

Herzlich Willkommen bei den

SCHÄFER'S



auf dem Michaelsberg

Liebe Kund:innen,

wir freuen uns, dass ihr euch für unsere vielen hausgemachten und Bio-Produkte in unserem Hofladen interessiert.

Damit ihr euch einen Überblick über die Angebote in unserem Hofladen verschaffen könnt, haben wir euch hier unsere Produktpalette zusammengestellt. Bitte beachtet, dass diese zeitweise etwas abweichen kann.

Da sich die Preise gelegentlich ändern können, findet ihr in dieser Übersicht keine Preise. Wir teilen sie euch jedoch gerne vorab mit.

Habt ihr einen anderen Wunsch? Sprecht uns doch einfach an oder schreibt uns eine E-Mail!

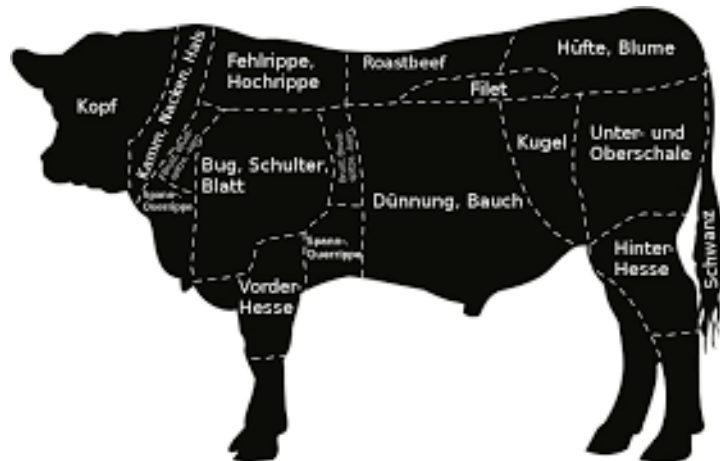
Eure Familie Schäfer und das Hofladen Team

SCHÄFER'S



Wo gibt's was?

1.	Fleisch vom Michaelsberger Bio - Angusrind.....	3
2.	Fleisch vom Michaelsberger Strohschwein.....	4
3.	Dosenwurst / Gläser / Vorratsbeutel.....	4
4.	Aufschnittwurst und getrocknete Würste.....	4
5.	Dosenwurst / Gläser / Vorratsbeutel.....	5
6.	Aufschnittwurst und getrocknete Würste.....	5
7.	Geflügel.....	5
8.	Lamm vom Michaelsberg - nur auf Anfrage.....	6
9.	Wild aus heimischer Jagd (je nach Saison).....	6
10.	Hausgemachtes & sonstige Produkte.....	6
11.	Fleischpakete.....	8
12.	Noch mehr ? - Halbes und viertel Rind.....	9



„Unser Fleisch zu kaufen ist Wertschätzung an uns, der so wertvollen Natur und unseren Tieren!“

„Ein gutes Stück Fleisch sollte jederzeit wertgeschätzt werden!“

SCHÄFER'S



1. Fleisch vom Michaelsberger Bio - Angusrind

BIO	Rinderbäckchen	BIO	Ochsenschwanz
BIO	Bavette	BIO	Rib-Eye
BIO	Beinscheibe	BIO	Rinderfilet
BIO	Bugblatt	BIO	Rinderfiletsteak
BIO	Buglende (falsches Filet)	BIO	Rinderbraten
BIO	Bürgermeisterstück	BIO	Rinderhackfleisch
BIO	Entrecôte	BIO	Rouladen
BIO	Flanksteak	BIO	Rumpsteak
BIO	Gulasch	BIO	Sauerbraten
BIO	Herz	BIO	Skirt Steak
BIO	Hochrippe	BIO	Spareribs
BIO	Hüfte	BIO	Steak Onglet
BIO	Kachelfleisch / Fledermausstück	BIO	Tafelspitz
BIO	Knochen	BIO	T-Bone Steak
BIO	Leber	BIO	Tomahawk
BIO	Braten von der Nuss	BIO	Wade
BIO	Ochsenkotelett	BIO	Zunge

**Da unsere Kälber bei ihren Müttern bleiben, ist Kalbsfleisch nur vom Heukalb möglich
Nicht immer verfügbar und auf Vorbestellung – Sprecht uns einfach an!**

Ihr sucht ein Geschenk für echte Schlemmer?
Dann sind unsere Geschenkkörbe genau das Richtige für euch!

Nennt uns einfach den Betrag, und wir stellen einen Geschenkkorb für euch zusammen.

Alternativ könnt ihr auch unseren Schlemmer-Gutschein verschenken, der sowohl im Hofladen als auch im Restaurant eingelöst werden kann. Diesen könnt ihr ganz einfach auf unserer Homepage kaufen.

