

Herzlich Willkommen bei den

SCHÄFER'S



auf dem Michaelsberg

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Euch auf dem Michaelsberg begrüßen zu dürfen.
Wir laden Euch herzlich dazu ein, Euch von unserem Team verwöhnen zu lassen
und ein Stück Natur bei uns zu genießen.

Gerne beraten wir Euch ganz persönlich und individuell bezüglich Eurer
Hochzeits-, Familien- oder Firmenfeier.

Wir wünschen Euch einen angenehmen Aufenthalt
auf dem Michaelsberg!

Eure Familie Schäfer und das Landrestaurant Team

SCHÄFER'S



Unsere Empfehlungen

ZUM APERITIF

Lillet Wild Berry

Lillet blanc | Schweppes Wild Russian | geeiste Himbeeren

0,25 l 6,30 €

Herbstschorle

Sekt | Quittensaft | Traubensaft | Wasser | Minze | Apfelspalten

0,25 l 6,30 €

ALKOHOLFREI

Prisecco „Rot“

Johannisbeere | Sauerkirsche

Manufaktur Jörg Geiger

0,1 l 4,20 €

Schäfer's „Durstlöscher“

Rhabarbersaft | Minze | Holunder | Limette | Soda

0,3 l 5,70 €

Spätsommermenü

Schaumsüppchen vom Hokkaido-Kürbis und Bio Lauch

Kürbiskernespuma | Speckchip

Zartes Ragout vom heimischen Wild

hausgemachte Brezelknödel | geschwenkte Kräutersaitlinge | Preiselbeeren

Mousse von der Valrhona Schokolade ^{A, G}

Amarettini | lauwarmer Zwetschgenröster

35,70 €



DE-ÖKO-006
Deutsche Landwirtschaft

Allergenkennzeichnung: Glutenhaltiges Getreide= A, Krebstiere=B, Ei=C, Fisch=D, Erdnuss=E, Soja=F, Milch & Laktose=G, Schalenfrüchte=H, Sellerie=L, Senf=M, Sesam=N, Lupinen=P, Sulfite=Q, Weichtiere=R

SCHÄFER'S



Vorspeisen und Salate

Kleiner Salatteller ^{H, M} ✓ Bio-Rohkost- und Bio-Blattsalate geröstete Kerne	5,90 €
Schaumsüppchen von Hokkaido-Kürbis und Bio-Lauch Kürbiskernesopum Speckchip	6,90 €
Rinderkraftbrühe vom Michaelsberger Bio-Angusrind hausgemachte Suppeneinlage	6,90 €
Bunte Salatplatte ^{H, M} ✓ Bio-Rohkost- und Bio-Blattsalate vitaminreiche Garnitur	8,90 €
wahlweise kombinierbar mit	
Roastbeefstreifen vom Black Angus	+6,00 €
geschwenktem Hokkaido-Kürbis, Ziegenkäse, Honig und karamellisierten Walnüssen ✓	+5,00 €

Vesper (ab 14:30 Uhr)

Schweizer Wurstsalat mit Bauernbrot ^{A, G, M} Bio-Zwiebelringe Käsestreifen	9,80 €
mit Pommes Frites ^{G, M}	11,80 €
Ein Paar hausgemachte Bratwürste aus Schäfer's Hofladen ^{A, C, G, L} hausgemachter Kartoffelsalat hausgemachte Bratenjus	9,20 €



SCHÄFER'S



Vegetarisch

Herbstliche Reibekuchenlasagne	15,90 €
Kartoffelrösti mit Kürbisragout, überbacken mit Ziegenkäsecrumble, Walnüssen, Honig und Apfelchutney	
Hausgemachte Brezelknödel an Pilzragout ^{A, G, P} 	13,90 €

