

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 € 6,40

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind

mit Rucolasalat in Balsamicodressing^{13,e} und frisch gehobeltem Grana Padano^{2,6,b}
dazu Baguette^{1a+c} € 15,90

Nordhessisches Forellenfilet mariniert nach „Matjes Art“

auf Rote Bete Carpaccio^{13,e} mit Salatbukett und frisch geraspeltem Meerrettich¹³
dazu Vollkornbrot¹¹ € 14,90

Suppen

Rinderbrühe^{1a,2,6,10}

mit Gemüwestreifen, Grießklößchen und Markklößchen € 7,90

Kartoffel-Lauchcremesüppchen²

mit Apfelwürfel und Räucheraal⁴ € 8,90

***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} € 25,90
etwas weniger: € 23,30

Geschmorte Rinderbacke in einer kräftigen Rotweinsauce¹⁴

Shiitake-Wirsinggemüse² und Pastinaken-Kartoffelpüree² € 22,90

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,2} € 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 € 16,90

Rumpsteak (200gr.)

mit Kräutern und gestoßenem Pfeffer gebraten,
dazu Kräuterbutter², geschmorte Zwiebeln, grüne Bohnen² und Röstkartoffeln² € 34,90

Nordhessische Schlachteplatte^{7,8,b,c,e,g}

mit Kasseler, Bauch, Blut- und Leberwurst
auf Sauerkraut und Kartoffelstampf², Senf⁷ € 19,90

Heimatsfisch – Genießerwochen

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:

Gebeiztes Saiblingsfilet^{4,7} mit Meerrettichcreme^{2,13}
auf einem Kartoffel-Pastinaken-Rösti^{1a,6} und Meeresspargelsalat € 14,90

Hauptgänge:

Geräuchertes Forellenfilet⁴ mit Apfelkren^{2,13}
dazu knusprige Bratkartoffeln² und Salatbukett² € 19,90
etwas weniger: € 17,90

Gebratenes Saiblingsfilet^{1a,4} mit Kardamom – Ingwersauce²
Honig-Sesam-Karotten^{2,8} und Frühlingsröllchen^{1,2,6} gefüllt
mit Risotto, Kokosmilch und Shiitakepilzen € 28,90
etwas weniger: € 26,00

In Brösel gebratenes Karpfenfilet^{1a,2,4} mit Wasabi Dip^{2,1,6,7}
auf pikanten Gurkenspaghetti² und würzigen Kartoffelspalten € 24,90
etwas weniger: € 22,40

Nordhessisches Forellenfilet⁴ mariniert nach „Matjes Art“
mit grüner Soße^{2,6} und gebutterten Kartoffeln² € 19,90
etwas weniger: € 17,90

UNSERE Weinempfehlung zum „Heimatsfisch“

2022er „Heimatsfisch EDITION 2024“

Grauburgunder, trocken

Ökologischer Anbau Wein- und Sekthaus Meßmer, Pfalz

0,1 l	€ 4,60
0,2 l	€ 8,90
0,7 l	€ 29,90

Vegetarische Gerichte

„Vegetarisch“

Topfengnocchi^{1a,2,6} mit Rosmarin an einem Cranberry-Chutney
auf Birnen-Schalotten² mit Walnüssen^{11g} und Gorgonzolasauce² € 17,90
etwas weniger: € 16,10

„Vegane“

Sellerieschnitzel¹⁰ in einer Nusspanade^{1a,11}, gebraten
auf Spitzkohl-Zwergorangen-Gemüse und Staudenselleriesalsa^{10,11} € 17,90
etwas weniger: € 16,10

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 gebeizten Saiblingsfilet^{4,7} € 20,90
etwas weniger: € 18,80

Grüne Soße^{2,6} mit Schweineschnitzel^{1a,6} € 20,90
etwas weniger: € 18,80

Kleine und 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:

Joghurtdressing² * Schmanddressing² * Balsamicodressing^{13,e}

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	€ 9,90
Schokoladensoufflé mit flüssigem Schokoladenkern ^{1a, 2, 6, 9, 11} mit Birnenragout mit Portwein 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-Vanille ² feines Vanilleeis mit Bourbon-Vanilleschoten	
Schokolade ² mit herb-aromatischen Schokostückchen	
Erdbeer ² mit vielen saftigen Erdbeerstückchen	
Walnuss ^{2, 11g} mit karamellisierten Walnuss-Stückchen	
Stracciatella-Sahne ² mit knackigen Schokostückchen	
Pistazie ^{2, 11f} mit Pistazienstückchen	
Karamell ² cremiges Karamelleis	
Zimteiscreme ² vollendet mit knusprigen Zimt-Karamellstückchen	
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 Vanilleeiscreme ² und Schokoladeneiscreme ² mit geschlagener Sahne ² Krokant ^{11b} und Eierlikör	€ 9,90
Vanilleeis² 3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen und Schlagsahne ²	€ 9,90
Vanilleeis² 3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne ²	€ 9,90
Cup Danmark 3 Kugeln Vanilleeiscreme ² mit heißer Schokoladensauce und Schlagsahne ²	€ 9,90
Vital Becher Erdbeereiscreme ² und Joghurteiscreme ² mit frischem Obstsalat und Naturjoghurt ²	€ 9,90
Nussbecher Walnusseiscreme ^{2,11} , Karamelleiscreme ² und Vanilleeiscreme ² mit gemischtem Nüssen ¹¹ , Rosinen, Schlagsahne und Karamellsauce ²	€ 9,90
Amarenabecher Schokoladen ² -, Pistazien ^{2,11f} - und Joghurteiscreme ² mit Amarenakirschen, Amarettinis ^{11a,12a,1,6} und Schlagsahne ²	€ 9,90
Sanfter Engel Orangensaft mit Vanilleeiscreme ² und Schlagsahne ²	€ 7,90
Laktosefreier Eisbecher mit frischen Früchten und veganem Vanilleeis ^{mit Farbstoff}	€ 7,90