

# 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

## Unsere fast alkoholfreie Aperitif-Empfehlung:

**Florale Tonic**  
**(Martini Florale mit Tonic Water)**  
0,1l € 7,50

### Vorspeisen

<b>Kalbsbraten mit Thunfischsauce<sup>2,4</sup></b> – kalt serviert - dazu Kapernäpfel, gegrillte Paprikastreifen und Rucolasalat in Balsamico-Dressing Baguette <sup>1a</sup>	€ 11,90
<b>als Hauptgang:</b>	<b>€ 16,00</b>
<b>Sommerlicher Blattsalat mit Avocadospalten</b> in Mango-Zitronen-Mohndressing dazu Grissinistange <sup>1a</sup>	€ 9,90
<b>Antipasti Salat</b> mit Rucolasalat in Balsamico-Dressing und Baguette <sup>1a</sup>	€ 8,90

### Suppen

<b>Cremesüppchen<sup>2</sup> von unseren Gartenkräutern</b> mit Räucherlachsstreifen <sup>4</sup> und Croutons <sup>1a,2</sup>	€ 8,90
<b>Rinderbrühe<sup>1a,2,6,10</sup></b> 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

**Jägerschnitzel**<sup>1a,6</sup> mit frischen Champignons in Rahmsauce<sup>2</sup>  
dazu Pommes frites und knackige Blattsalate<sup>2</sup> € 19,90  
**etwas weniger: € 17,90**

**Schweineschnitzel**<sup>1a,6</sup> in Schmandsauce<sup>2</sup>  
mit Speck und Zwiebeln, dazu knusprige Röstkartoffeln<sup>2</sup> € 18,90  
**etwas weniger: € 17,00**

**Medaillons von der Schweinelende**  
mit gebratenen Champignons<sup>2</sup> in Rahmsauce<sup>2</sup>  
dazu buntes Marktgemüse<sup>2</sup> und Kartoffelkroketten<sup>1a</sup> € 24,90  
**etwas weniger: € 22,40**

**Kurhessischer Fürstentopf**  
Zwei Medaillons vom Schweinefilet und ein kleines Rindersteak  
mit gebratenen Champignons<sup>2</sup> auf buntem Marktgemüse<sup>2</sup>  
und Bratkartoffeln<sup>2</sup>, dazu Sauce Hollandaise<sup>2,6</sup> € 29,90  
**etwas weniger: € 26,90**

**Hausgemachte Königsberger Klopse**<sup>1a,6,2</sup>  
mit Kapernsauce<sup>2</sup> und Butterkartoffeln<sup>2</sup>  
dazu reichen wir einen Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing<sup>7</sup> € 16,90

**Krosse Schäferberg-Rippchen in Hausmarinade**  
dazu Potato Wedges, Cole Slaw Salat<sup>2,6,7,10</sup> und Knoblauch Dip<sup>2</sup> € 22,50

## Fischgerichte:

**Gebratenes Zanderfilet**<sup>1a,4</sup> an Zitronen-Thymiansauce<sup>2</sup>  
Frühlingslauch, geschwenkten Tomaten und Safrannudeln<sup>1a,2</sup> € 27,90  
**etwas weniger: € 25,10**

**Gebratenes Lachsfilet**<sup>1a,4</sup> mit roter Kokos-Currysauce  
an Avocado-Süßkartoffelpüree, Cashewnüssen und grünem Spargel € 27,90  
**etwas weniger: € 25,10**

## Sommerliche Grillspezialitäten

Putenbruststeak in Currymarinade (200gr.)	€ 13,90
Gebratenes Lachsfilet <sup>1a,4</sup> ( 200g)	€ 17,50
Rumpsteak (200gr) mit geschrotetem Pfeffer gebraten.	€ 22,00

Die Steaks werden mit Knoblauchdip<sup>2,6</sup>, Kräuterbutter<sup>2</sup> und Baguette<sup>1a</sup> serviert.

