ² mit heißer Schokoladensauce und Schlagsahne ²	€ 8,40
Vital Becher Erdbeereiscreme ² und Joghurteiscreme ² mit frischen Obstsalat und Naturjoghurt ²	€ 8,40
Nussbecher Walnusseiscreme ^{2,11} , Karamelleiscreme ² und Vanilleeiscreme ² mit gemischten Nüssen ¹¹ , Rosinen, Schlagsahne und Karamellsauce ²	€ 8,90
Amarenabecher Schokoladen ² -, Pistazien ^{2,11f} - und Joghurteiscreme ² mit Amarenakirschen, Amarettinis ^{11a,12a,1,6} und Schlagsahne ²	€ 8,90
Sanfter Engel Orangensaft mit Vanilleeiscreme ² und Schlagsahne ²	€ 6,90
Laktose freier Eisbecher mit frischen Früchten und Mango-Meloneneis ^{mit Farbstoff}	€ 6,90