

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 Sektkellerei 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“ alkoholfrei Manufaktur Jörg Geiger	0,1 l	4,20 €
Lillet Wild Berry ⁹ Lillet blanc Schweppes Wild Russian geeiste Himbeeren	0,25 l	6,50 €
Lillet Rosé Tonic ⁹ Lillet Rosé Tonic Water Orangenspalte	0,25 l	6,50 €
Hugo ³ Sekt Holundersirup Soda Limetten	0,25 l	6,50 €
Hugo alkoholfrei ³ Ginger Ale Holundersirup Soda Limetten	0,25 l	6,20 €
Aperol Spritz ^{10 2} Aperol Sekt Soda Orange	0,25 l	6,50 €
Sommerschorle Roséwein Bitterlemon Wasser Minze Limetten	0,25 l	6,50 €



SCHÄFER'S



Unsere Empfehlungen

Lillet Rosé Tonic

Lillet Rosé | Tonic Water | Orangenspalte
0,25 l 6,50 €

Sommerscharle

Roséwein | Bitterlemon | Wasser | Minze | Limetten
0,25 l 6,50 €

Riesling trocken

Weingut Klumpp
0,25 l 7,90 €

ALKOHOLFREI

Hugo alkoholfrei

Ginger Ale | Holundersirup | Soda | Limetten
0,25 l 6,30 €

Schäfer's „Durstlöscher“

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

Sommermenü

Cremesüppchen von frischen Pfifferlingen ^{Al. G}

Sahnehaube | Croûtons

Gyros vom Angusrind ^G

gegrillte Bio-Zucchini | Bratkartoffelchips | Tsatsiki

„Halo-Halo“ ^{Al. G}

1 Kugel Ube-Eis | Kokos-Eis-Mochi | frische Mango | Avocado | Buko-Gelee | Crushed-Ice | gesüßte Milch

38,20 €





DE-ÖKO-006
Deutsche Landwirtschaft

SCHÄFER'S



Salate und Vorspeisen

Kleiner Salatteller ^{E, G, L, M} 	5,90 €
Bio-Rohkost- und Bio-Blattsalate geröstete Kerne	
„California“ Salat ^{Al, E, G, L, M}	10,90€
Bio-Blattsalat Joghurtdressing Avocado geröstete Cashewkerne	
wahlweise kombinierbar mit	
gegrillte Hähnchenbruststreifen	+5,00 €
gegrillten Roastbeefstreifen	+6,00 €
Würfel von der Wassermelone und Schafskäsewürfel ^G	+6,00 €
Salad-Bowl ^{Al, G} 	14,90 €
Bio-Blattsalat knusprige Süßkartoffel sautierte Pfifferlinge Avocado Kirschtomaten Bio-Gurke Bio-Rettich Limette Kerne Pfirsich Granatapfel Rucola-Vinaigrette Gurke	

Suppen

Cremesüppchen von frischen Pfifferlingen ^{Al, G} 	6,90 €
Sahnehaube Croûtons	

Vesper

Schweizer Wurstsalat aus Schäfers Hofmetzgerei ^{G, M}	
Bio-Zwiebelringe Käsestreifen	
mit Wurzelbrot ^{Al, G, M}	9,80 €



SCHÄFER'S



Vegetarisch und Vegan

Gebackener Schafskäse Al, G

mediterranes Bio-Gemüse | Knoblauch-Chili-Baguette

15,90 €

Pastasotto Al, G

Pesto verde | Ochsentomate | Ziegenkäse-Crumble | Pfifferlingspfanne

16,90 €

- Auch vegan möglich (ohne Ziegenkäsecrumble)



SCHÄFER'S



Hauptgerichte

Michaelsberger Zwiebelrostbraten vom Black Angus ^{Al, C, L} Bio-Gemüse vom Markt hausgemachte Bio-Spätzle David's Bratenjus	23,90 €
Ochsenkotelette vom Michaelsberger Bio-Angusrind ^G Pfifferlingspfanne Bio-Backkartoffel gefüllt mit Kräuterquark Café de Paris-Butter	26,90 €
Zarter Schmorbraten vom Michaelsberger Bio-Angusrind ^{Al, C, L, G} Bio-Gemüse vom Markt hausgemachte Bio-Spätzle Rahmpfifferlinge	21,80 €
Gyros vom Black Angus ^G gegrillte Bio-Zucchini Bratkartoffelchips Tsatsiki	22,70 €
Gebratene Leber vom Michaelsberger Bio-Angusrind „Berliner Art“ ^{G, L} Bio-Apfel und Bio-Zwiebel geräuchertes Püree von Bio-Kartoffel Bratenjus	16,90 €
Holzfallersteak vom Michaelsberger Strohschwein ^G Bio-Backkartoffel gefüllt mit Kräuterquark BBQ-Soße Krautsalat	18,90 €
Gegrillte Dorade ^{D, G} Pfifferlingspfanne Bio-Kirschtomaten geräuchertes Püree von Bio-Kartoffeln	23,90 €