### Wählen Sie zusätzlich Ihre Lieblingsbeilage:

Pommes frites	€ 4,50
Country Pommes	€ 4,50
Frische Kartoffelspalten mit Knoblauchdip	€ 6,90
Gemischter Salat mit Dressing nach Wunsch	€ 6,90

### It`s Burger-Time:

#### „Bayrischer Burger“:

Hausgemachter Leberkäse im Laugenbrötchen<sup>1a</sup>  
mit süß-scharfen-Senf<sup>7</sup>, Krautsalat mit Kümmel  
frischen Röstzwiebeln<sup>1a</sup> und einem Spiegelei<sup>6</sup>, dazu Country Pommes € 17,50

#### „Beef-Burger 2.0“:

Rinderhacksteak im Briochebrötchen<sup>1a,2,6</sup>  
mit Senf-Pfeffer-Käse<sup>2</sup>, eingelegte rote Zwiebeln, gebackene grüne Tomate,  
Whiskey Sauce und knackigem Salat, dazu Country Pommes € 21,50

#### „Asia Chicken-Burger“

Putenschnitzel im Knuspermantel<sup>1a,6</sup> gebraten  
in einem Sesambrötchen<sup>1,9,8</sup> mit pikantem Krautsalat, eingelegtem Ingwer  
und Sriracha Mayonnaise, dazu Country Pommes € 19,90

#### „Der Veggies“

Gebackener Schafskäse<sup>1a,6,2</sup> im Briochebrötchen<sup>1,2,6</sup>  
mit Tomaten-Aprikosen-Chutney, grünem Pfeffer, Guacamole<sup>c</sup>,  
Tomate und Rucola, dazu Country Pommes € 19,90

### Flammkuchen

Der „KLASSIKER“<sup>2,1a</sup>  
mit Schmand<sup>2</sup>, Speckstreifen und jungem Lauch € 13,90

Der „ITALIENER“<sup>2,11,1a</sup>  
mit Tomaten, Mozzarella<sup>2</sup>, Pesto<sup>2</sup>, Rucola und Parmesan<sup>2</sup> € 14,90

### Asia Köstlichkeit

Verschiedene asiatische Teigtaschen<sup>1,3,5,8,9</sup> mit Entenfleisch, Shrimps-Sesam,  
Hähnchenbrust, Garnele und vegetarisch gefüllt<sup>1</sup>  
dazu Goma Wakame (Algensalat) und Dip € 15,50

## Vegane und vegetarische Gerichte

### **„Vegane Süßkartoffelnudeln“**

mit leicht pikantem Kirschtomatenragout, gegrillten Auberginenscheiben  
und frisch geriebenen veganem Käse

€ 17,90

**etwas weniger: € 16,10**

### **Topfengnocchi<sup>1a,2,6</sup> mit Tomaten-Aprikosen-Chutney**

Rucola und frisch gehobeltem Pecorino<sup>2</sup>

€ 17,90

**etwas weniger: € 16,10**

## Nordhessische Grüne Soße (serviert mit gebutterten Kartoffeln)

### **Grüne Soße<sup>2</sup> „Pur“**

€ 15,90

**etwas weniger: € 14,30**

### **Grüne Soße<sup>2</sup> mit Filets vom Matjes<sup>4</sup>**

€ 20,90

**etwas weniger: € 18,80**

### **Grüne Soße<sup>2</sup> mit Schweineschnitzel<sup>1a,6</sup>**

€ 20,90

**etwas weniger: € 18,80**

## Kalte Gerichte

### **„Schäferberger“ Bauernplatte<sup>7,8,b,c,e,g</sup>**

mit unseren Schinken- und Wurstspezialitäten, bunt garniert, Brot<sup>1</sup> und Butter<sup>2</sup>

€ 16,90

### **Salatschüssel „Schäferberg“**

Blattsalate mit Tomaten, Melone und Croutons<sup>1a,6,9</sup>,

#### 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:

Joghurt-Dressing<sup>2</sup> \* Schmand-Dressing<sup>2</sup> \* Balsamico-Dressing

