

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



Aperitif

Hausmarke Sekt Cuvée trocken ⁹ Sektellerei Schloss Affaltrach	0,1 l	4,60 €
Sekt mit Orangensaft ⁹	0,1 l	3,90 €
Sekt mit Likör ⁹	0,1 l	5,20 €
Prisecco „Rosenzauber“ oder „Rotfruchtig“ alkoholfrei Manufaktur Jörg Geiger	0,1 l	4,20 €
Lillet „Wild Berry“ ⁹ Lillet blanc Schweppes Wild Russian geeiste Beeren	0,25 l	6,30 €
Hugo ³ Sekt Holundersirup Soda Limetten	0,25 l	6,30 €
Hugo alkoholfrei ³ Ginger Ale Holundersirup Soda Limetten	0,25 l	5,60 €
Aperol Spritz ^{10 2} Aperol Sekt Soda Orange	0,25 l	6,30 €



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



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 €

Herbstmenü

Schaumsüppchen vom Hokkaido-Kürbis und Bio-Ingwer^G

Schlagrahm | steirisches Kürbiskernöl | Kürbiskerne

Zartes Ragout vom heimischen Wild^{A, C, G, P}

hausgemachte Servietten-Brezelnknödel | geschwenkte Waldpilze | Preiselbeeren

Warmer Ofenschlupfer & Nougatmousse^{A, C, G}

hausgemachte Vanillesoße

35,60 €





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 ^{G, H, M} 	5,90 €
Bio-Rohkost- und Bio-Blattsalate geröstete Kerne	
Schaumsüppchen vom Hokkaido-Kürbis und Bio-Ingwer ^G	6,90 €
Schlagrahm steirisches Kürbiskernöl Kürbiskerne	
Ochsenschwanzessenz vom Michaelsberger Bio-Angusrind ^{A, L, M}	6,90 €
Bio-Fleischeinlage ofenfrisches Baguette	
Bunte Salatplatte ^{G, H, M} 	8,90 €
Bio-Rohkost- und Bio-Blattsalate vitaminreiche Garnitur	
wahlweise kombinierbar mit	
Roastbeefstreifen vom Black Angus	+6,00 €
Gebratenen Hähnchenstreifen	+5,00 €
Knackige Bio-Feldsalate mit ofenwarmem Knoblauchbaguette ^A	
Kartoffelchips Speck aus Schäfer's Hofmetzgerei Waldbeerendressing	11,90 €

Vesper (14:30 Uhr bis 17:00 Uhr)

Bauernbrot mit Schinken und Käse belegt ^{A, G, M}	7,80 €
Bio-Zwiebelringe Käsestreifen	
Ein Paar hausgemachte Bratwürste aus Schäfer's Hofladen ^{A, C, G, L}	9,20 €
hausgemachter Kartoffelsalat hausgemachte Bratenjus	



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



Vegetarisch

- Tagliatelle an Gorgonzola-Sahnesauce** ^{A, G} ✓ 15,90 €
glacierte Birne | karamellierte Walnüsse
- Hausgemachte Servietten-Brezelknödel an Pilzragout** ^{A, G, P} ✓ 13,90 €

Hauptgerichte

- Michaelsberger Zwiebelrostbraten vom Black Angus** ^{A, C, L, D} 22,90 €
Bio-Gemüse vom Markt | hausgemachte Bio-Spätzle
- Zarter Sauerbraten vom Michaelsberger Bio-Angusrind** ^{A, C, L, D} 20,80 €
Bio-Gemüse vom Markt | hausgemachte Bio-Spätzle | Preiselbeeren
- Geschnetzeltes „Züricher Art“ vom Michaelsberger Strohschwein** ^{A, C, G, L, D} 19,80 €
Waldpilze | Jasminreis
- Cashew-Beef-Pfanne** ^F 19,90 €
Bio-Brokkoli | Cashewkerne | Bio-Frühlingszwiebel | Soja-Sauce | Chili | Jasminreis
- Zartes Ragout vom heimischen Wild** ^{A, C, G, P} 21,90 €
hausgemachte Servietten-Brezelknödel | Bio-Rotkraut | geschwenkte Waldpilze
- Gebratenes Filet vom Lachs** ^{D, G} 21,70 €
Petersilienwurzel-Püree | Erbsen | knusprige Kartoffel-Kürbis-Praline
- Knusprige Keule von der Freilandgans an eigener Jus** ^{A, C, L, D} 29,80 €
hausgemachte Kartoffelknödel | Bio-Rotkraut | Maronen | glacierte Bio-Äpfel
- Schäfer's Gänseburger** ^{A, C, L, D} 19,90 €
knusprig gebratene Gänsebrust | Bio-Rotkrautsalat | leichte Orangenmayo | Kartoffelchips
Maronen | glacierte Bio-Äpfel | Pommes Frites | Walnuss-Apfel-Brioche



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=O, Weichtiere=R

SCHÄFER'S



Für unsere kleinen Gäste

Kinderschmorbraten vom Bio-Angusrind ^{A, C, L, D} Bio-Gemüse vom Markt hausgemachte Bio-Spätzle	9,90 €
Tagliatelle Bolognese ^{A, L, D} Hackfleischsauce vom Bio-Angusrind Tagliatelle	9,20 €
Kinderschnitzel ^{A, C, G} wahlweise mit Pommes Frites oder hausgemachten Bio-Spätzle	9,40 €
Kinderbratwurst ^{A, L, D} Pommes Frites David's hausgemachte Bratenjus	8,90 €
Hausgemachte Bio-Kinderspätzle ^{A, C, 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 €
Warmer Ofenschlupfer & Nougatmousse ^{A, C, G} hausgemachte Vanillesoße	7,80 €
Apfel-Zimt-Parfait ^{A, C, G} Brownie lauwarmer Zwetschgen	7,40 €
Kuchen und Torten aus unserem tagesaktuellen Angebot unsere Mitarbeiter:innen informieren Sie gerne	
Stück Kuchen ^{A, C, G}	3,50 €
Stück Torte ^{A, C, G}	4,10 €
mit Schlagrahm	+0,70 €



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=O, Weichtiere=R

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 zero ^{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 €



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



	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 €



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



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 €

Verdauerte (je 2 cl)

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

Michaelsberger Mirabellenbrand –im Barique gereift-	3,80 €
Edel-Williams-Christ-Birnenbrand aus dem Holzfass	4,10 €
Haselnussbrand	3,90 €
Himbeergeist	3,90 €

Liköre und Brände von Armin Englert	3,60 €
Himbeere Sauerkirsche Quittenlikör Kräuterlikör Blutwurz Kräuterbitter	

Ramazotti	3,40 €
Jägermeister	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