Hauptgerichte

Michaelsberger Zwiebelrostbraten vom Black Angus ^{A, C, G, L}	22,90 €
Bio-Gemüse vom Markt hausgemachte Bio-Spätzle	
Zarter Schmorbraten vom Michaelsberger Bio-Angusrind ^{A, C, G, L, D}	20,80 €
Bio-Gemüse vom Markt hausgemachte Brezelknödel	
Siedfleisch vom Michaelsberger Bio-Angusrind ^{A, C, G, L, D}	19,80 €
Bio-Gemüse vom Markt Meerrettichsauce Bio-Rosmarindrillinge Preiselbeeren	
Saftiges Kotelette vom Michaelsberger Landschwein ^{G, P}	18,90 €
Pilzpfännchen Bio-Rosmarindrillinge hausgemachter Kräuterquark	
Roastbeef-Waldpilz-Pfanne ^G	19,90 €
Geschnetzeltes Roastbeef Waldpilze Bio-Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark	
Zartes Ragout vom heimischen Wild	21,90 €
hausgemachte Brezelknödel geschwenkte Kräutersaitlinge Preiselbeeren	
Gebratenes Filet vom Seeteufel ^{D, G}	21,70 €
Kokos-Lauch-Gemüse Bio-Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark	



SCHÄFER'S



Für unsere kleinen Gäste

Kinderschmorbraten vom Bio-Angusrind ^{A, C, G, L, D} Bio-Gemüse vom Markt hausgemachte Bio-Spätzle	9,90 €
Spaghetti Bolognese ^{A, L, D} Hackfleischsauce vom Bio-Angusrind Spaghetti	9,20 €
Kinderschnitzel ^{A, C, G} wahlweise mit Pommes Frites oder hausgemachten Bio-Spätzle	9,40 €
Kinderbratwurst ^{A, G, L, D} Pommes Frites David's hausgemachte Bratenjus	8,90 €
Hausgemachte Bio-Kinderspätzle ^{A, C, G, L, D} David's hausgemachte Bratenjus	4,90 €
Kinderpommes mit Ketchup oder Mayo [✓]	4,50 €



SCHÄFER'S



Eis und Dessert

Gemischtes Eis ^{A, G} 3 Kugeln Schokolade Vanille Erdbeere	4,20 €
1 Kugel Eis ^{A, G}	1,50 €
1 Kugel Sorbet	1,90 €
mit Schlagrahm	+0,70 €
Michaelsberger „Nuskuss“ ^{A, G} 1 Kugel Nusseiscreme Baileys Schlagrahm	4,20 €
Affogato al caffè ^{A, G} 1 Kugel Vanilleiscreme Espresso	3,60 €
Panna Cotta ^G mit Fruchtspiegel	6,90 €
Mousse von der Valrhona Schokolade ^{A, G} Amarettini Zwetschgenröster	6,90 €
Kuchen und Torten aus unserem tagesaktuellen Angebot unsere Mitarbeiter:innen informieren Sie gerne	
Stück Kuchen ^{A, C, G}	3,30 €
Stück Torte ^{A, C, G}	3,80 €
mit Schlagrahm	+0,70 €



SCHÄFER'S



Alkoholfreie Getränke

	0,3 l	0,5 l
Naturtrüber Apfelsaft von eigenem Bio-Streuobst	4,20 €	5,10 €
Saft pur	4,20 €	5,10 €
Orangensaft Johannisbeernektar Maracujasaft Rhabarbersaft Traubensaft		
Saftschorle	3,20 €	4,60 €
Softdrinks	3,10 €	4,60 €
Sinalco Orange Spezi ^{2, 8, 11} Coca-Cola ^{2, 8, 11} Zitronenlimonade ⁴ Schweppes Bitterlemon Schweppes Gingerale ¹⁰ Schweppes Tonic Water		
Coca Cola light ^{2, 6, 8, 11}	3,10 €	
Teinacher Gourmet Mineralwasser	0,5 l	0,75 l
medium still	3,70 €	5,40 €

Unsere Empfehlungen

Teinacher Genusslimonade

Zitrone naturtrüb oder Johannisbeer-Holunder

0,33l 3,30 €

Schäfer's „Durstlöcher“

Rhabarbersaft | Minze | Holunder | Limette | Soda

0,3l 5,70 €

Biere

vom Faß

	0,3 l	0,5 l
Distelhäuser Pils ¹⁵	3,30 €	
Distelhäuser Export ¹⁵	3,10 €	3,90 €
Distelhäuser Landbier ¹⁵	3,10 €	3,90 €
Radler ^{4, 15}	3,00 €	3,80 €
Paulaner Hefeweizen ¹⁵	3,20 €	4,00 €
Cola-Weizen ^{2, 8, 11, 15}	3,10 €	3,90 €
Hefe-Radler ^{4, 15}	3,10 €	3,90 €

aus der Flasche

Distelhäuser Pils alkoholfrei ¹⁵	3,20 €	
Distelhäuser Naturradler ^{4, 15}		3,90 €
Paulander Hefeweizen alkoholfrei ¹⁵		3,90 €
Paulander Hefeweizen Kristall ¹⁵		4,00 €



