



Frohe Weihnachten bei
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 einen festlichen Tag bei uns zu genießen.

Wir wünschen Euch einen angenehmen Aufenthalt
auf dem Michaelsberg!

Eure Familie Schäfer und das Landrestaurant Team



Unsere Empfehlungen

ZUM APERITIF

Lillet Vive ^{10 | 2}

Lillet Blanc | Tonic Water | Birnenscheibe | Zimt
0,25 l 6,30 €

Aperol Spritz ^{10 | 2}

Aperol | Sekt | Soda | Orange
0,25 l 6,30 €

Hausmarke Cuvée trocken mit hausgemachtem Glühweinsirup

Sektkellerei Schloss Affaltrach
0,1 l 5,20 €

Martini Bianco

0,1 l 4,90 €

ALKOHOLFREI

„Champagner Bratbirne“ alkoholfrei

Manufaktur Jörg Geiger
0,1 l 4,20 €

Schäfer´s „Weihnachtstrunk“

Orangensaft | Apfelsaft | Spekulatiussirup | Soda | Orangenscheibe | Apfelspalten
0,3 l 5,90 €

Weihnachtsmenü

Feines Süsschen vom Käse und Bio-Lauch ⁶

Kracherle | Sahnehaube

Zartes Ragout vom heimischen Wild

hausgemachte Brezelknödel | geschwenkte Kräutersaitlinge | Preiselbeeren

Hausgemachter Apfelstrudel

lauwarme Vanillesauce

34,90 €



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



Vorspeisen und Salate

Kleiner Salatteller ^{G, H, M}  5,90 €

Bio-Rohkost- und Bio-Blattsalate | geröstete Kerne

wahlweise kombinierbar mit

Feiner Wildpastete mit Walnüssen & Feigen an scharfem Sauerkirsch-Chutney +6,00 €

Kürbispraline mit Ziegenkäse und karamellisierten Walnüssen +5,00 €

Rinderkraftbrühe vom Michaelsberger Bio-Angusrind 6,90 €

hausgemachte Suppeneinlage

Feines Süppchen vom Käse und Bio-Lauch ^G  6,90 €

Kracherle | Sahnehaube

Vegetarisch

Tagliatelle an Parmesan-Sahnesauce ^{A, G}  15,90 €

Kürbisspalten | karamellierte Walnüsse | glacierten Maronen

Hausgemachte Servietten-Brezelknödel an Pilzragout ^{A, G, P}  13,90 €



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



Hauptgerichte

Michaelsberger Zwiebelrostbraten vom Black Angus ^{A, C, L, O} Bio-Gemüse vom Markt hausgemachte Bio-Spätzle	23,70 €
Filet Wellington – Rinderfilet, Schinken, Duxxeles, Blätterteig ^{C, G, L, O} Rotkraut Macaire-Kartoffeln	29,80 €
Filetrahmpfännchen vom Angusrind mit Waldpilzen ^{C, G, L, O} Rosmarinkartoffeln	25,90 €
Zartes Ragout vom heimischen Wild mit Rahmpilzen ^{A, C, G} Bio-Rotkraut hausgemachte Brezelknödel Preiselbeeren	21,90 €
Gebratenes Filet vom Lachs ^{D, G} Bio-Gemüse vom Markt Parmesannudeln	21,70 €

Dessert

Schäfer´s Weihnachtsdessert Dreierlei süße Versuchungen – lassen Sie sich überraschen!	8,50 €
Hausgemachter Apfelstrudel lauwarme Vanillesauce	6,90 €
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 €



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



Für unsere kleinen Gäste

Tagliatelle Bolognese ^{A, L, O} Hackfleischsauce vom Bio-Angusrind Tagliatelle	9,20 €
Kinderschnitzel ^{A, C, G} wahlweise mit Pommes Frites oder hausgemachten Bio-Spätzle	9,40 €
Hausgemachte Bio-Kinderspätzle ^{A, C, L, O} David's hausgemachte Bratenjus	4,90 €
Kinderpommes mit Ketchup oder Mayo ✓	4,50 €

★ ★
★ ★ Kerzenschein & Tannenduft,
rote Backen, kalte Luft.

Glockenläuten, Kinderlachen,
Äpfel, Wein & süße Sachen.

Das Christkind ist schon nicht mehr weit,
es beschert uns eine glückliche Zeit.

Lasst uns freuen & besinnlich sein,
der Zauber der Weihnacht
macht uns alle wieder klein.



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

Änderungen vorbehalten



Alkoholfreie Getränke

	0,3 l	0,5 l
Naturtrüber Apfelsaft von eigenem Bio-Streuobst	4,20 €	5,10 €
Soft 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



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



	0,1 l	0,25 l
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 €





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 ^{11,6}	4,00 €
Glas Tee	2,90 €

Verdauerule (je 2 cl)

Michaelsberger Mirabelle | Michaelsberger Obstbrand | Williams-Christ-Birnenbrand | Ouzo
Linie Aquavit | Zwetschenbrand | 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 €





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 Kleinhaus 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