

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 €
Herbstschorle Sekt Quittensaft Traubensaft Wasser Minze Apfelspalten	0,25 l	6,50 €



SCHÄFER'S



Unsere Empfehlungen

Lillet Rosé Tonic

Lillet Rosé | Tonic Water | Orangenspalte

0,25 l 6,50 €

Herbstschorle

Sekt | Quittensaft | Traubensaft | Wasser | Minze | Apfelspalten

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 5,90 €

Herbstmenü

Schaumsüppchen von Hokkaido-Kürbis

Kürbiskernespuma | Speckchip | sterisches Kürbiskernöl

Zarter Sauerbraten vom Michaelsberger Bio-Angusrind ^{Al, G, L, G}

Bio-Gemüse vom Markt | hausgemachte Brezelknödel | Preiselbeeren

Black and White Cake im Weckglas mit Zwetschgen ^{Al, G, G}

Brownie | Cheese-Cake-Creme | Zwetschgen | Sahne | Zimt-Kakao

38,80 €



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

Fitness-Vital Salat ^{H3} ✓ 12,90 €
Bio-Blattsalate | Gurke | Avocado | Walnüsse | Tomaten | Karotten | Paprika
Feigen | Leinsamen | Chiasamen | Kräuter-Apfel-Vingrette

wahlweise kombinierbar mit
gegrillte Hähnchenbruststreifen +5,00 €

gegrillten Roastbeefstreifen +7,00 €

gratinierter Ziegenkäse ^G +5,00 €

Herbst-Rolle ^{Al, G, F} 12,90 €
Wan-Tan-Teig | Kürbis | Pak-Choi | Mango | Avocado-Frischkäse | Soja-Sesam-Dip
Wakame

Suppen

Zwiebelsuppe mit Käsebrötchen ^{Al, G} ✓ 6,90 €
Creme Fraiche

Schaumsüppchen von Hokkaido-Kürbis 6,90 €
Kürbiskernes-puma | Speckchip | sterisches Kürbiskernöl

Vesper

Schweizer Wurstsalat aus Schäfers Hofmetzgerei ^{G, M}

Bio-Zwiebelringe | Käsestreifen

mit Wurzelbrot ^{Al, G, M} 9,80 €




DE-ÖKO-006
Deutsche Landwirtschaft

SCHÄFER'S



Vegetarisch und Vegan

Herbstliche Reibekuchenlasagne ^G  15,90 €
Kartoffelrösti mit Kürbisragout, überbacken mit Ziegenkäsecrumble,
Walnüssen, Honig und Apfelchutney
auch vegan möglich (ohne Ziegenkäse)

Steinpilz-Risotto ^{G, L}  17,90 €
Risotto | Steinpilze | sautierte Pilze | Kirschtomaten

EVENTS BEI SCHÄFER'S AUF DEM MICHAELSBERG:

Freitag, 07. Oktober – Oktoberfestgaudi in der Angus-Arena

Freitag, 11. November 2022 – Gänseschmaus

Sonntag, 18. Dezember 2022 – Weihnachtsmarkt

Weitere Info's zu unseren Events finden Sie auf unserer Homepage



DE-ÖKO-006
Deutsche Landwirtschaft

SCHÄFER'S



Hauptgerichte

Michaelsberger Rostbraten vom Black Angus unter der Kräuter-Zwiebelkruste ^{Al, C, L}	24,60 €
Bio-Gemüse vom Markt hausgemachte Bio-Spätzle David's Bratenjus	
Siedfleisch vom Michaelsberger Bio-Angusrind ^{G, L}	19,80 €
Bio-Gemüse vom Markt Meerrettichsauce Bio-Bratkartoffeln Preiselbeeren	
Zarter Sauerbraten vom Michaelsberger Bio-Angusrind ^{Al, C, L, G}	22,80 €
Bio-Gemüse vom Markt hausgemachte Brezelknödel Preiselbeeren	
Gyros vom Black Angus ^G	23,70 €
gegrillte Bio-Kürbis Curly-Fries Tsatsiki	
Gebratene Leber vom Michaelsberger Bio-Angusrind „Berliner Art“ ^{G, L}	17,90 €
Bio-Apfel und Bio-Zwiebel Bio-Kürbis-Kartoffelstampf Bratenjus	
Zartes Ragout vom heimischen Wild ^{Al, C, L, G}	21,90 €
hausgemachte Brezelknödel geschwenkte Kräutersaitlinge Preiselbeeren	
Gegrilltes Lachsfilet ^{D, G}	23,90 €
Limetten-Erbsen-Apfel-Gemüse Bio-Kürbis-Kartoffelstampf	

