

---

# 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

<b>Hausmarke Sekt Cuvée trocken</b> <sup>9</sup> Sektkellerei Schloss Affaltrach	0,1 l	4,60 €
<b>Sekt mit Orangensaft</b> <sup>9</sup>	0,1 l	3,90 €
<b>Sekt mit Likör</b>	0,1 l	5,20 €
<b>Prisecco „Rosenzauber“</b> alkoholfrei Manufaktur Jörg Geiger	0,1 l	4,20 €
<b>Lillet Wild Berry</b> <sup>9</sup> Lillet blanc   Schweppes Wild Russian   geeiste Himbeeren	0,25 l	7,50 €
<b>Hugo</b> <sup>3</sup> Sekt   Holundersirup   Soda   Limetten	0,25 l	7,50 €
<b>Hugo alkoholfrei</b> <sup>3</sup> Ginger Ale   Holundersirup   Soda   Limetten	0,25 l	6,90 €
<b>Aperol Spritz</b> <sup>10, 2</sup> Aperol   Sekt   Soda   Orange	0,25 l	7,50 €
<b>Sommerschorle</b> Roséwein   Bitterlemon   Wasser   Minze   Limetten	0,25 l	6,90 €



# SCHÄFER'S



## Unsere Empfehlungen

### Sommerschorle

Roséwein | Bitterlemon | Wasser | Minze | Limetten  
0,25 l 6,90 €

### Aperol Spritz <sup>012</sup>

Aperol | Sekt | Soda | Apfel | Rosmarin | Zimt  
0,25 l 7,50 €

## ALKOHOLFREI

### Hugo Alkoholfrei

Ginger Ale | Holundersirup | Soda | Limetten  
0,25 l 6,90 €

### Schäfer's „Durstlöscher“

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

## Frühlingsmenü

### Schaumsüppchen von frischem Bärlauch <sup>G</sup>

Sahnehaube | Croûtons

### Gebratene Leber vom Michaelsberger Bio-Angusrind „Berliner Art“ <sup>C, G</sup>

Bio-Apfel und Bio-Zwiebel | hausgemachtes Kartoffelpüree

### Aperol-Orangensorbet mit Sekt <sup>G</sup>

37,90 €



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 <sup>G</sup>

6,60 €

Bio-Rohkost- und Bio-Blattsalate | geröstete Kerne

### Knackige Bio-Blatt- und Bio-Rohkostsalate mit Roastbeefstreifen <sup>G</sup>

18,80 €

## Suppe

### Schaumsüppchen von frischem Bärlauch <sup>G</sup>

7,70 €

Sahnehaube | Croûtons

## EVENTS BEI SCHÄFER'S AUF DEM MICHAELSBERG

Sonntag, 31 März und Montag, 01. April 2024

Osterbuffet am Mittag  
am Abend à la carte

Mittwoch, 01. Mai 2024

Grill & kühle Drinks

Donnerstag, 09. Mai 2024

Vatertagsgrillen

Sonntag, 19. Mai und Montag, 20. Mai 2024

traditionelles Hoffest an Pfingsten bei  
Schäfer's

Ab Donnerstag, 25. Juli 2024

jeden Donnerstag Grillbuffet mit Live-  
Musik

Freitag, 08. November 2024

Gänseschmaus



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

<b>Michaelsberger Zwiebelrostbraten vom Black Angus</b> <sup>A, C, L</sup>	27,90 €
Bio-Gemüse vom Markt   hausgemachte Bio-Spätzle   Bratenjus	
<b>Zarter Schmorbraten vom Michaelsberger Bio-Angusrind</b> <sup>A, C, L, G</sup>	26,50 €
Bio-Gemüse vom Markt   hausgemachte Bio-Spätzle   Bio-Rahmpilze	
<b>Holzfallersteak vom Michaelsberger Landschwein</b> <sup>G</sup>	24,50 €
Bio-Gemüse vom Markt   Potatoe Wedges   Rahmpilze	
<b>Gebratenes Filet vom Lachs</b> <sup>D</sup>	26,60 €
Bio-Kirschtomaten   Erbsengemüse   Kartoffelpüree	
<b>Gebratene Leber vom Michaelsberger Bio-Angusrind „Berliner Art“</b> <sup>C, G</sup>	22,30 €
Bio-Apfel und Bio-Zwiebel   hausgemachtes Kartoffelpüree	
<b>Ravioli mit grünem Pesto und gegrillten Streifen vom Roastbeef</b> <sup>A, G</sup>	24,90 €
Bio-Kirschtomaten   Rucola   Parmesan	

