

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 Sektellerei Schloss Affaltrach	0,1 l	4,60 €
Sekt mit Orangensaft	0,1 l	3,90 €
Sekt mit Sauerkirschlikör	0,1 l	5,20 €
Prisecco „Rosenzauber“ alkoholfrei Manufaktur Jörg Geiger	0,1 l	4,20 €
Lillet Wild Berry Lillet blanc Schweppes Wild Russian geeiste Himbeeren	0,25 l	6,90 €
Hugo Sekt Holundersirup Soda Limetten	0,25 l	6,90 €
Hugo alkoholfrei Ginger Ale Holundersirup Soda Limetten	0,25 l	6,30 €
Aperol Spritz Aperol Sekt Soda Orange	0,25 l	6,90 €
Sommerschorle Roséwein Bitterlemon Wasser Minze Limetten	0,25 l	6,50 €



SCHÄFER'S



Unsere Empfehlungen

Sommerschorle

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

Sekt mit Johannisbeerlikör

0,1 l 5,20 €

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 €

Frühjahrsmenü

Schaumsüppchen von frischen Gartenkräutern

Sahnehaube | Käsekrustini

Geschmorte Lamm-Medaillons in Brombeer-Barbecue-Soße glasiert

Rahmwirsing | Bio-Backkartoffeln | Kräuterquark

Hausgemachter Ofenschlupfer im Glas

Hausgemachtes Vanille-Eis | Mandel-Espuma | Crumble

36,80 €



DE-ÖKO-006
Deutsche Landwirtschaft

SCHÄFER'S



Salate und Vorspeisen

Kleiner Salatteller

5,90 €

Bio-Rohkost- und Bio-Blattsalate | geröstete Kerne

Fitness-Salat an Gartenkräuter-Vinaigrette

10,90 €

Bio-Karotten | Bio-Gurken | Bio-Rettich | Bio-Kirsch-Tomaten | Heidelbeeren | Kiwi
Chia-Samen

wahlweise kombinierbar mit

gebratene Hähnchenbruststreifen „Teriyaki“

+ 5,00 €

gegrillten Roastbeefstreifen

+ 6,00 €

gebackener Falafel

+ 5,00 €

Suppen

Rinderkraftbrühe vom Michaelsberger Bio-Angusrind

6,90 €

hausgemachte Leberknödel

Schaumsüppchen von frischen Gartenkräutern

6,90 €

Sahnehaube | Käsekrustini

EVENTS BEI SCHÄFER'S AUF DEM MICHAELSBERG

Freitag, 10. März 2023

Candlelight-Dinner

Sonntag, 12. März 2023

Sonntagsbrunch

Sonntag, 09. + Montag, 10. April 2023

Osterbuffet am Mittag | à la carte am Abend

Montag, 01. Mai 2023

Grill und Bier

Pfingstsonntag, 28. Mai +

Pfingstmontag, 29. Mai 2023

Traditionelles Hoffest

immer donnerstags ab dem 20. Juli

Grillbuffet mit Live-Musik

Freitag, 10. November 2023

Gänseschmaus



DE-ÖKO-006

Deutsche Landwirtschaft

SCHÄFER'S



Hauptgerichte

Michaelsberger Zwiebelrostbraten vom Black Angus	24,60 €
Bio-Gemüse vom Markt hausgemachte Bio-Spätzle Bratenjus	
Zarter Schmorbraten vom Michaelsberger Bio-Angusrind	22,80 €
Bio-Gemüse vom Markt hausgemachte Bio-Spätzle Rahmpilze	
Tafelspitz vom Michaelsberger Bio-Angusrind	21,80 €
Bio-Gemüse vom Markt Meerrettichsauce Bio-Backkartoffeln Preiselbeeren	
Gebratene Leber vom Michaelsberger Bio-Angusrind „Berliner Art“	18,90 €
Bio-Apfel- und Bio-Zwiebel Hausgemachtes Kartoffelpüree mit Gartenkräutern Bratenjus	
Geschmorte Medaillons vom Weidelamm in Brombeer-Barbecue-Soße	23,80 €
Rahmwirsing Bio-Backkartoffeln Kräuterquark	
Gebackene Roulade vom Michaelsberger Strohschwein	20,70 €
gefüllt mit Schinken und Käse Bio-Gemüse vom Markt Hausgemachtes Kartoffelpüree mit Gartenkräutern Bratenjus	
Geschnetzelte Roastbeef-Pfanne „Stroganoff“	21,90 €
Bio-Rote Beete Essiggurken Bio-Zwiebeln Schmand Jasminreis	
Fisch-Thai-Curry mit saisonalem Bio-Gemüse	23,80 €
Jasminreis	

Burger

Zu unseren Burgern servieren wir Bio-Backkartoffeln und Kräuterquark

Rib-BBQ-Burger vom Michaelsberger Bio-Angusrind	16,90 €
Spareribs ausgelöst Bio-Blattsalat Bio-Zwiebel BBQ-Soße Chilli-Cheese-Soße Krautsalat	



SCHÄFER'S



Vegetarisch / Vegan

Thai-Curry mit saisonalem Bio-Gemüse Jasminreis	16,90 €
Spaghetti „Pesto verde“ aus dem hauseigenen Garten Bio-Kirschtomaten Bio-Rucola Parmesanherb	15,90 €

Für unsere kleinen Gäste

Zarter Schmorbraten vom Michaelsberger Bio-Angusrind Bio-Gemüse vom Markt hausgemachte Bio-Spätzle	9,90 €
Paniertes Kinderschnitzel wahlweise mit Pommes Frites oder hausgemachten Bio-Spätzle	9,40 €
Spaghetti Bolognese Hackfleischsauce vom Bio-Angusrind Spaghetti	9,20 €
Hausgemachte Bio-Kinderspätzle David's hausgemachte Bratenjus	4,90 €
Pommes Frites mit Ketchup oder Mayo ✓	4,50 €

Kindergerichte für alle Kinder bis einschließlich 12 Jahre.



