

Herzlich willkommen im Schäferberg

*Wir wünschen Ihnen einen genussreichen
und entspannten Aufenthalt in unserem Haus.*

*Heike & Axel Brandt
sowie das gesamte Team vom Waldhotel Schäferberg*

Unsere alkoholfreien Aperitif-Empfehlungen:

Bernstein Aperitif "Yellow"

Floral frisch, feine Bitternoten mit Geschmack
von Lavendelblüte und Rosmarin mit Tonic Water aufgefüllt
0,2l € 7,50

Rubin Aperitif "Rosso"

Zitrisch - fruchtig, feine Bitternoten mit Geschmack
von Wacholder und Hibiskusblüte mit Tonic Water aufgefüllt
0,2l € 7,50

Vorspeisen

Kalbsbraten mit Thunfischsauce^{2,4,6,7} – kalt serviert - dazu Kapernäpfel,
gegrillte Paprikastreifen und Rucolasalat in Balsamico-Dressing^{11,13}
Baguette^{1a}

€ 13,90

als Hauptgang: € 17,90

Carpaccio vom Rind

mit Rucolasalat in Balsamicodressing^{13,e,11} und frisch gehobeltem Grana Padano^{2,6,b}
dazu Baguette^{1a}

€ 15,90

Suppen

Veganes Tomatensüppchen von der Strauchtomate

mit einem pikanten Mango Chutney¹³ und Kresse

€ 8,90

Rinderkraftbrühe^{1a,2,6,10}

mit Gemüsestreifen, Grießklößchen und Markklößchen

€ 7,90

Cremesüppchen von frischen Pfifferlingen²

mit geschwenkten Pfifferlingen,
Schwarzwälder Schinken^b und Croutons^{1a,2}

€ 9,40

***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

Matjesfilet⁴ in einer Sherry¹³-Marinade mit roten Zwiebeln an Salatbukett mit frischem Meerrettich dazu knusprige Bratkartoffeln ²	€ 17,90
etwas weniger:	€ 16,10
Jägerschnitzel^{1a,6} mit frischen Champignons in Rahmsauce² dazu pommes frites und knackige Blattsalate ²	€ 19,90
etwas weniger:	€ 17,90
Schweineschnitzel^{1a,6} in Schmandsauce² mit Speck und Zwiebeln dazu knusprige Bratkartoffeln ²	€ 18,90
etwas weniger:	€ 17,00
Medaillons von der Schweinelende mit gebratenen Champignons ² in Rahmsauce ² dazu buntes Marktgemüse ² und Kartoffelkroketten ^{1a}	€ 24,90
etwas weniger:	€ 22,40
Kurhessischer Fürstentopf – im Pfännchen serviert Zwei Medaillons vom Schweinefilet und ein kleines Rindersteak mit gebratenen Champignons ² auf buntem Marktgemüse ² dazu Bratkartoffeln ² und Sauce Hollandaise ^{2,6}	€ 29,90
etwas weniger:	€ 26,90
Hausgemachte Königsberger Klopse^{1a,6,2} mit Kapernsauce ² und Butterkartoffeln ² dazu reichen wir einen Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing ^{7,13}	€ 15,90
etwas weniger:	€ 14,30

Fischgericht:

Gebratenes Wolfsbarschfilet^{1a,1d,4} an Zitronen-Thymiansauce² cremige Fregola Pasta ^{1a} in der Muschelnudel ^{2,1a,6} und mediterranem Gemüse	€ 27,90
etwas weniger:	€ 25,10

Vegane und vegetarische Gerichte

„Vegane Fregola Pasta^{1a,1d}“ Cremige Fregola ^{1a} Pasta mit veganem Käse, mediterranem Grillgemüse und gebackene Avocadobällchen	€ 18,90
etwas weniger:	€ 17,00
Topfengnocchi^{1a,2,6} mit Tomaten-Aprikosen-Chutney¹³ Rucola und frisch gehobeltem Pecorino ²	€ 18,90
etwas weniger:	€ 17,00
Feine Bandnudeln^{1a,6} mit gebratenen Pfifferlingen in Kräuterrahmsauce ² , Frühlingslauch und Kirschtomaten	€ 18,90
etwas weniger:	€ 17,00

Sommerliche Grillspezialitäten

Krosse Schäferberg-Rippchen in Hausmarinade⁹ dazu Country Pommes und Knoblauch Dip ^{2,6,1a,7}	€ 19,50
Putenbruststeak in Currymarinade (200gr.)	€ 14,90
Gebratenes Lachsfilet^{1a,4} (180gr.)	€ 20,50
Rumpsteak (200gr.) mit geschrotetem Pfeffer gebraten.	€ 24,50
Die Steaks werden mit Knoblauchdip^{2,6}, Kräuterbutter² und Baguette^{1a} serviert.	

