

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 Angel d`Or Orangenlikör
0,1l € 6,90

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind

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

€ 14,90

Nüsschensalat mit Schmanddressing²

dazu Croutons^{1a,2}

€ 7,50

Asiatisch gebeizter Lachs^{4,7} mit geröstetem Sesam⁸

an pikanten Hokkaido Kürbissalat, dazu Baguette^{1a}

€ 14,90

Suppen

Cappuccino vom Hirsch

Hirschkraftbrühe mit Pilzklößchen^{1a,2} und Sherryschaum²

€ 8,90

Rinderbrühe

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

€ 7,90

Cremesüppchen von der Esskastanie²

mit Streifen vom Wildschweinschinken und Croutons^{1a}

€ 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 € 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} € 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 Dressing⁷ € 15,90

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 Reinhardswälder Wildschweinbraten mit gebratenen Waldpilzen ² in Wacholdersauce, Preiselbeerbirne dazu Mandelbrokkoli ^{2,11a} und Schupfnudeln ^{1a,2,6}	€ 23,90
etwas weniger:	€ 19,10
Hirschragout mit gebratenen Waldpilzen² mit Preiselbeerbirne, Rahmwirsing ² und Spätzle ^{1,2,6}	€ 20,90
etwas weniger:	€ 16,70
Medaillons vom Hirschrücken mit Holundersauce Rosenkohlblätter ² und Walnuss-Maronen-Krapfen ^{1a,2,6,11g}	€ 29,90
etwas weniger:	€ 23,90
Kross gebratene Gänsekeule – frisch aus dem Ofen dazu Preiselbeer-Apfel und Kartoffelklößchen ^{13,1a,2} , wahlweise mit Rotkohl oder Grünkohl ^{7,1d}	€ 32,90
Brust und Keule von der Ente mit Orangensauce Apfelrotkohl und Kartoffelklöße ^{13,1a,2}	€ 26,90
Kasseler Kamm, Bauch und Mettende^{7,10,c} mit Grünkohl ^{1d,7} , Bratkartoffeln ² und Senf ⁷	€ 18,50

Vegetarisch und Vegan:

„Frühlingsröllchen“

Frühlingsrollenteig² gefüllt mit Esskastanien, Kartoffeln, Cranberries und Pekannüssen^{11d} auf Feigen-Apfel-Rotkohlgemüse € 16,90
etwas weniger: € 13,50

„Vegane“ Süßkartoffelbällchen im Sesammantel⁸

auf Gemüsecurry mit Kokosmilch und Kafir Blättern € 16,90
etwas weniger: € 13,50

Fischgerichte

Gebratenes Lachsfilet^{1a,2,4} mit einer Cantuccini-Kruste^{1,2,6,11a}

an Muskateller Sauce², auf Fenchel, Zwergorangen halbtrockneten Tomaten und Garganelli Nudeln^{1a,6} € 27,90
etwas weniger: € 22,50

Gebratenes Zanderfilet^{1a,2,4} an Rote Bete Sauce²

Steckrüben-Apfel-Gemüse² und Meerrettich^{13,c}-Kartoffelstampf² € 27,90
etwas weniger: € 22,50

Nordhessische Grüne Soße (serviert mit gebutterten Kartoffeln)

Grüne Soße^{2,6} „Pur“ € 14,90
etwas weniger: € 11,90

Grüne Soße^{2,6} mit Filets vom Matjes⁴ € 19,90
etwas weniger: € 15,90

Grüne Soße^{2,6} mit Schweineschnitzel^{1a,6} € 19,90
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^{1,6,9}

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

Gebackene Apfelringe ^{1a, 2, 6} mit Zucker und Zimt dazu Walnusseis ^{2,11} und Vanillesauce ²	€ 8,90
Zwetschgenkompott ^{1a} mit Ingwer Zimteis ^{2,11g} und Schlagsahne ²	€ 8,90
Schokoladensoufflé mit flüssigem Schokoladenkern ^{1a,2,6,9,11} mit Birnenragout mit Portwein und Vanilleeis ²	€ 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	
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	€ 2,30
Portion Sahne	€ 1,50

Eisbecher

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