## Vegetarisch / Vegan

<b>Ravioli mit grünem Pesto</b> <sup>G</sup> 	18,90 €
Bio-Kirschtomaten   Rucola   Parmesan	
<b>Thai-Curry mit saisonalem Bio-Gemüse-vegan</b> 	18,80 €
Jasminreis	
<b>Portion Soße extra</b> <sup>L</sup>	2,00 €



# SCHÄFER'S



## Für unsere kleinen Gäste

<b>Zarter Schmorbraten vom Michaelsberger Bio-Angusrind</b> <sup>A, C, L, G</sup>	11,00 €
Bio-Gemüse vom Markt   hausgemachte Bio-Spätzle	
<b>Paniertes Kinderschnitzel</b> <sup>A, C, L, G</sup>	10,50 €
wahlweise mit Pommes Frites <b>oder</b> hausgemachten Bio-Spätzle	
<b>Hausgemachte Bio-Kinderspätzle</b> <sup>A, C, L</sup>	5,50 €
David's hausgemachte Bratenjus	
<b>Pommes Frites mit Ketchup oder Mayo</b> <sup>C, V</sup>	5,10 €

## Kindergerichte für alle Kinder bis einschließlich 12 Jahre

## Eis und Dessert

<b>Gemischtes Eis</b> <sup>A, G, E, P</sup>	5,30 €
3 Kugeln   Schokolade   Vanille   Erdbeere	
<b>1 Kugel Eis</b> <sup>A, G, E, P</sup>	2,10 €
<b>1 Kugel Sorbet</b>	2,40 €
mit Schlagrahm <sup>G</sup>	+0,80 €
<b>Michaelsberger „Nusskuss“</b> <sup>A, G, E, P</sup>	4,90 €
1 Kugel Nusseiscreme   Baileys   Schlagrahm	
<b>Affogato al caffè</b> <sup>A, G, E, P</sup>	4,60 €
1 Kugel Vanilleiscreme   Espresso	
<b>Mousse von Valrhona Schokolade</b> <sup>G</sup>	7,70 €
<b>Aperol-Orangensorbet mit Sekt</b>	9,00 €

## Kuchen aus unserem tagesaktuellen Angebot

unsere Mitarbeiter:innen informieren Sie gerne

<b>Stück Kuchen</b> <sup>A, C, G, E</sup>	4,20 €
mit Schlagrahm <sup>G</sup>	+0,80 €



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

<b>Naturtrüber Apfelsaft von eigenem Bio-Streuobst</b>	0,2 l 3,80 €	0,4 l 5,10 €
<b>Saft pur</b> Orangensaft   Johannisbeernektar   Maracujasaft Rhabarbersaft   Traubensaft	3,80 €	5,10 €
<b>Saftschorle</b>	3,20 €	4,30 €
<b>Softdrinks</b> Sinalco Orange   Spezi <sup>2, 8, 11</sup>   Coca-Cola <sup>2, 8, 11</sup>   Zitronenlimonade <sup>4</sup> Schweppes Bitterlemon   Schweppes Gingerale <sup>10</sup>   Schweppes Tonic Water	3,20 €	4,30 €
<b>Coca Cola zero</b> <sup>2, 6, 8, 11</sup>	0,3 l 3,70 €	
<b>Teinacher Genusslimonade</b> Limette-Minze	3,70 €	
<b>Teinacher Genuss-Eistee</b> Pfirsich	3,70 €	
<b>Teinacher Gourmet Mineralwasser</b> medium   still	0,5 l 4,10 €	0,75 l 5,70 €