DE-ÖKO-006
Deutsche Landwirtschaft

1 mit Konservierungsstoff | 2 mit Farbstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Süßungsmittel Saccharin | 5 mit Süßungsmittel Cyclamat | 6 mit Süßungsmittel Aspartam | 7 mit Süßungsmittel Acesulfam | 8 mit Phosphat | 9 geschwefelt | 10 chininhaltig | 11 coffeinhaltig | 12 mit Geschmacksverstärker | 13 geschwärzt | 14 gewachst | 15 Getreide

SCHÄFER'S



Weine	0,1l	0,25l
Weißweine		
Riesling Q.b.A. trocken Weinbau Schenk, Gundelsheim	2,70 €	4,80€
Grauburgunder Kabinett trocken Ökologisches Weingut Schäfer-Heinrich, Heilbronn	3,80 €	6,90€
Riesling -Stubensandstein- Weingut Merkle	3,60 €	6,90 €
Riesling Q.b.A. feinherb Ökologisches Weingut Schäfer-Heinrich, Heilbronn	3,10 €	5,30 €
Muskateller - Weingut Weibler, Siebeneich	3,20 €	5,60 €
Roséweine		
Schwarzriesling Weißherbst Q.b.A. halbtrocken Weinbau Schenk, Gundelsheim	2,30 €	4,30 €
Finesse Rosé Q.b.A. trocken Ökologisches Weingut Schäfer-Heinrich, Heilbronn	3,80 €	7,40 €
Muskattrollinger Rosé Q.b.A. lieblich Heilbronner Wartberg Ökologisches Weingut Schäfer-Heinrich, Heilbronn	3,60 €	6,90 €
Rosé -saignée- halbtrocken Weingut Merkle	3,50 €	6,50 €



SCHÄFER'S



	0,1l	0,25l
Rotweine		
Trollinger mit Lemberger Q.b.A. halbtrocken Weingut Schenk, Gundelsheim	2,80 €	4,90 €
Lemberger Q.b.A. trocken Weinbau Weibler, Siebeneich	3,40 €	5,50 €
Spätburgunder Q.b.A. trocken Heilbronner Staufenberg Ökologisches Weingut Schäfer-Heinrich, Heilbronn	3,50 €	6,60 €
Blutsbande Auslese trocken - im Holzfass gereift - Cuvée aus Cabernet Mito, Cabernet Dorsa und Acolon Bio-Weingut Weinreuter, Leingarten	4,60 €	8,90 €
Lemberger „S“ trocken Staatsweingut Weinsberg	4,60 €	8,90 €
Samtrot trocken - im Holzfass gereift - Bio-Weingut Weinreuter, Leingarten	4,70 €	9,00 €
Lemberger -Steillage- Weingut Merkle	3,60 €	6,90 €



SCHÄFER'S



Heißgetränke

Tasse Kaffee creme ¹¹	2,90 €
Espresso ¹¹	2,20 €
Espresso doppio ¹¹	3,90 €
Espresso Macchiato ^{11,6}	2,40 €
Cappuccino ^{11,6}	3,40 €
Milchkaffee ^{11,6}	3,40 €
Latte Macchiato ^{11,6}	3,60 €
Heiße Schokolade ^{11,6}	3,60 €
Heiße Schokolade mit Sahne ^{10,6}	4,00 €
Glas Tee	2,90 €

Verdauerle

je 2 cl

Michaelsberger Mirabelle | Michaelsberger Obstbrand | Williams-Christ-Birnenbrand | Honig-Grappa | Ouzo
Linie Aquavit | Zwetschgenbrand | Traubenbrand | Wodka Absolut | Baileys
3,50 €

Unser Tipp

Michaelsberger Mirabellenbrand

-im Barrique gereift-
3,80 €

Edel-Williams-Christ-Birnenbrand aus dem Holzfass	4,10 €
Haselnussbrand	3,90 €
Himbeergeist	3,90 €

