

---

# SCHÄFER'S

---



## Herzlich Willkommen bei den 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

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



# SCHÄFER'S



## Unsere Empfehlungen

### ZUM APERITIF

#### Lillet Wild Berry

Lillet blanc | Schweppes Wild Russian | geeiste Himbeeren  
0,25 l 6,30 €

#### Winterschorle

Sekt | Quittensaft | Traubensaft | Wasser | Minze | Apfelspalten  
0,25 l 6,30 €

#### Sekt mit hausgemachtem Glühweinsirup

Hausmarke Sekt Cuvée trocken  
0,1 l 5,20 €

### ALKOHOLFREI

#### Prisecco „Rot“

Johannisbeere | Sauerkirsche  
Manufaktur Jörg Geiger  
0,1 l 4,20 €

#### Schäfer's „Durstlöcher“

Rhabarbersaft | Minze | Holunder | Limette | Soda  
0,3 l 5,70 €

## Wintermenü

**Getrübete Kartoffelsuppe im Knusperbrötchen** <sup>G, A</sup>

**Zarter Schmorbraten vom Michaelsberger Bio-Angusrind** <sup>A, C, L, O</sup>

Bio-Gemüse vom Markt | hausgemachte Bio-Spätzle | Rahmpilze

**Mousse von der Valrhona Schokolade** <sup>A, C, G</sup>

lauwarme Rumtopfkirschen

34,90 €



DE-ÖKO-006  
Deutsche Landwirtschaft

Allergenkezeichnung: 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



## Salate

**Kleiner Salatteller** <sup>G, H, M</sup> ✓ 5,90 €  
Bio-Rohkost- und Bio-Blattsalate | geröstete Kerne

**Große Salat-Bowl** <sup>G, H, M</sup> ✓ 8,90 €  
Bio-Rohkost- und Bio-Blattsalate | vitaminreiche Garnitur

### wahlweise kombinierbar mit

Roastbeefstreifen vom Black Angus +6,00 €

Gebackener Falafel und Minz-Zaziki +5,00 €

## Suppe

**Getrüffelte Kartoffelsuppe im Knusperbrötchen** <sup>G, A</sup> 6,90 €

**Rinderkraftbrühe vom Michaelsberger Bio-Angusrind** <sup>A, L, M</sup> 6,90 €  
mit hausgemachter Suppeneinlage

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

**Bauernbrot mit Schinken und Käse belegt** <sup>A, G, M</sup> 7,80 €

**Ein Paar hausgemachte Bratwürste aus Schäfer's Hofladen** <sup>A, C, G, L</sup> 9,20 €  
Pommes Frites | hausgemachte Bratenjus

## Vegetarisch

**Hausgemachte Bio-Käsespätzle mit knusprigen Zwiebeln** <sup>A, G</sup> ✓ 16,90 €  
kleiner gemischter Salat

**Hausgemachte Brezelknödel mit Rahmpilz-Ragout** <sup>A, G</sup> ✓ 13,90 €



# SCHÄFER'S



## Hauptgerichte

<b>Michaelsberger Zwiebelrostbraten vom Black Angus</b> <sup>A, C, L, D</sup> Bio-Gemüse vom Markt   hausgemachte Bio-Spätzle	22,90 €
<b>Zarter Schmorbraten vom Michaelsberger Bio-Angusrind</b> <sup>A, C, L, D</sup> Bio-Gemüse vom Markt   hausgemachte Bio-Spätzle   Rahmpilze	20,80 €
<b>Lendchen vom Michaelsberger Landschwein an Pilzrahmsauce</b> <sup>A, C, G, L, D</sup> Bio-Gemüse vom Markt   Brezelknödel	19,80 €
<b>Geschnetzelte Roastbeef-Pfanne in Rahm</b> <sup>F</sup> Waldpilze   Kartoffelpüree	19,90 €
<b>Zartes Ragout vom heimischen Wild</b> <sup>A, C, G, P</sup> hausgemachte Brezelknödel   Bio-Rotkraut	21,90 €
<b>Gebratene Leber vom Michaelsberger Bio-Angusrind „Berliner Art“</b> <sup>A, C, L, D</sup> Bio-Apfel- und Bio-Zwiebel Bio-Speckbohnen   Rotkohl   Kartoffelpüree   Bratenjus	16,90 €
<b>Gebratenes Filet vom Lachs an Weißweinsauce</b> <sup>D, G</sup> Babyspinat   Kartoffelpüree	21,70 €