Wählen Sie zusätzlich Ihre Lieblingsbeilage:

Pommes frites	€ 4,50
Country Pommes	€ 4,50
Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Petersilie ²	€ 4,50
Gemischter Salat mit Dressing nach Wunsch	€ 6,90
Krautsalat „Cole Slaw“ ^{2,6,7}	€ 5,50
Portion gebratene Pfifferlinge mit Zwiebeln und Kräutern ²	€ 10,90

It's Burger-Time:

„Beef-Burger 3.0“ Rinderhacksteak im Briochebrötchen ^{1a,2,6} mit Chili-Cheddar Käse ² , Zwiebelmarmelade und Tomatenscheibe, Ahorn-Whiskey-Bacon und Burger Sauce, dazu Country Pommes	€ 21,50
„Asia Chicken-Burger“ Putenschnitzel im Knuspermantel ^{1a,6} gebraten in einem Sesambrötchen ^{1,8} mit pikantem Curry-Krautsalat ⁷ , eingelegtem Ingwer und Sriracha Mayonnaise ^{11a} , dazu Country Pommes	€ 18,50
„Veganer Kimchi-Burger“ Crunchy Kimchi Burger in einem Sesambrötchen ^{1a+c,9} mit pikantem Curry-Krautsalat ⁷ und Sriracha Mayonnaise ^{11a} dazu Country Pommes	€ 18,50

Flammkuchen

Der „KLASSIKER“ ^{2,1a} mit Schmand ² , Speckstreifen und jungem Lauch	€ 13,90
Der „ITALIENER“ ^{2,11,1a} mit Tomaten, Mozzarella ² , Pesto ² , Rucola und Grana Padano ^{2,6,b}	€ 14,90
Der „PFIFFIGE“ ^{2,1a} mit geschwenkten Pfifferlingen, roten Zwiebeln, Frühlingslauch, Schmand ² und Speckstreifen	€ 15,90

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

Kalte Gerichte

Hausgemachter Wurst- Käsesalat mit Zwiebeln in Essig-Öl Dressing¹³

Wahlweise mit:

- Graubrot^{1a+b} € 9,50
- Bratkartoffeln² € 13,00

Salatschüssel „Schäferberg“

Blattsalate mit Tomaten, Melone und Croutons^{1a,6,9,}

wahlweise mit:

- frisch gebratenen Putenbruststreifen € 15,90
- frisch gebratenen Streifen von der Rinderhuft € 17,90
- frisch gebratenen Champignons² mit Kräutern und Knoblauch € 14,90

jeweils Dressing nach Wahl:

Joghurt-Dressing² * Schmand-Dressing² * Balsamico-Dressing^{11,13}

Unsere Dessertempfehlungen

Tiramisu „Schäferberger Art“ mit Mascarpone ² , Cantuccini ^{1a,2,6,11} und eingelegten Beeren	€ 10,90
Aprikosenragout mit Rosmarin parfümiert Pistazieneis ^{2,11f} und Schlagsahne ²	€ 9,90
Gebackene Apfelringe^{1a,2,6} mit Zucker und Zimt dazu Walnusseis ^{2,11g} und Vanillesauce ²	€ 9,90
Schokoladensoufflé mit flüssigem Schokoladenkern^{1a,2,6,9,11} mit marinierten Beeren und Joghurteis ²	€ 9,90
Eiskaffee mit Vanilleeiscreme ² und Sahne ²	€ 7,90
Eis-Schokolade² mit Vanilleeiscreme ² und Sahne ²	€ 7,90

Für den Eisgenuss pur...

Bourbon-Vanille² feines Vanilleeis mit Bourbon-Vanilleschoten	
Schokolade² mit herb-aromatischen Schokostückchen	
Erdbeer² mit vielen saftigen Erdbeerstückchen	
Walnuss^{2,11g} mit karamellisierten Walnuss-Stückchen	
Stracciatella-Sahne² mit knackigen Schokostückchen	
Pistazie^{2,11f} mit Pistazienstückchen	
Salted Caramel² 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	€ 7,90
Laktosefreie Eisbowl mit frischen Früchten und veganem Vanilleeis ^{mit Farbstoff}	€ 7,90