

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-Empfehlungen:

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

*Bernard Massard Jahrgangssekt
mit einem kleinen Schuss Orangenlikör Angel D`Oro
0,1l € 7,90*

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind

mit Zitrone, Kapern, Olivenöl und gehobelm Grana Padano^{2,6,b}
dazu Baguette^{1a}

€ 15,90

Nüsschensalat mit Schmanddressing²

dazu Croutons^{1a,2}

€ 7,90

Gebeizter Lachs^{4,7} mit geröstetem Sesam⁸

an pikanten Hokkaido Kürbissalat, Kartoffel-Zucchini Rösti^{1a}

€ 15,90

Suppen

Rinderkraftbrühe

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 € 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: € 14,30

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^{1,2,11}, Preiselbeerbirne
dazu Mandelbrokkoli^{2,11a} und Schupfnudeln^{1a,2,6}

€ 25,90

etwas weniger: € 23,30

Hirschragout mit gebratenen Waldpilzen²

mit Preiselbeerbirne, Rahmwirsing² und Spätzle^{1a,2,6}

€ 23,50

etwas weniger: € 21,20

Kross gebratene Gänsekeule – frisch aus dem Ofen

dazu Preiselbeer-Apfel und Kartoffelklößchen^{13,1a,2},
wahlweise mit Rotkohl oder Grünkohl

€ 34,90

Brust und Keule von der Ente mit Orangensauce

Apfelrotkohl und Kartoffelklöße^{13,1a,2}

€ 28,50



Unsere Wein-Empfehlung zu Wild, Gans und Ente

Manz Cuvée Gänsehaut Pur

*Kräftiges dunkelrot im Glas, reife würzige Nase nach dunklen Waldbeeren,
am Gaumen mineralische Tanninstruktur mit einem Hauch von Kakao und Vanille.*

Glas 0,1l € 4,50

Glas 0,2l € 8,00

Fl. 0,75l € 26,90

Fischgerichte

Gebratenes Zanderfilet^{1a,2,4} an Cidre Sauce² mit rote Bete Glace

Steckrüben-Apfel-Gemüse² und Meerrettich^{13,c}-Kartoffelstampf²

€ 27,90

etwas weniger: € 25,10

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

an Muskateller Sauce², auf Fenchel, Zwergorangen,
halbgetrockneten Tomaten und Garganelli Nudeln^{1a,6}

€ 27,90

etwas weniger: € 25,10

Vegan und Vegetarisch:

„Vegane“

Falafel Edamame Bällchen mit Kräutern und rote Bete

auf buntem lauwarmen Linsensalat und gerösteten Cashewkernen € 17,90
etwas weniger: € 16,10

Vegane Süßkartoffelbällchen im Sesammantel^{8,1d}

auf Gemüsecurry mit Kokosmilch und Kaffir Blättern € 19,90
etwas weniger: € 17,90

„Vegetarisch“

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

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 Lachs⁴ € 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 Cranberrie-Birnengrütze und Haselnusseis ^{2,11b}	€ 9,90
Eiskaffee mit Vanilleeiscreme ² und Sahne ²	€ 7,90
Eis-Schokolade ² mit Vanilleeiscreme 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	
Zimteiscreme ² vollendet mit knusprigen Zimt-Karamellstückchen	
Salted Caramel ² Karamelleis mit Fleur de Sel und 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

Eisbowls

Eierlikörbowl	€ 9,90
Vanilleeiscreme ² und Schokoladeneiscreme ² mit geschlagener Sahne ² Krokant ^{11b} und Eierlikör	
Vanilleeis²	€ 9,90
3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne ²	
Vanilleeis²	€ 9,90
3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen und Schlagsahne ²	
Bowl Danmark	€ 9,90
3 Kugeln Vanilleeiscreme ² mit heißer Schokoladensauce und Schlagsahne ²	
Vital Bowl	€ 9,90
Erdbeereiscreme ² und Joghurteiscreme ² mit frischen Obstsalat und Naturjoghurt ²	
Nussbowl	€ 9,90
Walnusseiscreme ^{2,11} , Salted Caramel Eiscreme ² und Vanilleeiscreme ² mit Nüssen ¹¹ , Schlagsahne und Karamellsauce ²	
Amarenabowl	€ 9,90
Schokoladen ² -, Pistazien ^{2,11f} - und Joghurteiscreme ² mit Amarenakirschen, Amarettinis ^{11a,12a,1,6} und Schlagsahne ²	
Sanfter Engel	€ 8,90
Orangensaft mit Vanilleeiscreme ² und Schlagsahne ²	
Laktosefreie Eisbowl mit frischen Früchten und veganem Vanilleeis ^{mit Farbstoff}	€ 9,90