### Unsere Dessertempfehlungen

<b>Tiramisu „Schäferberger Art“</b> mit Mascarpone <sup>2</sup> , Cantuccini <sup>1a,2,6,11</sup> und frischen Beeren	€ 8,90
<b>Gebackene Apfelringe<sup>1a, 2, 6</sup></b> mit Zucker und Zimt dazu Walnusseis <sup>2,11</sup> und Vanillesauce <sup>2</sup>	€ 9,90
<b>Aprikosenragout mit Rosmarin parfümiert</b> Pistazieneis <sup>2,11f</sup> und Schlagsahne <sup>2</sup>	€ 8,90
<b>Schokoladensoufflé mit flüssigem Schokoladenkern<sup>1a,2,6,9,11</sup></b> mit frischen Beeren und Joghurteis	€ 9,90
<b>Eiskaffee</b> mit Vanilleiscreme <sup>2</sup> und Sahne <sup>2</sup>	€ 7,50
<b>Eis-Schokolade<sup>2</sup></b> mit Vanilleiscreme <sup>2</sup> und Sahne <sup>2</sup>	€ 7,50

### Für den Eisgenuss pur...

**Bourbon-Vanille<sup>2</sup>** feines Vanilleeis mit Bourbon-Vanilleschoten

**Schokolade<sup>2</sup>** mit herb-aromatischen Schokostückchen

**Erdbeer<sup>2</sup>** mit vielen saftigen Erdbeerstückchen

**Walnuss<sup>2,11g</sup>** mit karamellisierten Walnuss-Stückchen

**Stracciatella-Sahne<sup>2</sup>** mit knackigen Schokostückchen

**Pistazie<sup>2,11f</sup>** mit Pistazienstückchen

**Karamell<sup>2</sup>** cremiges Karamell Eis

**Mango-Melone<sup>mit Farbstoff</sup>** aus laktosefreier Milch mit Mango Stückchen

**Veganes Eis** mit Karamellgeschmack auf Sojabasis,  
durchzogen mit karamelliger Toffeesauce

**Veganes Vanilleeis<sup>mit Farbstoff</sup>** cremiges Bourbon Vanilleeis auf pflanzlicher Basis

je Kugel	€ 2,50
Portion Sahne	€ 1,50

## Eisbecher

<b>Eierlikörbecher</b>	€ 9,90
Vanilleeiscrème <sup>2</sup> und Schokoladeneiscrème <sup>2</sup> mit geschlagener Sahne <sup>2</sup> Krokant <sup>11b</sup> und Eierlikör	
<b>Vanilleeis<sup>2</sup></b>	€ 9,90
3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen und Schlagsahne <sup>2</sup>	
<b>Vanilleeis<sup>2</sup></b>	€ 9,90
3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne <sup>2</sup>	
<b>Cup Danmark</b>	€ 9,90
3 Kugeln Vanilleeiscrème <sup>2</sup> mit heißer Schokoladensauce und Schlagsahne <sup>2</sup>	
<b>Vital Becher</b>	€ 9,90
Erdbeereiscrème <sup>2</sup> und Joghurteiscrème <sup>2</sup> mit frischem Obstsalat und Naturjoghurt <sup>2</sup>	
<b>Walnussbecher</b>	€ 9,90
Walnusseiscrème <sup>2,11</sup> , Karamelleiscrème <sup>2</sup> und Vanilleeiscrème <sup>2</sup> mit Walnüssen <sup>11</sup> , Schlagsahne und Karamellsauce <sup>2</sup>	
<b>Amarenabecher</b>	€ 9,90
Schokoladen <sup>2</sup> -, Pistazien <sup>2,11f</sup> - und Joghurteiscrème <sup>2</sup> mit Amarenakirschen, Amarettinis <sup>11a,12a,1,6</sup> und Schlagsahne <sup>2</sup>	
<b>Sanfter Engel</b>	€ 7,90
Orangensaft mit Vanilleeiscrème <sup>2</sup> und Schlagsahne <sup>2</sup>	
<b>Laktosefreier Eisbecher</b> mit frischen Früchten und veganem Vanilleeis <sup>mit Farbstoff</sup>	€ 7,90