

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 Sektkellerei Schloss Affaltrach	0,1 l	4,60 €
Sekt mit Orangensaft	0,1 l	3,90 €
Sekt mit Likör	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 Likör

0,1 l 5,20 €

ALKOHOLFREI

Hugo Alkoholfrei

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

Schäfer's „Durstlöscher“

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

Frühlingsmenü

Schaumsüppchen vom weißen Stangenspargel

Sahnehaube | Croûtons

Geschmorte Bäckchen vom Michaelsberger Bio-Angusrind

gebratener grüner Spargel | Rosmarinkartoffeln

Mousse von der Valrhona Schokolade

1 Kugel Sorbet | frische Früchte

39,40 €

SCHÄFER'S



Salate und Vorspeisen

Kleiner Bio-Salatteller

Bio-Rohkost- und Bio-Blattsalate | geröstete Kerne

5,90 €

Gazpacho Andaluz mit gegrillter Garnele

Andalusische Gemüsekaltschale mit gerösteten Brotwürfel | Crème Faîche

8,90 €

Suppen

Schaumsüppchen vom weißen Stangenspargel

Sahnehaube | Croûtons

6,90 €

EVENTS BEI SCHÄFER'S AUF DEM MICHAELSBERG

Pfingstsonntag, 28. Mai +

Pfingstmontag, 29. Mai 2023

immer donnerstags ab dem 20. Juli

Freitag, 10. November 2023

Traditionelles Hoffest

Grillbuffet mit Live-Musik

Gänseschmaus

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 Kroketten Rahmpilze	
Geschmorte Bäckchen vom Michaelsberger Bio-Angusrind	23,50 €
gebratener grüner Spargel Rosmarinkartoffeln	
Zartes Gulasch vom Michaelsberger Bio-Angusrind – Empfehlung vom Chef	18,90 €
hausgemachte Bio-Spätzle	
Holzfallersteak vom Michaelsberger Strohschwein	19,90 €
Pommes Frites Krautsalat	
Gebratenes Filet vom Zander	23,90 €
Kirschtomaten gebratener grüner Spargel Rosmarinkartoffeln	

Vegetarisch / Vegan

Ragout vom Stangenspargel 	15,90 €
hausgemachtes Kräuterflädle	

Portion Soße extra	1,00 €
---------------------------	--------

SCHÄFER'S



Für unsere kleinen Gäste

Zarter Schmorbraten vom Michaelsberger Bio-Angusrind

9,90 €

Bio-Gemüse vom Markt | hausgemachte Bio-Spätzle

Paniertes Kinderschnitzel

9,40 €

wahlweise mit Pommes Frites **oder** hausgemachten Bio-Spätzle

Hausgemachte Bio-Kinderspätzle

4,90 €

David's hausgemachte Bratenjus

Pommes Frites mit Ketchup oder Mayo

4,50 €

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 „Nuskuss“	4,40 €
1 Kugel Nusseiscreme Baileys Schlagrahm	
Affogato al caffè	4,10 €
1 Kugel Vanilleiscreme Espresso	
Mousse von der Valrhona Schokolade	9,70 €
1 Kugel Sorbet frische Früchte	
Kuchen aus unserem tagesaktuellen Angebot unsere Mitarbeiter:innen informieren Sie gerne	
Stück Kuchen	3,80 €
mit Schlagrahm	+0,70 €

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		
	0,3 l	
Coca Cola zero	3,70 €	
Teinacher Genusslimonade		
Limette-Minze	3,70 €	
Teinacher Genuss-Eistee		
Pfirsich	3,70 €	
Teinacher Gourmet Mineralwasser	0,5 l	0,75 l
medium still	3,70 €	5,60 €

Unsere Empfehlungen

Schäfer's „Durstlöscher“

Rhabarbersaft | Apfelsaft | Johannisbeersaft | Minze | 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 Ökologisches Weingut Schäfer-Heinrich, Heilbronn	3,50 €	6,60 €
Blutsbande Auslese trocken - im Holzfass gereift - Cuvée aus Cabernet Mitos, 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 €

Verdauerte (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 €

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