
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

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	6,90 €
Hugo ³ Sekt Holundersirup Soda Limetten	0,25 l	6,90 €
Hugo alkoholfrei ³ Ginger Ale Holundersirup Soda Limetten	0,25 l	6,30 €
Aperol Spritz ^{10, 2} 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 €

Herbstmenü

Schaumsüppchen vom Hokkaidokürbis ^{A, G}

Sahnehaube | Croûtons

Zarter Schmorbraten vom Michaelsberger Bio-Angusrind ^{A, C, L, G}

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

Schwäbisches Tiramisu mit Mascarponecreme, Biskuit und Apfelragout ^{A, G}

36,70 €



DE-ÖKO-006
Deutsche Landwirtschaft

Allergenkennzeichnung: A = Glutenhaltiges Getreide | B = Krebstiere | C = Eier | D = Fisch | E = Erdnüsse
F = Sojabohnen | G = Milch | H = Schalenfrüchte | L = Sellerie | M = Senf | N = Sesamsamen
O = Schwefeloxid und Sulphite | P = Lupine | R = Weichtiere

SCHÄFER'S



Salate und Vorspeisen

Kleiner Bio-Salatteller ^G ✓

Bio-Rohkost- und Bio-Blattsalate | geröstete Kerne

5,90 €

Knackige Bio-Blatt- und Bio-Rohkostsalate mit gratiniertem Ziegenkäse & kandierten Walnüssen ^G

15,90 €

Knackige Bio-Blatt- und Bio-Rohkostsalate mit Roastbeefstreifen ^G

16,90 €

Suppe

Schaumsüppchen vom Hokkaidokürbis ^{A, G} ✓

Sahnehaube | Croûtons

6,90 €

EVENTS BEI SCHÄFER'S AUF DEM MICHAELSBERG

Freitag, 10. November 2023

Gänseschmaus

Sonntag, 17. Dezember 2023

Adventsmarkt

Freitag, 05. Januar 2024

Wintergrillen

Sonntag, 07. Januar 2024

Sonntagsbrunch

Samstag, 20. Januar 2024

Candlelight Dinner



DE-ÖKO-006
Deutsche Landwirtschaft

Allergenkennzeichnung: A = Glutenhaltiges Getreide | B = Krebstiere | C = Eier | D = Fisch | E = Erdnüsse
F = Sojabohnen | G = Milch | H = Schalenfrüchte | L = Sellerie | M = Senf | N = Sesamsamen
O = Schwefeloxid und Sulphite | P = Lupine | R = Weichtiere



SCHÄFER'S



Hauptgerichte

Michaelsberger Zwiebelrostbraten vom Black Angus ^{A, C, L}	24,60 €
Bio-Gemüse vom Markt hausgemachte Bio-Spätzle Bratenjus	
Zarter Schmorbraten vom Michaelsberger Bio-Angusrind ^{A, C, L, G}	23,80 €
Bio-Gemüse vom Markt hausgemachte Bio-Spätzle Bio-Rahmpilze	
Lendchen vom Michaelsberger Landschwein an Bio-Pilzrahmsauce ^A	22,90 €
Bio-Gemüse vom Markt hausgemachte Bio-Spätzle Bio-Pilzrahmsauce	
Gegrillte Maispouardenbrust ^D	23,90 €
Bio-Kirschtomaten Blattspinat Bio-Rosmarinkartoffeln	
Gebratenes Filet vom Lachs ^D	23,90 €
Bio-Kirschtomaten Blattspinat Bio-Rosmarinkartoffeln	

Vegetarisch / Vegan

Herbstliche Reibekuchenlasagne ^G 	17,90 €
Kartoffelrösti mit Kürbisragout, überbacken mit Ziegenkäsecrumble, Walnüssen, Honig und Apfelchutney	
Thai-Curry mit saisonalem Bio-Gemüse-vegan 	16,90 €
Jasminreis	
Portion Soße extra ^L	1,00 €



SCHÄFER'S



Für unsere kleinen Gäste

Zarter Schmorbraten vom Michaelsberger Bio-Angusrind ^{A, C, L, G}	9,90 €
Bio-Gemüse vom Markt hausgemachte Bio-Spätzle	
Paniertes Kinderschnitzel ^{A, C, L, G}	9,40 €
wahlweise mit Pommes Frites oder hausgemachten Bio-Spätzle	
Hausgemachte Bio-Kinderspätzle ^{A, C, L}	4,90 €
David's hausgemachte Bratenjus	
Pommes Frites mit Ketchup oder Mayo ^{C, V}	4,50 €

Kindergerichte für alle Kinder bis einschließlich 12 Jahre

Eis und Dessert

Gemischtes Eis ^{A, G, E, P}	4,80 €
3 Kugeln Schokolade Vanille Erdbeere	
1 Kugel Eis ^{A, G, E, P}	1,90 €
1 Kugel Sorbet	2,20 €
mit Schlagrahm ^G	+0,70 €
Michaelsberger „Nusskuss“ ^{A, G, E, P}	4,40 €
1 Kugel Nusseiscreme Baileys Schlagrahm	
Affogato al caffè ^{A, G, E, P}	4,10 €
1 Kugel Vanilleiscreme Espresso	
Schwäbisches Tiramisu mit Mascarponecreme, Biskuit und Apfelragout ^{A, G}	6,90 €

Kuchen aus unserem tagesaktuellen Angebot

unsere Mitarbeiter:innen informieren Sie gerne

Stück Kuchen ^{A, C, G, E}	3,80 €
mit Schlagrahm ^G	+0,70 €



DE-ÖKO-006
Deutsche Landwirtschaft

Allergenkennzeichnung: A = Glutenhaltiges Getreide | B = Krebstiere | C = Eier | D = Fisch | E = Erdnüsse
F = Sojabohnen | G = Milch | H = Schalenfrüchte | L = Sellerie | M = Senf | N = Sesamsamen
O = Schwefeloxid und Sulphite | P = Lupine | R = Weichtiere

SCHÄFER'S



Alkoholfreie Getränke

Naturtrüber Apfelsaft von eigenem Bio-Streuobst	0,2 l 3,10 €	0,4 l 4,40 €
Saft pur Orangensaft Johannisbeernektar Maracujasaft Rhabarbersaft Traubensaft	3,10 €	4,40 €
Saftschorle	2,50 €	3,90 €
Softdrinks Sinalco Orange Spezi ^{2,8,11} Coca-Cola ^{2,8,11} Zitronenlimonade ⁴ Schweppes Bitterlemon Schweppes Gingerale ¹⁰ Schweppes Tonic Water	2,50 €	3,90 €
Coca Cola zero ^{2,6,8,11}	0,3 l 3,70 €	
Teinacher Genusslimonade Limette-Minze	3,70 €	
Teinacher Genuss-Eistee Pfirsich	3,70 €	
Teinacher Gourmet Mineralwasser medium still	0,5 l 3,70 €	0,75 l 5,60 €

Unsere Empfehlungen

Schäfer's „Durstlöscher“

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

Biere

vom Faß

Distelhäuser Pils ¹⁵	0,3 l 3,70 €	0,5 l
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 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 oereift - 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 " G	2,50 €
Cappuccino " G	3,50 €
Milchkaffee " G	3,80 €
Latte Macchiato " G	3,80 €
Heiße Schokolade " G	3,60 €
Heiße Schokolade mit Sahne " G	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 €

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 ¹⁵	6,40 €
Redbreast 12 years ¹⁵	7,90 €
Tullamore Dew 'The Legendary` -Irish Whiskey- Triple Distilled ¹⁵	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