## Unsere Empfehlungen

### Schäfer's „Durstlöcher“

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

## Biere

### vom Faß

<b>Distelhäuser Pils</b> <sup>15</sup>	0,3 l 3,70 €	0,5 l 4,50 €
<b>Distelhäuser Export</b> <sup>15</sup>	3,50 €	4,50 €
<b>Distelhäuser Landbier</b> <sup>15</sup>	3,50 €	4,50 €
<b>Radler</b> <sup>4, 15</sup>	3,40 €	4,40 €
<b>Paulaner Hefeweizen</b> <sup>15</sup>	3,50 €	4,50 €
<b>Cola-Weizen</b> <sup>2, 8, 11, 15</sup>	3,40 €	4,40 €
<b>Hefe-Radler</b> <sup>4, 15</sup>	3,40 €	4,40 €

### aus der Flasche

<b>Distelhäuser Pils alkoholfrei</b> <sup>15</sup>	3,50 €	
<b>Paulaner Hefeweizen alkoholfrei</b> <sup>15</sup>		4,50 €
<b>Paulaner Hefeweizen Kristall</b> <sup>15</sup>		4,50 €



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	0,1 l	0,25 l
<b>Weinschorle weiß   rosé   rot</b>	-	4,00 €
<b>Weißweine</b>		
<b>Riesling Q.b.A.   trocken</b> Weinbau Schenk, Gundelsheim	2,90 €	4,90 €
<b>Grauburgunder Kabinett   trocken</b> Ökologisches Weingut Schäfer-Heinrich, Heilbronn	3,80 €	6,90 €
<b>Riesling Q.b.A.   feinherb</b> Ökologisches Weingut Schäfer-Heinrich, Heilbronn	3,10 €	5,30 €
<b>Roséweine</b>	<b>0,1 l</b>	<b>0,25 l</b>
<b>Schwarzriesling Weißherbst Q.b.A.   halbtrocken</b> Weinbau Schenk, Gundelsheim	2,90 €	4,90 €
<b>Finesse Rosé Q.b.A.   trocken</b> Ökologisches Weingut Schäfer-Heinrich, Heilbronn	3,80 €	7,40 €
<b>Muskattrollinger Rosé Q.b.A.   lieblich</b> Heilbronner Wartberg Ökologisches Weingut Schäfer-Heinrich, Heilbronn	3,60 €	6,90 €
<b>Rotweine</b>	<b>0,1 l</b>	<b>0,25 l</b>
<b>Trollinger mit Lemberger Q.b.A.   halbtrocken</b> Weinbau Schenk, Gundelsheim	2,90 €	4,90 €
<b>Lemberger Q.b.A.   feinherb</b> Weingut Weibler, Siebeneich	3,40 €	5,50 €
<b>Spätburgunder Q.b.A.   trocken</b> Heilbronner Staufenberg Ökologisches Weingut Schäfer-Heinrich, Heilbronn	3,50 €	6,90 €
<b>Blutsbande Auslese   trocken - im Holzfass gereift -</b> Cuvée aus Cabernet Mitos, Cabernet Dorsa und Acolon	4,60 €	8,90 €
<b>Lemberger   trocken</b> Staatsweingut Weinsberg	4,60 €	8,90 €





# SCHÄFER'S



## Heißgetränke

Tasse Kaffee creme <sup>ll</sup>	3,30 €
Espresso <sup>ll</sup>	2,30 €
Espresso doppio <sup>ll</sup>	4,10 €
Espresso Macchiato <sup>ll, G</sup>	2,50 €
Cappuccino <sup>ll, G</sup>	3,80 €
Milchkaffee <sup>ll, G</sup>	3,80 €
Latte Macchiato <sup>ll, G</sup>	3,90 €
Heiße Schokolade <sup>ll, G</sup>	3,90 €
Heiße Schokolade mit Sahne <sup>ll, G</sup>	4,30 €
Glas Tee	3,40 €

## 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 <sup>15</sup>	6,40 €
Redbreast 12 years <sup>15</sup>	7,90 €
Tullamore Dew `The Legendary` –Irish Whiskey- Triple Distilled <sup>15</sup>	5,80 €



DE-ÖKO-006

Deutsche Landwirtschaft

# 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