Liköre und Brände von Armin Englert

Himbeere | Sauerkirsche | Quittenlikör | Kräuterlikör
Blutwurz | Kräuterbitter

3,60 €

Ramazotti
Jägermeister

3,40 €
3,10 €

Whiskey

Jameson -Irish Whiskey- Triple Distilled ¹⁵	6,40 €
Locke´s -Irish Whiskey- Single Malt - 8 Jahre ¹⁵	7,90 €
Tullamore Dew -The Legendary` -Irish Whiskey- Triple Distilled ¹⁵	5,80 €



DE-ÖKO-006
Deutsche Landwirtschaft

1 mit Konservierungsstoff | 2 mit Farbstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Süßungsmittel Saccharin | 5 mit Süßungsmittel Cyclamat |
6 mit Süßungsmittel Aspartam | 7 mit Süßungsmittel Acesulfam | 8 mit Phosphat | 9 geschwefelt | 10 chininhaltig | 11 coffeinhaltig |
12 mit Geschmacksverstärker | 13 geschwärzt | 14 gewachst | 15 Getreide

SCHÄFER'S



Die Familiengeschichte

Im Jahr 1921 übernahmen August und Emma Schäfer aus Billigheim den Michaelsberg, um sich dort eine neue Existenz aufzubauen.

Karl Schäfer, der älteste Sohn von Emma und August, heiratete, die in Markelsheim im Taubertal geborene, Theresia Kleinhans und übernahm 1958 nach harten Kriegsjahren und Gefangenschaft den landwirtschaftlichen Betrieb.

Da steinige Äcker und Wiesen in der Landwirtschaft keine Existenz für eine Familie bot, legten Theresia und Karl den Grundstein für die Gastronomie und erbauten eine Gaststätte mit Fremdenzimmer.

Viele Jahre später - 1979 - gab es zum ersten Mal deutsche Angusrinder auf dem Michaelsberg, die Karl Schäfer im eigenen Betrieb vermarktete und in der Gaststätte vielseitig anbot.

Der Hof begann zu wachsen. Es wurden viele Feste gefeiert – ob Hochzeit – Geburtstag oder Taufe...

Im April 1986 übernahm Michael Schäfer den landwirtschaftlichen Betrieb und 1996 den Ferienhof.

1988 heiratete Michael Schäfer, die in Schlierstadt geborene, Gerda Gramlich.

Auch deren Eltern, Theresia und Leo Gramlich, führten einen landwirtschaftlichen Betrieb.

Michael, der gelernte Winzer und Landwirt, erweiterte die Zucht der deutschen Angusrinder, sowie die Haltung von Schwäbisch-Hällischen Landschweinen. Zunächst wurde das Rindfleisch nur auf Bestellung vermarktet. Im Jahr 2000 entschieden sich Michael und Gerda Schäfer für den ökologischen Landbau und eröffneten 2006 schließlich den Hofladen.

Durch große Nachfrage konnte sich die Landwirtschaft in Fläche und Viehhaltung stark erweitern.

Im Sommer 2010 entschloss sich Familie Schäfer zur Abrundung des Betriebes ein Restaurant zu eröffnen. Es entstand 2011 „Schäfer's Landrestaurant“ mit tollen Möglichkeiten zum Genießen, Verweilen und Entspannen.

Der älteste Sohn Michael arbeitet, seit er die Ausbildungen zum Metzger und Koch abgeschlossen hat, im elterlichen Betrieb. Er unterstützt in der Küche, in der Landwirtschaft und wo es sonst eben an Arbeitskraft fehlt. Die Tochter Stephanie machte eine Ausbildung zur Hotelfachfrau, war einige Jahre in der Schweiz und leitet seit ihrem Abschluss des Betriebswirtes an der Heidelberger Hotelfachschule nun den Veranstaltungsbereich des Restaurants. Martina, die jüngste der drei Kinder unterstützt das Serviceteam im Restaurant und hat im September 2019 ihr Studium begonnen.

Wir freuen uns, auf schöne Feste und erlebnisreiche Tage!

Eure Familie Schäfer und das ganze Schäfer's Team