## Für unsere kleinen Gäste

<b>Kinderschmorbraten vom Bio-Angusrind</b> <sup>A, C, L, D</sup> Bio-Gemüse vom Markt   hausgemachte Bio-Spätzle	9,90 €
<b>Tagliatelle Bolognese</b> <sup>A, L, D</sup> Hackfleischsauce vom Bio-Angusrind   Tagliatelle	9,20 €
<b>Kinderschnitzel</b> <sup>A, C, G</sup> wahlweise mit Pommes Frites oder hausgemachten Bio-Spätzle	9,40 €
<b>Kinderbratwurst</b> <sup>A, L, D</sup> Pommes Frites   David's hausgemachte Bratenjus	8,90 €
<b>Hausgemachte Bio-Kinderspätzle</b> <sup>A, C, L, D</sup> David's hausgemachte Bratenjus	4,90 €
<b>Kinderpommes mit Ketchup oder Mayo</b> <sup>V</sup>	4,50 €



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



## Eis und Dessert

<b>Gemischtes Eis</b> <sup>A, G</sup> 3 Kugeln   Schokolade   Vanille   Erdbeere	4,20 €
<b>1 Kugel Eis</b> <sup>A, G</sup>	1,50 €
<b>1 Kugel Sorbet</b>	1,90 €
<b>mit Schlagrahm</b>	+0,70 €
<b>Michaelsberger „Nuskuss“</b> <sup>A, G</sup> 1 Kugel Nusseiscreme   Baileys   Schlagrahm	4,20 €
<b>Affogato al caffè</b> <sup>A, G</sup> 1 Kugel Vanilleiscreme   Espresso	3,60 €
<b>Warmer Ofenschlupfer mit Walnusseiscreme</b> <sup>A, C, G</sup> hausgemachte Vanillesoße	7,80 €
<b>Mousse von der Valrhona Schokolade</b> <sup>A, C, G</sup> lauwarme Rumtopfkirschen	6,90 €
<b>Kuchen und Torten aus unserem tagesaktuellen Angebot</b> unsere Mitarbeiter:innen informieren Sie gerne	
<b>Stück Kuchen</b> <sup>A, C, G</sup>	3,50 €
<b>Stück Torte</b> <sup>A, C, G</sup>	4,10 €
<b>mit Schlagrahm</b>	+0,70 €



# SCHÄFER'S



## Alkoholfreie Getränke

	0,3 l	0,5 l
<b>Naturtrüber Apfelsaft von eigenem Bio-Streuobst</b>	4,20 €	5,10 €
<b>Saft pur</b>	4,20 €	5,10 €
Orangensaft   Johannisbeernektar   Maracujasaft Rhabarbersaft   Traubensaft		
<b>Saftschorle</b>	3,20 €	4,60 €
<b>Softdrinks</b>	3,10 €	4,60 €
Sinalco Orange   Spezi <sup>2, 8, 11</sup>   Coca-Cola <sup>2, 8, 11</sup> Zitronenlimonade <sup>4</sup>   Schweppes Bitterlemon Schweppes Gingerale <sup>10</sup>   Schweppes Tonic Water <b>Coca Cola zero</b> <sup>2, 6, 8, 11</sup>	3,10 €	
<b>Teinacher Gourmet Mineralwasser</b>	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
<b>Distelhäuser Pils</b> <sup>15</sup>	3,30 €	
<b>Distelhäuser Export</b> <sup>15</sup>	3,10 €	3,90 €
<b>Distelhäuser Landbier</b> <sup>15</sup>	3,10 €	3,90 €
<b>Radler</b> <sup>4, 15</sup>	3,00 €	3,80 €
<b>Paulaner Hefeweizen</b> <sup>15</sup>	3,20 €	4,00 €
<b>Cola-Weizen</b> <sup>2, 8, 11, 15</sup>	3,10 €	3,90 €
<b>Hefe-Radler</b> <sup>4, 15</sup>	3,10 €	3,90 €