SCHÄFER'S



2. Fleisch vom Michaelsberger Strohschwein

Schweinebauch		Krustenbraten
Braten		Lende
Gerauchter Bauch		Rückenspeck
Eisbein		Rückensteak
Flomen		Schälrippchen
Gulasch		Schmalz
Gulasch gemischt		Schnitzel von der Oberschale
Hackfleisch gemischt		Schweinehackfleisch
Hüfte / Nuss		Speck
Kamm / Schweinehals		Kotelett
Sapreribs		

3. Dosenwurst / Gläser / Vorratsbeutel

Dosenwurst	Gläser	Vorratsbeutel
Lyoner	Hausgemachte Bolognese	Sauerbraten (auf Anfrage)
Grobe Bratwurst	Davids Bratenjus	
Blutwurst	Hausgemachte Rinderkraftbrühe	
Schinkenwurst	Suppen (je nach Saison)	
Leberwurst	Hirschbraten (saisonal)	
Schwartenmagen	Currywurst	
Bio-Rinderbratwurst	Gemüse-Curry	
	Bio-Rindergulasch	
	Chili con carne	

4. Aufschnittwurst und getrocknete Würste

Aufschnittwurst		Getrocknete Würste	
Schwein	Lachsschinken (geraucht)	Rind	Angusknacker
Schwein	Salami	Rind	Angusknacker scharf
Rind	Rindersalami	Lamm	Lammbeisser
Schwein	Gekochter Schinken	Schwein	Paprikawürste
Schwein	Gerauchter Schinken	Schwein	Landjäger
Rind/Schwein	Fleischkäse		

SCHÄFER'S



5. Dosenwurst / Gläser / Vorratsbeutel

Dosenwurst Gläser Vorratsbeutel

Lyoner	Hausgemachte Bolognese	Sauerbraten (auf Anfrage)
Große Bratwurst	Dauids Bratenjus	
Blutwurst	Hausgemachte Rinderkraftbrühe	
Schinkenwurst	Suppen (je nach Saison)	
Leberwurst	Hirschbraten (saisonal)	
Schwartenmagen	Currywurst	
Bio-Rinderbratwurst	Gemüse-Curry	
	Bio-Rindergulasch	
	Chili con carne	

6. Aufschnittwurst und getrocknete Würste

Aufschnittwurst Getrocknete Würste

Schwein	Lachsschinken (geraucht)	Rind	Angusknacker
Schwein	Salami	Rind	Angusknacker scharf
Rind	Rindersalami	Lamm	Lammbeisser
Schwein	Gekochter Schinken	Schwein	Paprikawürste
Schwein	Gerauchter Schinken	Schwein	Landjäger
Rind/Schwein	Fleischkäse		

7. Geflügel

Landgockel	Auf Vorbestellung
Hähnchenbrustfilet	Bei größeren Mengen bitte vorbestellen
Hähnchenschlegel	Bei größeren Mengen bitte vorbestellen
Suppenhuhn	Auf Vorbestellung
Pute	Auf Vorbestellung
Maispoularde	Auf Vorbestellung
Putenschnitzel	Auf Vorbestellung

SCHÄFER'S



8. Lamm vom Michaelsberg – nur auf Anfrage

Keule mit Knochen
Keule ohne Knochen
Kotelett
Filet
Lachse
Nacken
Schulter
Keule Teilstück
Salami
Lammcarree

9. Wild aus heimischer Jagd (je nach Saison)

Rehkeule mit Knochen
Rehschulter
Rehragout
Rehrücken mit Knochen
Rehkeule ohne Knochen

10. Hausgemachtes & sonstige Produkte

BIO	Bio -Apfelsaft 5 Liter
	Hausgemachte Maultaschen
	Hausgemachte Marmeladen verschiedene Sorten
BIO	Heimische Kartoffeln 2,5 kg von Fam. Schmecler
	Erdbeeren - saisonbedingt
	Äpfel aus der Region 2,5 kg
BIO	Michaelsberger Honig 250 g
BIO	Bio Eier L
BIO	Propolis Tinktur 30 ml
	Buch "Der Michaelsberg"
	Stutenmilchprodukte
	Handcreme
	Lotion
	Cleopratrabad
	Shampoo
	Duschbad

SCHÄFER'S



	Tagecreme
	Pflegecreme
	Pflanzenöl Seife
	Hand / Fußpflege
	Produkte Biohof Schiffmann
BIO	Hirse 500g
BIO	Linsen 500g
BIO	Schoko-Eierlikör 500ml
BIO	Eierlikör 500ml
BIO	Nudeln Spiralen 500g
BIO	Nudeln Makkaroni kurz 500g
BIO	Bandnudeln 500g
BIO	Dinkelnudeln 500g
BIO	Lupinenkaffee 400g

Sie möchten Ihr Haustür ebenfalls mit Fleisch füttern bei dem Sie wissen wo es herkommt? Sprich uns an und wir finden das Richtige!

