

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 Aperitif-Empfehlung:

*Bernard Massard Jahrgangsekt
mit einem kleinen Schuss Hirschkuss Pflaumenlikör
0,1l € 7,90*

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind

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

€ 15,90

Nüsschensalat mit Schmanddressing²

dazu Croutons^{1a,2}

€ 7,90

Scheiben vom Gewürzlachs^{4,7} auf einen Kürbis-Kartoffel-Rösti^{1a}

Meerrettichcreme^{2,13}, winterlicher Blattsalat und Granatapfelkern
im Nussöl Dressing¹¹, dazu Baguette^{1a}

€ 15,90

Suppen

Rinderbrühe

mit Gemüsestreifen¹⁰, Grießklößchen^{1a,2,6} und Markklößchen^{1a,2,6,10}

€ 7,90

Kartoffel-Lauchcreme²

mit Apfelwürfel² und Räucheraalwürfel⁴

€ 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 Bratkartoffeln² € 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

Rumpsteak (200gr.)
mit Kräutern und gestoßenem Pfeffer gebraten
dazu Kräuterbutter², geschmorte Zwiebeln, grüne Bohnen² und Bratkartoffeln²
€ 34,90

Hausgemachte Königsberger Klopse ^{1a,6,2}
mit Kapernsauce² und Butterkartoffeln²
dazu reichen wir einen Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing⁷ € 15,90
etwas weniger: € 12,80

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

Jahreszeitliche Genüsse

Hauptgänge

Scheiben vom Wildschweinbraten

mit gebratenen Waldpilzen² in Wacholdersauce^{1a,b,d,11,13}, Preiselbeerbirne
dazu Mandelbrokkoli^{2,11a} und gebratene Scheiben vom Serviettenknödel^{1a,2,6}

€ 23,90

etwas weniger: € 21,50

Hirschsauerbraten^{1a,11} mit Cranberries und Mandeln^{11a,13}

Rotkohl und Haselnusspätzle^{1a,2,6,11b}

€ 20,90

etwas weniger: € 18,80

Kasseler Kamm, gekochter Bauch und Mettende^{7,10,c}

auf Grünkohl^{1d,7}, Senf⁷ und Bratkartoffeln²

€ 19,90

Geschmorte Rinderbacke an einer Zartbitterschokoladesauce^{9,2,13}

Pflaumen Chutney, Wirsingroulade² und Pastinaken-Kartoffelpüree²

€ 23,90

Unser Wild-Weinempfehlung

Manz Cuvée Gänsehaut Pur

Glas 0,1l € 4,50

Glas 0,2l € 8,50

Fl. 0,75l € 29,90

Fischgerichte

Gebratenes Saiblingsfilet^{1a,2,4} mit Forellenkaviar⁴

auf buntem Graupen-Risotto^{2,1c} und Kräuterschaum^{2,13}

€ 27,90

etwas weniger: € 25,10

Gebratenes Lachsfilet^{1a,2,4} mit einer Ingwerkruste^{1a,2,6,11}

auf Rotkohl mit Mango, Zuckerschoten und Chili⁸

dazu Jasmin Reis und asiatische Fischjus⁹

€ 27,90

etwas weniger: € 25,10

Vegan und Vegetarisch:

„Vegan“

Falafelbällchen von Kichererbsen, Edamame und Kräutern ^{1a}
auf einem buntem orientalischen Linsenragout mit Kokosmilch
und Curry-Cashewkerne^{11c} € 17,90

etwas weniger: € 16,10

„Vegetarisch“

Topfengnocchi^{1a,2,6} mit Rosmarin an einem Cranberrie-Chutney
auf Birnen-Schalotten mit Walnüssen^{11g} und Gorgonzolasauce² € 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 von hausgebeiztem Lachs^{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^{1,6,9},

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

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
Schokoladensoufflé mit flüssigem Schokoladenkern ^{1a,2,6,9,11} mit eingelegten Feigen und Vanilleeis ²	€ 9,90
Eiskaffee mit Vanilleiscreme ² und Sahne ²	€ 7,90
Eis-Schokolade ² mit Vanilleiscreme ² und Sahne ²	€ 7,90

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	
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
Walnussbecher Walnusseiscreme ^{2,11} , Karamelleiscreme ² und Vanilleeiscreme ² mit Walnüssen ¹¹ , 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