

Herzlich willkommen im Schäferberg

Schön, dass Sie da sind
und wir Sie die nächsten Stunden verwöhnen dürfen.
Wir wünschen Ihnen einen genussreichen
und entspannenden Aufenthalt in unserem Haus.

Ihre Heike Kober, Axel Brandt
und das gesamte Team vom Waldhotel Schäferberg

Unsere Fast-alkoholfreie Aperitif-Empfehlung:

*Martini Floreale (< 0,5% Alkohol)
mit Schweppes Tonic Water
0,2l € 7,50*

Vorspeisen

Kalbsbraten mit Thunfischsauce^{2,4} – kalt serviert - dazu Kapernäpfel, gegrillte Paprikastreifen und Rucolasalat in Balsamico-Dressing Baguette ^{1a}	€ 11,90
	als Hauptgang: € 16,00
Carpaccio vom Rind mit Zitrone, Kapern, Olivenöl und gehobeltem Parmesan ² dazu Baguette ^{1a}	€ 14,90
Bunter Tomatensalat mit „Burrata“-Mozzarella ² und Pesto ² , Baguette ^{1a}	€ 8,90
Antipasti Salat mit Rucolasalat in Balsamico Dressing und Baguette ^{1a}	€ 7,90

Suppen

Paprikacremesüppchen mit Schafskäsetasche	€ 7,40
Rinderbrühe^{1a,2,6,10} mit Gemüsestreifen ¹⁰ , Grießklößchen und Markklößchen ^{1a,2,6}	€ 6,90

*Die Auflistung der Allergene und die dazugehörigen Nummern und Buchstaben
finden Sie in dieser Speisekarte auf der letzten Seite.*

Sommerliche Grillspezialitäten

Grillteller „Schäferberg“

Spanferkelkoteletts mit Zwiebel-Kümmelbutter²,
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^{2,6} Kräuterbutter² und Baguette^{1a} serviert.

Wählen Sie zusätzlich Ihre Lieblingsbeilage:

Pommes frites € 3,90

Country Pommes € 4,40

Frische Kartoffelspalten mit Sour cream² und Kräuter – Parmesan² € 5,90

Gemischter Salat mit Dressing nach Wunsch € 5,90

It`s Burger-Time:

„Der Bullige“:

Rinderhacksteak im Sauerteig-Brötchen^{1a,c}
mit Bergkäse², knusprigen Bacon, Tomate, rote Zwiebelmarmelade
und knackigem Salat, dazu Country Pommes € 19,90

„Der krosse Putige“

Putenschnitzel im Knuspermantel^{1a,6} gebraten
in einem Vollkornbrötchen^{1a,b,c,9,8,2,6} mit Tomate, Buratta Mozzarella²
Pesto² und Rucola, dazu Country Pommes € 18,90

„Der Veggie“

Gebackener Schafskäse^{1a,6,2} im knackigem Kürbisbrötchen^{1a,d,c,8}
mit Tomaten-Papaya-Chutney, Guacamole^c
und junger Spinat, dazu Country Pommes € 17,90

Flammkuchen

Der **„KLASSIKER“**^{2,1a}
mit Schmand², Speckstreifen und jungem Lauch € 12,90

Der **„ITALIENER“**^{2,11,1a}
mit Tomaten, Mozzarella², Pesto², Rucola und Parmesan² € 13,90

Brizza

Der **„Cranberry“**
mit Schmand², Preiselbeeren und Brie Käse € 13,90

Der **„Obazda“**
mit Obazda², roten Zwiebeln und Schwarzwälder Schinken € 14,90

Hauptgänge

Jägerschnitzel ^{1a,6} mit frischen Champignons in Rahmsauce ² dazu pommes frites und knackige Blattsalate ²	€ 16,90
etwas weniger:	€ 13,50
Schweineschnitzel ^{1a,6} in Schmandsauce ² mit Speck und Zwiebeln, dazu knusprige Röstkartoffeln ²	€ 15,90
etwas weniger:	€ 12,70
Medaillons von der Schweinelende mit gebratenen Champignons in Rahmsauce ² dazu buntes Marktgemüse ² und Kartoffelkroketten ^{1a,2}	€ 23,90
etwas weniger:	€ 19,10
Kurhessischer Fürstentopf Zwei Medaillons vom Schweinefilet und ein kleines Rindersteak mit gebratenen Champignons ² auf buntem Marktgemüse ² und Bratkartoffeln ² dazu Sauce Hollandaise ^{2,6}	€ 26,90
etwas weniger:	€ 21,50
Hausgemachte Königsberger Klopse ^{1a,6} mit Kapernsauce ² und Butterkartoffeln ² dazu reichen wir einen Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing	€ 15,90
Rumpsteak (200gr.) mit Kräutern und gestoßenem Pfeffer gebraten, dazu Kräuterbutter ² , geschmorte Zwiebeln, grüne Bohnen ² und Röstkartoffeln ²	€ 29,90
Krosse Schäferberg-Rippchen in Hausmarinade dazu Potato Wedges, Cole Slaw Salat ^{2,6,7,10} und Knoblauch Dipp ²	€ 18,90

