
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	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	7,50 €
Hugo ³ Sekt Holundersirup Soda Limetten	0,25 l	7,50 €
Hugo alkoholfrei ³ Ginger Ale Holundersirup Soda Limetten	0,25 l	6,90 €
Aperol Spritz ^{10, 2} Aperol Sekt Soda Orange	0,25 l	7,50 €
Sommerschorle Roséwein Bitterlemon Wasser Minze Limetten	0,25 l	6,90 €



SCHÄFER'S



Unsere Weinempfehlungen

Riesling Stubensandstein

Weingut Merkle Wildspontan

0,25 l 8,10 €

Grauburgunder trocken

Weingärtner Cleebrohn-Güglingen

0,25 l 7,80 €

Rose saignée

Weingut Merkle Wildspontan

0,25 l 7,80 €

Sommermenü

Gazpacho Andaluz^{A, G}

Andalusische Gemüsekaltschale | Crème fraîche | Krustini

Gyros vom Michaelsberger Strohschwein^G

Bio-Krautsalat | Chips | Tsatsiki

Panna cotta mit Erdbeersauce^G

38,40 €

Salate und Vorspeisen

Kleiner Salatteller^{A, G}



6,60 €

Bio-Rohkost- und Bio-Blattsalate | geröstete Kerne | Baguette

Großer Salatteller mit Roastbeefstreifen^{A, G}

18,80 €

Bio-Rohkost- und Bio-Blattsalate | geröstete Kerne | Baguette

Suppe

Gazpacho Andaluz^{A, G}



7,70 €

Andalusische Gemüsekaltschale | Crème fraîche | Krustini



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}	27,90 €
Bio-Gemüse vom Markt hausgemachte Bio-Spätzle Bratenjus	
Zarter Schmorbraten vom Michaelsberger Bio-Angusrind ^{A, C, L, G}	26,50 €
Bio-Gemüse vom Markt hausgemachte Bio-Spätzle Rahmpilze	
Gyros vom Michaelsberger Strohschwein ^G	23,80 €
Bio-Krautsalat Chips Tsatsiki	
Gebratenes Filet vom Lachs ^D	26,60 €
Rahmwirsing Backkartoffeln	
Gebratene Leber vom Michaelsberger Bio-Angusrind „Berliner Art“ ^{L, G}	22,30 €
Bio-Apfel- und Bio-Zwiebel Hausgemachtes Kartoffelpüree Bratenjus	

Vegetarisch

Ravioli mit Pesto verde ^{A, G} 	18,90 €
Bio-Kirschtomaten Rucola Parmesan	
Steinpilzrisotto ^A 	19,70 €
Bio-Kirschtomaten Parmesan	

EVENTS BEI SCHÄFER'S AUF DEM MICHAELSBERG

Ab Donnerstag, 25. Juli 2024

jeden Donnerstag Grillbuffet mit Live-Musik

Freitag, 08. November 2024

Gänseschmaus

Schäfers Berghütte am Hofladen

Drinks und kleine Speisen - immer samstags und sonntags bei schönem Wetter



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



Für unsere kleinen Gäste

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

Kindergerichte für alle Kinder bis einschließlich 12 Jahre

Eis und Dessert

Gemischtes Eis ^{A, G, E, P} 3 Kugeln Schokolade Vanille Erdbeere	5,30 €
1 Kugel Eis ^{A, G, E, P}	2,10 €
1 Kugel Sorbet	2,40 €
mit Schlagrahm ^G	+0,80 €
Michaelsberger „Nusskuss“ ^{A, G, E, P} 1 Kugel Nusseiscreme Baileys Schlagrahm	4,90 €
Affogato al caffè ^{A, G, E, P} 1 Kugel Vanilleiscreme Espresso	4,60 €
Pina Colada ^A Ananas-Ragout Cookie-Crumble Kokospuma	9,80 €
Panna cotta mit Erdbeersauce ^G	7,70 €

Kuchen aus unserem tagesaktuellen Angebot

unsere Mitarbeiter:innen informieren Sie gerne

Stück Kuchen ^{A, C, G, E}	4,20 €
mit Schlagrahm ^G	+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