SCHÄFER'S



Eis und Dessert

Gemischtes Eis	4,80 €
3 Kugeln Schokolade Vanille Erdbeere	
1 Kugel Eis	1,90 €
1 Kugel Sorbet	2,20 €
mit Schlagrahm	+0,70 €
Michaelsberger „Nusskuss“	4,40 €
1 Kugel Nusseiscreme Baileys Schlagrahm	
Affogato al caffè	4,10 €
1 Kugel Vanilleiscreme Espresso	
Hausgemachter Ofenschlupfer im Glas	7,90 €
Hausgemachtes Vanille-Eis Mandel-Espuma Crumble	
Schwarzwälder Kirschtorte neu interpretiert	9,80 €
Brownie hausgemachtes Kirschsorbet weißes Kirschwasser-Schokoladen-Mousse Kirsch-Ragout Schokoladen-Panna-Cotta	
Kuchen aus unserem tagesaktuellen Angebot	
unsere Mitarbeiter:innen informieren Sie gerne	
Stück Kuchen	3,80 €
mit Schlagrahm	+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

	0,2 l	0,4 l
Naturtrüber Apfelsaft von eigenem Bio-Streuobst	3,10 €	4,40 €
Saft pur	3,10 €	4,40 €
Orangensaft Johannisbeernektar Maracujasaft Rhabarbersaft Traubensaft		
Saftschorle	2,50 €	3,90 €
Softdrinks	2,50 €	3,90 €
Sinalco Orange Spezi Coca-Cola Zitronenlimonade Schweppes Bitterlemon Schweppes Gingerale Schweppes Tonic Water		
Coca Cola zero	0,33 l 3,70 €	-
Teinacher Gourmet Mineralwasser	0,5 l	0,75 l
medium still	3,70 €	5,60 €

Unsere Empfehlungen

Schäfer's „Durstlöscher“

Rhabarbersaft | Minze | Holunder | Limette | Soda
0,3 l 5,90 €

Biere

vom Faß

	0,3 l	0,5 l
Distelhäuser Pils	3,70 €	
Distelhäuser Export	3,40 €	4,30 €
Distelhäuser Landbier	3,40 €	4,30 €
Radler	3,10 €	4,10 €
Paulaner Hefeweizen	3,50 €	4,40 €
Cola-Weizen	3,20 €	4,30 €
Hefe-Radler	3,20 €	4,30 €

aus der Flasche

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

SCHÄFER'S



Weine	0,1l	0,25l
Weinschorle weiß rosé rot	-	3,40 €
Weißweine		
Riesling Q.b.A. trocken Weinbau Schenk, Gundelsheim	2,90 €	4,90 €
Grauburgunder Kabinett trocken Ökologisches Weingut Schäfer-Heinrich, Heilbronn	3,80 €	6,90 €
Riesling Q.b.A. feinherb Ökologisches Weingut Schäfer-Heinrich, Heilbronn	3,10 €	5,30 €
Roséweine	0,1l	0,25l
Schwarzriesling Weißherbst Q.b.A. halbtrocken Weinbau Schenk, Gundelsheim	2,90 €	4,90 €
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 €
Rotweine	0,1l	0,25l
Trollinger mit Lemberger Q.b.A. halbtrocken Weinbau Schenk, Gundelsheim	2,90 €	4,90 €
Lemberger Q.b.A. feinherb Weingut Weibler, Siebeneich	3,40 €	5,50 €
Spätburgunder Q.b.A. trocken Heilbronner Staufenberg	3,50 €	6,60 €
Blutsbande Auslese trocken - im Holzfass gereift - Cuvée aus Cabernet Mito, Cabernet Dorsa und Acolon	4,60 €	8,90 €
Lemberger trocken Staatsweingut Weinsberg	4,60 €	8,90 €

SCHÄFER'S



Heißgetränke

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

Verdauerle (je 2 cl)

Michaelsberger Mirabelle | Michaelsberger Obstbrand | Williams-Christ-Birnenbrand | Ouzo
Zwetschgenbrand | Wodka Absolut | Baileys | Grappa | Ouzo | Ramazzotti | Jägermeister
3,50 €

Michaelsberger Mirabellenbrand -im Barrique gereift- 3,80 €

Edel-Williams-Christ-Birnenbrand aus dem Holzfass 4,10 €

Liköre und Brände von Armin Englert 3,60 €

Himbeerlikör | Haselnusslikör | Sauerkirschlikör | Quittenlikör | Kräuterbitterlikör |
Blutwurzlikör

Williams-Christ-Birnenbrand | Himbeergeist | Quittenbrand | Haselnussbrand

Whiskey (je 2 cl)

Jameson -Irish Whiskey- Triple Distilled 6,40 €

Redbreast 12 years 7,90 €

Tullamore Dew `The Legendary` -Irish Whiskey- Triple
Distilled 5,80 €

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