### aus der Flasche

<b>Distelhäuser Pils alkoholfrei</b> <sup>15</sup>	3,20 €	
<b>Distelhäuser Naturradler</b> <sup>4, 15</sup>		3,90 €
<b>Paulander Hefeweizen alkoholfrei</b> <sup>15</sup>		3,90 €
<b>Paulander Hefeweizen Kristall</b> <sup>15</sup>		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	0,25 l
<b>Weißweine</b>		
<b>Riesling Q.b.A.   trocken</b> Weinbau Schenk, Gundelsheim	2,70 €	4,80€
<b>Grauburgunder Kabinett   trocken</b> Ökologisches Weingut Schäfer-Heinrich, Heilbronn	3,80 €	6,90€
<b>Riesling -Stubensandstein-</b> Weingut Merkle	3,60 €	6,90 €
<b>Riesling Q.b.A.   feinherb</b> Ökologisches Weingut Schäfer-Heinrich, Heilbronn	3,10 €	5,30 €
<b>Muskateller</b> - Weingut Weibler, Siebeneich	3,20 €	5,60 €
<b>Roséweine</b>		
<b>Schwarzriesling Weißherbst Q.b.A.   halbtrocken</b> Weinbau Schenk, Gundelsheim	2,30 €	4,30 €
<b>Finesse Rosé Q.b.A.   trocken</b> Ökologisches Weingut Schäfer-Heinrich, Heilbronn	3,80 €	7,40 €
<b>Muskattrollinger Rosé Q.b.A.   lieblich</b> Heilbronner Wartberg Ökologisches Weingut Schäfer-Heinrich, Heilbronn	3,60 €	6,90 €
<b>Rosé -saignée- halbtrocken</b> 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	0,25 l
<b>Rotweine</b>		
<b>Trollinger mit Lemberger Q.b.A.   halbtrocken</b> Weingut Schenk, Gundelsheim	2,80 €	4,90 €
<b>Lemberger Q.b.A.   trocken</b> Weinbau Weibler, Siebeneich	3,40 €	5,50 €
<b>Spätburgunder Q.b.A.   trocken</b> Heilbronner Staufenberg Ökologisches Weingut Schäfer-Heinrich, Heilbronn	3,50 €	6,60 €
<b>Blutsbande Auslese   trocken - im Holzfass gereift -</b> Cuvée aus Cabernet Mito, Cabernet Dorsa und Acolon Bio-Weingut Weinreuter, Leingarten	4,60 €	8,90 €
<b>Lemberger „S“   trocken</b> Staatsweingut Weinsberg	4,60 €	8,90 €
<b>Samtrot   trocken - im Holzfass gereift -</b> Bio-Weingut Weinreuter, Leingarten	4,70 €	9,00 €
<b>Lemberger -Steillage-</b> Weingut Merkle	3,60 €	6,90 €



# SCHÄFER'S



## Heißgetränke

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

## Verdauerkle (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 €

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

Ramazotti	3,40 €
Jägermeister	3,10 €

## Whiskey

Jameson –Irish Whiskey- Triple Distilled <sup>15</sup>	6,40 €
Locke´s –Irish Whiskey- Single Malt - 8 Jahre <sup>15</sup>	7,90 €
Tullamore Dew ´The Legendary` –Irish Whiskey- Triple Distilled <sup>15</sup>	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 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