Burger

Zu unseren Burgern servieren wir Tsatsiki und Curly-Fries

Pulled-Pork-Burger vom Michaelsberger Landschwein ^{Al, G}	16,90 €
saftiges Puled-Pork Krautsalat Bio-Blattsalat rote Bio-Zwiebel Chili-Cheese-Soße Nachos	
Thai-Crispy-Chicken-Burger ^{Al, G, C, H4}	16,90 €
Hähnchenbrust Mango Zwiebeln Karotten-Ingwer-Salat karamellierte Cashewkerne Zitronengras-Curry-Majo Bio-Blattsalat Zitronenmelisse	


Auch vegetarisch möglich mit Crispy-Tofu-Pattie



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} 3 Kugeln Schokolade Vanille Erdbeere	4,80 €
1 Kugel Eis ^{Al, G, E, P}	1,90 €
1 Kugel Sorbet ^{Al} mit Schlagrahm ^G	2,20 € +0,70 €
Michaelsberger „Nusskuss“ ^{Al, G, E, P} 1 Kugel Nusseiscreme Baileys Schlagrahm	4,40 €
Affogato al caffè ^{Al, G, E, P} 1 Kugel Vanilleiscreme Espresso	4,10 €
Black and White Cake im Weckglas mit Zwetschgen ^{Al, G, C} Brownie Cheese-Cake-Creme Zwetschgen Sahne Zimt-Kakao	9,80 €
Apfel-Tarte ^{G, C} Vanille-Eis Walnuscrumble	8,70 €
Panna Cotta ^G mit Fruchtspiegel	6,90 €

Kuchen aus unserem tagesaktuellen Angebot
unsere Mitarbeiter:innen informieren Sie gerne

Stück Kuchen ^{Al, C, G, E} mit Schlagrahm ^G	3,80 € +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	3,50 €	4,70 €
Softdrinks	3,50 €	4,70 €
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 €	5,60 €

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	3,70 €	
Distelhäuser Export ¹⁵	3,40 €	4,30 €
Distelhäuser Landbier ¹⁵	3,40 €	4,30 €
Radler ^{4, 15}	3,10 €	4,10 €
Paulaner Hefeweizen ¹⁵	3,50 €	4,40 €
Cola-Weizen ^{2, 8, 11, 15}	3,20 €	4,30 €
Hefe-Radler ^{4, 15}	3,20 €	4,30 €

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 2,90 € 4,90 €
Weinbau Schenk, Gundelsheim

Grauburgunder Kabinett | trocken 3,80 € 6,90€
Ökologisches Weingut Schäfer-Heinrich, Heilbronn

Riesling -Stubensandstein- 3,60 € 6,90 €
Weingut Merkle

Riesling Q.b.A. | feinherb 3,10 € 5,30 €
Ökologisches Weingut Schäfer-Heinrich, Heilbronn

Muskateller 3,20 € 5,60 €
Weingut Weibler, Siebeneich

Roséweine

Schwarzriesling Weißherbst Q.b.A. | halbtrocken 2,90 € 4,90 €
Weinbau Schenk, Gundelsheim

Finesse Rosé Q.b.A. | trocken 3,80 € 7,40 €
Ökologisches Weingut Schäfer-Heinrich, Heilbronn

Muskattrollinger Rosé Q.b.A. | lieblich 3,60 € 6,90 €
Heilbronner Wartberg
Ökologisches Weingut Schäfer-Heinrich, Heilbronn

Rosé -saignée- halbtrocken 3,50 € 6,50 €
Weingut Merkle



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	2,90 €	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 €
Schwarzriesling Q.b.A. Ökologisches Weingut Schäfer-Heinrich, Heilbronn	3,50 €	6,60 €



SCHÄFER'S



Heißgetränke

Tasse Kaffee creme ¹¹	3,10 €
Espresso ¹¹	2,30 €
Espresso doppio ¹¹	4,10 €
Espresso Macchiato ^{11,6}	2,50 €
Cappuccino ^{11,6}	3,50 €
Milchkaffee ^{11,6}	3,80 €
Latte Macchiato ^{11,6}	3,80 €
Heiße Schokolade ^{11,6}	3,60 €
Heiße Schokolade mit Sahne ^{10,6}	4,20 €
Glas Tee	3,20 €

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 €
Johannisbeere | 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 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