Vegetarische Gerichte

„Vegan“: Couscous Nocken

auf Blattspinat mit Cashewnüssen

an einer orientalischen Kokossauce mit Ananas

€ 16,90

etwas weniger: € 13,50

Hüttenkäsegnocchi^{1a} mit Tomaten-Mango-Ragout

gehobeltem Pecorino² und frischem Rucola

€ 16,90

etwas weniger: € 13,50

Fischgericht

Gebratenes Wolfsbarschfilet^{1a,4}

mit einer Zitronen-Parmesansauce² und Kapern-Crunch an Orecchiette^{1a,2,6},
sommerlichem Gemüse und Tropfen-Peperoni

€ 26,90

etwas weniger: € 21,50

Gebratenes Zanderfilet^{1a,2,4} an Aprikosen-Rosmarin-Chutney

mit Hüttenkäse-Gnocchi^{1a,2,6} und grünem Spargel²

€ 26,90

etwas weniger: € 21,50

Nordhessische Grüne Soße (serviert mit gebutterten Kartoffeln)

Grüne Soße² „Pur“²

€ 14,90

etwas weniger: € 11,90

Grüne Soße² mit Filets vom Matjes⁴

€ 18,90

etwas weniger: € 15,10

Grüne Soße² mit Schweineschnitzel^{1,6}

€ 19,90

etwas weniger: € 15,90

Grüne Soße² mit Scheiben vom gesottenen Rindertafelspitz

€ 23,90

etwas weniger: € 19,10

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^{1,6,9}, dazu Baguette^{1a}

wahlweise mit:

- frisch gebratenen Streifen von der Rinderhuft

€ 16,90

- frisch gebratenen Putenbruststreifen

€ 14,90

- frisch gebratenen Champignons mit Kräutern und Knoblauch

€ 13,90

jeweils Dressing nach Wahl:

Joghurtdressing² * Schmanddressing² * Balsamicodressing

Unsere Dessertempfehlungen

Gebackene Apfelringe ^{1a, 2, 6} mit Zucker und Zimt dazu Walnusseis ^{2,11} und Vanillesauce ²	€ 7,90
Rhabarbergrütze Joghurteis ² und Sahne ²	€ 7,90
Frische Erdbeeren mit Grand Marnier mariniert Vanilleeis ² und Sahne ²	€ 8,90
Schokoladensoufflé mit flüssigem Schokoladenkern ^{1a,2,6,9,11} mit frischen Erdbeeren und Walnusseis ^{2,11g}	€ 8,90
Eiskaffee mit Vanilleiscreme ² und Sahne ²	€ 6,90
Eis-Schokolade ² mit Vanilleiscreme ² und Sahne ²	€ 6,90

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	
Salted Caramel ^{2, mit Farbstoff} Karamell Eis mit Fleur de Sel und Karamellstückchen	
Mango-Melone ^{mit Farbstoff} aus laktosefreier Milch mit Mango Stückchen	
Veganes Eis mit Karamellgeschmack auf Sojabasis, abgerundet durch karamellige Toffeesauce	
Waldmeistereis ² feine Eiscreme mit Waldmeistersirup	
je Kugel	€ 2,10
Portion Sahne	€ 1,00

Eisbecher

Eierlikörbecher Vanilleeiscreme ² und Schokoladeneiscreme ² mit geschlagener Sahne ² , Krokant ^{11b} und Eierlikör	€ 7,90
Vanilleeis² 3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen und Schlagsahne ²	€ 7,90
Vanilleeis² 3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne ²	€ 8,90
Cup Danmark 3 Kugeln Vanilleeiscreme ² mit heißer Schokoladensauce und Schlagsahne ²	€ 7,90
Vital Becher Waldmeistereis ² und Joghurteiscreme ² mit frischen Erdbeeren und Naturjoghurt ²	€ 7,90
Nussbecher Walnusseiscreme ^{2,11} , Salted Caramel ^{2,mit Farbstoff} und Vanilleeiscreme ² mit gemischten Nüssen ¹¹ , Rosinen, Schlagsahne und Karamellsauce ²	€ 8,40
Amarenabecher Schokoladen ^{2,-} , Pistazien ^{2,11f-} und Joghurteiscreme ² mit Amarenakirschen, Amarettinis ^{11a,12a,1,6} und Schlagsahne ²	€ 8,40
Sanfter Engel Orangensaft mit Vanilleeiscreme ² und Schlagsahne ²	€ 6,90
Laktose freier Eisbecher mit frischen Erdbeeren und Mango-Meloneneis ^{mit Farbstoff}	€ 6,90