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

Distelhäuser Pils ¹⁵	0,3 l 3,90 €	0,5 l 4,80 €
Distelhäuser Export ¹⁵	3,90 €	4,80 €
Distelhäuser Landbier ¹⁵	3,90 €	4,80 €
Radler ^{4,15}	3,80 €	4,70 €
Paulaner Hefeweizen ¹⁵	3,90 €	4,80 €
Cola-Weizen ^{2,8,11,15}	3,80 €	4,70 €
Hefe-Radler ^{4,15}	3,80 €	4,70 €

aus der Flasche

Distelhäuser Pils alkoholfrei ¹⁵	3,70 €	
Paulaner Hefeweizen alkoholfrei ¹⁵		4,70 €
Paulaner Hefeweizen Kristall ¹⁵		4,80 €



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



Weine	0,1 l	0,25 l
Weinschorle weiß rosé rot	-	4,20 €
Weißweine		
Riesling trocken Weingut Weibler, Siebeneich	2,90 €	5,10 €
Grauburgunder Kabinett trocken Ökologisches Weingut Schäfer-Heinrich, Heilbronn	3,80 €	6,90 €
Riesling Q.b.A. feinherb Ökologisches Weingut Schäfer-Heinrich, Heilbronn	3,10 €	5,60 €
Muskateller Weingut Weibler, Siebeneich	3,80 €	7,10 €
Roséweine	0,1 l	0,25 l
Schwarzriesling Rosé feinherb Weingut Weibler, Siebeneich	2,90 €	5,10 €
Finesse Rosé Q.b.A. trocken Ökologisches Weingut Schäfer-Heinrich, Heilbronn	4,10 €	7,70 €
Muskattrollinger Rosé Q.b.A. lieblich Heilbronner Wartberg Ökologisches Weingut Schäfer-Heinrich, Heilbronn	4,30 €	8,10 €
Rotweine	0,1 l	0,25 l
Trollinger mit Lemberger Q.b.A. halbtrocken Weinbau Schenk, Gundelsheim	2,90 €	5,10 €
Lemberger Q.b.A. feinherb Weingut Weibler, Siebeneich	3,20 €	5,80 €
Spätburgunder Q.b.A. trocken Heilbronner Staufenberg Ökologisches Weingut Schäfer-Heinrich, Heilbronn	4,20 €	7,80 €
Blutsbande Auslese trocken - im Holzfass gereift - Cuvée aus Cabernet Mitos, Cabernet Dorsa und Acolon	4,70 €	8,90 €
Lemberger trocken Staatsweingut Weinsberg	4,70 €	8,90 €



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



Heißgetränke

Tasse Kaffee creme ¹¹	3,60 €
Espresso ¹¹	2,30 €
Espresso doppio ¹¹	4,10 €
Espresso Macchiato ^{11, 6}	2,50 €
Cappuccino ^{11, 6}	4,00 €
Milchkaffee ^{11, 6}	4,10 €
Latte Macchiato ^{11, 6}	4,20 €
Heiße Schokolade ^{11, 6}	4,10 €
Heiße Schokolade mit Sahne ^{11, 6}	4,60 €
Glas Tee	3,70 €

Verdauerle (je 2 cl)

Michaelsberger Mirabelle | Michaelsberger Obstbrand | Williams-Christ-Birnenbrand | Ouzo
Zwetschgenbrand | Wodka Absolut | Baileys | Grappa | Ouzo | Ramazzotti | Jägermeister
3,70 €

Michaelsberger Mirabellenbrand -im Barrique gereift- 3,90 €

Liköre und Brände von Armin Englert 3,70 €

Himbeerlikör | Haselnusslikör | Sauerkirschlikör | Quittenlikör | Kräuterbitterlikör |
Blutwurzlikör

Williams-Christ-Birnenbrand | Himbeergeist | Quittenbrand | Haselnussbrand

Whiskey (je 2 cl)

Bushmills Single Malt -Irish Whiskey ¹⁵ 5,80 €

Johnnie Walker Green Label 15 years ¹⁵ 9,40 €

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