11. Fleischpakete

Für jeden Geschmack das richtige Paket!

Genießen Sie zartes Bio-Rindfleisch in verschiedenen Paketgrößen, passend für Ihre Bedürfnisse – ideal für den Vorrat und zum Teilen.

10 kg Paket

- 2 kg Bio-Rinder-Hackfleisch -
- 2 kg Siedfleisch (Brustkern, Querrippe, Hals)
- 3 kg Bratenfleisch aus der Keule und der Schulter
- 4 kleine Hüftsteaks (à ca. 100g)
- 2 Rumpsteaks
- 2-4 Rouladen
- 1 kg Gulasch
- 2 Beinscheiben
- 4 getrocknete Angusknacker oder 1 kg Markknochen kostenfrei

Preis: 22,00 €/Kilo statt 23,60 €/Kilo (Paketpreis ca. 220 €) - 7% Ersparnis

10 kg Paket – ohne Steak

- 3 kg Rinder-Hackfleisch -
- 2 kg Siedfleisch (Brustkern, Querrippe, Hals)
- 2 kg Bratenfleisch aus der Keule und der Schulter
- 1 kg Rouladen
- 1,5 kg Gulasch
- 0,5 kg Beinscheiben
- 4 getrocknete Angusknacker oder 1 kg Markknochen kostenfrei

Preis: 19,10 €/Kilo statt 20,80 €/Kilo (Paketpreis ca. 191,00€) - 8% Ersparnis

15 kg - Paket

- 4 kg Hackfleisch
- 2,5 kg Siedfleisch (Brust, Querrippe, Hals)
- 4 kg Bratenfleisch aus der Keule und der Schulter
- 8 kleine Hüftsteaks (à ca. 100g)
- 4 Rumpsteaks oder Entrecote
- 4-6 Rouladen
- 1,5 kg Gulasch
- 2 Beinscheiben
- 4 getrocknete Angusknacker oder 1 kg Markknochen kostenfrei

Preis: 22,20 €/Kilo statt 24,20 €/Kilo – (Paketpreis ca. 330 € statt 362,00 €) 8 % Ersparnis

20kg – Paket

- 5 kg Hackfleisch
- 4 kg Siedfleisch (Brust, Querrippe, Hals)
- 5 kg Bratenfleisch aus der Keule und der Schulter

SCHÄFER'S



- 8 kleine Hüftsteaks (à ca. 100g)
- 4 Rumpsteaks
- 2 Entrecote
- 6-8 Rouladen
- 2 kg Gulasch
- 4 Beinscheiben
- 4 getrocknete Angusknacker oder 1 kg Markknochen kostenfrei

Preis: 21,60 €/Kilo statt 23,75 €/Kilo (Paketpreis ca. 433,00 € statt 475,00 €) - 9% Ersparnis

25kg - Paket

- 6 kg Hackfleisch
- 5 kg Siedfleisch (Brust, Querrippe, Hals)
- 6 kg Bratenfleisch aus der Keule und der Schulter
- 8 kleine Hüftsteaks (à ca. 100g)
- 4 Rumpsteaks
- 2 Entrecote
- 1 Flanksteak (ca. 600-800 Gramm)
- 8-10 Rouladen
- 3 kg Gulasch
- 6 Beinscheiben
- 4 getrocknete Angusknacker oder 1 kg Markknochen kostenfrei

Preis: 18,95€/Kilo statt 21,05€/Kilo (Paketpreis ca. 474,00 € statt 526,00 €) - 10% Ersparnis

Für Steak-Liebhaber:

- 1 Flanksteak (ca. 600-800 Gramm)
- 1 Bavettesteak (ca. 800-1400 Gramm)
- Flat-Iron Steak (ca. 300-400 Gramm)
- 1 Tomahwak-Steak (ca. 600-800 Gramm)
- 2 Ochsenkotelett
- 2 Bio-Rinderspareribs

Preis auf Anfrage - 7% Ersparnis

12. Noch mehr ? – Halbes und viertel Rind

Eure Kühltruhe und Kühlschrank haben noch Platz? Dann ist haben wir hier das Richtige für Euch!
Bio-Rindfleisch von einem viertel oder halbem Rind aus eigener Aufzucht!

Inhalt: Ein viertel/halbes Michaelsberger Bio-Angusrind

Filet, Braten, Gulasch, Rouladen, Roastbeef, Hackfleisch, Suppenfleisch, Beinscheiben, Mark- und Suppenknochen

¼ Rind (ca. 60kg) – 18,00 €/kg

½ Rind (ca. 30kg) – 16,00 €/kg

Ihr habt besondere Wünsche für die Zerlegung? Sprecht uns einfach an.

Nur mit Vorbestellung (1,5-2 Wochen) möglich.

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