

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 Jahrgangsekt
mit einem kleinen Schuss Orangenlikör Angel D`Oro
0,1l € 7,90

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind

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

€ 15,90

Nordhessisches Forellenfilet mariniert nach „Matjes Art“⁴

auf Rote Bete Carpaccio^{13,c} mit Salatbukett und frisch geraspeltem Meerrettich^{13,c}
dazu Vollkornbrot^{1a,b,11,8,9}

€ 16,90

Suppen

Rinderkraftbrühe

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

€ 7,90

Cremesüppchen von der Kaiserschote mit Wasabi^{2,9}

und Zanderklößchen^{2,4}

€ 8,90

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

Hauptgänge

Geschmorte Rinderbacke an einer Zartbitterschokoladensauce^{2,9,13}
Pflaumen Chutney, Speck-Wirsing² und Pastinaken-Kartoffelpüree² € 26,90

Scheiben vom Wildschweinbraten
mit gebratenen Waldpilzen² in Wacholdersauce^{1a,b,d,2,11}, Preiselbeerbirne
dazu Mandelbrokkoli^{2,11a} und Schupfnudeln^{1a,2,6} € 25,90
etwas weniger: € 23,30

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

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^{2,6,10} € 29,90
etwas weniger: € 22,90

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 Dressing^{7,13} € 15,90
etwas weniger: € 14,30

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

Heimatsfisch – Genießerwochen

Das Beste aus Nordhessischen Gewässern



Frische, Qualität und kurze Wege,
so werden regionale Fischarten zu kulinarischen Köstlichkeiten.

Genießen Sie in unseren Restaurants „blaue Ente“ und „Libelle“
die köstlichen Kreationen unserer Köche. Wir verwenden den fangfrischen
Fisch von den Fischzuchtbetrieben Rameil aus Fritzlar und
Dworak aus Wülmersen/Trendelburg.

Vorspeise:

Röschen vom gebeizten Saiblingsfilet^{4,7}
auf buntem Bulgur^{1a} und Kressesalat dazu Baguette^{1a} € 15,90

Hauptgänge:

Geräuchertes Forellenfilet⁴ mit Apfelkren^{2,13,c}
dazu knusprige Bratkartoffeln² und Salatbukett² € 20,50
etwas weniger: € 18,50

Gebratenes Saiblingsfilet^{1a,2,4} mit Forellenkaviar⁴
auf buntem Graupen-Risotto^{1c,2} und Brunnenkressesauce² € 28,90
etwas weniger: € 26,00

In Kräuterbrösel gebratenes Karpfenfilet^{1a,2,6,4}
mit Zitronen-Pfeffermayonnaise^{1a,6,7,13} auf lauwarmen Kartoffelsalat¹³
mit Radieschen, Gurke und Frühlingslauch € 26,90
etwas weniger: € 24,20

Nordhessisches Forellenfilet⁴ mariniert nach „Matjes Art“
mit grüner Soße^{2,6} und gebutterten Kartoffeln² € 25,90
etwas weniger: € 23,30

UNSERE Weinempfehlung zum „Heimatsfisch“

2024er „Heimatsfisch EDITION 2026“

Blanc de Noir, trocken

Fruchtige Noten mit würzigen Akzenten, erfrischend und harmonisch

Gutsabfüllung Weingut Albert Gälweiler, Nahe

0,1 l € 4,50

0,2 l € 8,00

0,7 l € 26,90

Vegan und Vegetarisch:

„Vegan“

Sellerieschnitzel¹⁰ in einer Nusspanade^{1a,11} gebraten auf Birnen-Spitzkohlgemüse und Staudenselleriesalsa ^{10,11}	€ 18,90
etwas weniger:	€ 17,00

„Vegetarisch“

Risotto mit Shiitake Pilzen, Sesam⁸ und Kokosmilch in einem Frühlingsrollenblatt ^{1a,2} gebacken auf Sprossengemüse und pikanter Mango Smoothie	€ 18,90
etwas weniger:	€ 17,00

Nordhessische Grüne Soße (serviert mit gebutterten Kartoffeln)

Grüne Soße^{2,6} „Pur“	€ 15,90
etwas weniger:	€ 14,30

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}, dazu Baguette^{1a}

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
Apfelgrütze mit Rum-Rosinen und Malagaeis ²	€ 8,90
Schokoladensoufflé mit flüssigem Schokoladenkern ^{1a,2,6,9,11} mit eingelegten Beeren und Joghurteiscreme ²	€ 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	
Malagaeis ² mit eingelegten Rosinen in feinem Rum	
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 Vanilleeiscreme ² und Schokoladeneiscreme ² mit geschlagener Sahne ² Krokant ^{11b} und Eierlikör	€ 9,90
Vanilleeis² 3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne ²	€ 9,90
Vanilleeis² 3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen und Schlagsahne ²	€ 9,90
Bowl Danmark 3 Kugeln Vanilleeiscreme ² mit heißer Schokoladensauce und Schlagsahne ²	€ 9,90
Vital Bowl Erdbeereiscreme ² und Joghurteiscreme ² mit frischen Obstsalat und Naturjoghurt ²	€ 9,90
Nussbowl Walnusseiscreme ^{2,11} , Salted Caramel Eiscreme ² und Vanilleeiscreme ² mit Nüssen ¹¹ , Schlagsahne und Karamellsauce ²	€ 9,90
Amarenabowl 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	€ 8,90
Laktosefreie Eisbowl mit frischen Früchten und veganem Vanilleeis ^{mit Farbstoff}	€ 9,90