Burger

Zu unseren Burgern servieren wir Tsatsiki und Bratkartoffelchips

Barbecue-Bacon-Cheeseburger vom Michaelsberger Bio-Angusrind ^{Al, C, G} saftiges Bio-Rindfleisch Cheddar Bacon aus der Hofmetzgerei Bio-Tomate Onion-Rings Essiggurke Barbecue-Sauce Aioli	16,90 €
Pfifferlings-Burger ^{Al, G, C, V} Rösti von der violetten Süßkartoffel Camembert Preiselbeersenf lauwarmer Pfifferlingssalat Bio-Blattsalat	15,90 €
mit Rindfleisch-Pattie	18,90 €



SCHÄFER'S



Für unsere kleinen Gäste

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



SCHÄFER'S



Eis und Dessert

Gemischtes Eis ^{Al, G, E, P}	4,50 €
3 Kugeln Schokolade Vanille Erdbeere	
1 Kugel Eis ^{Al, G, E, P}	1,70 €
1 Kugel Sorbet ^{Al}	1,90 €
mit Schlagrahm ^G	+0,70 €
Michaelsberger „Nusskuss“ ^{Al, G, E, P}	4,20 €
1 Kugel Nusseiscreme Baileys Schlagrahm	
Affogato al caffè ^{Al, G, E, P}	3,60 €
1 Kugel Vanilleiscreme Espresso	
„Halo-Halo“ ^{Al, G}	9,80 €
1 Kugel Ube-Eis Kokos-Eis-Mochi frische Mango Avocado Buko-Gelee Crushed-Ice gesüßte Milch	
Zwetschgen-„Tartuffo“ ^{Al, G, C, H2}	9,80 €
Haselnuss-Eis Mocca-Eis Brownies Zwetschgen Sahne Kakao-Pulver	

Kuchen aus unserem tagesaktuellen Angebot

unsere Mitarbeiter:innen informieren Sie gerne

Stück Kuchen ^{Al, C, G, E}	3,70 €
mit Schlagrahm ^G	+0,70 €



DE-ÖKO-006
Deutsche Landwirtschaft

Allergenkennzeichnung: a1 = Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, b = Krebstiere, c = Eier, d = Fische, e = Erdnüsse, f = Sojabohnen, g = Milch, Laktose, h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Walnüsse, h4 = Kaschunüsse, h5 = Pecannüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- oder Queenslandnüsse, i = Sellerie, j = Senf, k = Sesamsamen, l = Schwefeldioxid, Sulfite, m = Lupine, n = Weichtier

SCHÄFER'S



Alkoholfreie Getränke

	0,3 l	0,5 l
Naturtrüber Apfelsaft von eigenem Bio-Streuobst	4,40 €	5,30 €
Saft pur	4,40 €	5,30 €
Orangensaft Johannisbeernektar Maracujasaft Rhabarbersaft Traubensaft		
Saftschorle	3,40 €	4,60 €
Softdrinks	3,30 €	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}	3,30 €	
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

3,50 €

Schäfer's „Durstlöcher“

Rhabarbersaft | Minze | Holunder | Limette | Soda

0,3l

5,90 €

Biere

vom Faß

	0,3 l	0,5 l
Distelhäuser Pils ¹⁵	3,50 €	
Distelhäuser Export ¹⁵	3,30 €	4,10 €
Distelhäuser Landbier ¹⁵	3,30 €	4,10 €
Radler ^{4, 15}	3,00 €	3,90 €
Paulaner Hefeweizen ¹⁵	3,20 €	4,20 €
Cola-Weizen ^{2, 8, 11, 15}	3,10 €	4,10 €
Hefe-Radler ^{4, 15}	3,10 €	4,10 €

aus der Flasche

Distelhäuser Pils alkoholfrei ¹⁵	3,50 €	
Paulaner Hefeweizen alkoholfrei ¹⁵		4,20 €
Paulaner Hefeweizen Kristall ¹⁵		4,20 €



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
Weinschorle weiß rosé rot	-	3,40€
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. feinherb 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 Mitos, Cabernet Dorsa und Acolon Bio-Weingut Weinreuter, Leingarten	4,60 €	8,90 €
Lemberger trocken Staatsweingut Weinsberg	4,60 €	8,90 €



SCHÄFER'S



Heißgetränke

Tasse Kaffee creme ¹¹	2,90 €
Espresso ¹¹	2,30 €
Espresso doppio ¹¹	4,10 €
Espresso Macchiato ^{11,6}	2,50 €
Cappuccino ^{11,6}	3,40 €
Milchkaffee ^{11,6}	3,50 €
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 | Ouzo
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 | 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