



HERZLICH WILLKOMMEN BEI DEN

Schäfer's

AUF DEM MICHAELSBERG

Liebe Gäste,

schön, dass Ihr da seid!

Wir laden Euch herzlich dazu ein, Euch von unserem Team verwöhnen zu lassen und ein Stück Natur bei uns auf dem Michaelsberg 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

ALKOHOLISCH

0,1 L

Hausmarke Sekt Cuvée trocken ⁹ 4,60 €
Sektkellerei Schloss Affaltrach

Sekt mit Orangensaft ⁹ 3,90 €

Sekt mit Likör ⁹ 5,20 €

0,25 L

Lillet Wild Berry ⁹ 7,70 €
Lillet blanc | Schweppes Wild Russian
geeiste Himbeeren

Hugo ³ 7,70 €
Sekt | Holundersirup | Soda | Limetten

Aperol Spritz ^{10, 2} 7,70 €
Aperol | Sekt | Soda | Orange

Sommerschorle 7,30 €
Roséwein | Bitterlemon | Wasser
Minze | Limetten

Sarti Spritz - Drink in Pink 9,50 €
Sarti Rosa | Sekt | Bitterlemon
Orange

ALKOHOLFREI

0,1 L

Prisecco „Rosenzauber“ ³ 4,20 €
alkoholfrei
Manufaktur Jörg Geiger

0,25 L

Hugo alkoholfrei 7,30 €
Ginger Ale | Holundersirup | Soda
Limetten

Hugo Maracuja alkoholfrei 7,30 €
Ginger Ale | Holundersirup | Soda
Maracujasaft | Limetten

„Aperol“ alkoholfrei ² 7,30 €
Orangensirup | alkoholfreier Sekt
Soda | Orange

0,3 L

Schäfers „Durstlöscher“ 7,00 €
Rhabarbersaft | Apfelsaft |
Johannisbeersaft | Minze |
Limette | Soda



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 SPEISEN

MENÜ

**CRÉMESÜPPCHEN VON
FRISCHEN PFIFFERLINGEN**
Croutons

TRANCHEN VOM BIO-BAVETTE

Michaelsberger Bio-Angusrind
Pommes frites | Speckbohnen |
Rahmpfifferlinge

**MINI-PANNA COTTA
MIT ERDBEERSOSENSPIEGEL**

37,50 €

WEINEMPFEHLUNG

Chardonnay trocken
Weingut Weibler, Siebeneich

0,25 l - 6,90 €

Frischer, vollmundiger und fruchtiger
Vertreter. Im Aroma finden sich Noten
von exotischen Früchten wie Melone
und Zitrus, aber auch Birne und
Pfirsich

SALATE

KLEINER SALATELLER^{A, G}

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

6,90 €

GROSSER SALATELLER MIT^{A, G} 18,80 €
ROASTBEEFSTREIFEN

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

GROSSER SALATELLER MIT^H 18,80 €
PFIFFERLINGEN

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

SUPPE

**CRÉMESÜPPCHEN VON
FRISCHEN PFIFFERLINGEN**

Croûtons

7,70 €



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 SPEISEN

FLEISCHGERICHTE

MICHAELSBERGER ^{A, C, L} 29,90 €
**ZWIEBELROSTBRATEN
VOM BLACK ANGUS**

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

ZARTER SCHMORBRATEN VOM ^{A, C, L} 27,70 €
**MICHAELSBERGER BIO-
ANGUSRIND**

Bio-Gemüse vom Markt | hausgemachte
Bio-Spätzle | Bratenjus und Rahmpfifferlinge

OSSO BUCO 25,80 €
**VOM MICHAELSBERGER
BIO-ANGUSRIND**^L

Mediterrane Pfifferlingspfanne |
hausgemachtes Püree von der Bio-Kartoffel

KOTELETTE VOM ^{C, G} 24,90 €
**MICHAELSBERGER
LANDSCHWEIN**

Speckbohnen | Kartoffel-Parmesan-Rösti |
Rahmpfifferlingssauce

POLLO FINO VON DER ^{A, G} 22,90 €
MAISPOULARDE

Rahmwirsing |
Hausgemachtes Püree von der Bio-Kartoffel

TRANCHEN VOM BIO-BAVETTE^G 26,90 €

Michaelsberger Bio-Angusrind
Pommes frites | Speckbohnen |
Rahmpfifferlinge

FISCH

GEGRILLTES LACHSFILET ^{C, G} 26,60 €

Rahmwirsing | Kartoffel-Parmesan-Rösti

VEGETARISCH

THAI-CURRY MIT ^{vegan} 18,80 €
SAISONALEM BIO-GEMÜSE

Jasminreis

KARTOFFEL-PARMESAN-RÖSTI ^{C, G} 18,80 €
MIT RAHMPFIFTERLINGEN

*BRATEN- ODER PILZRAHMSOSSE EXTRA 2,00 €
UMBESTELLUNGEN BERECHNEN WIR MIT 2,00 €*



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



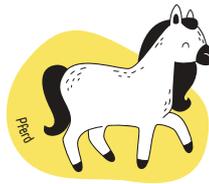
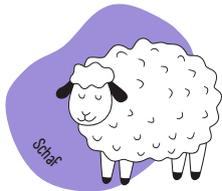


Schäfer's SPEISEN

FÜR UNSEREN KLEINEN GÄSTE

ZARTER SCHMORBRATEN ^{A, C, G, L} VOM MICHAELSBERGER BIO-ANGUSRIND Bio-Gemüse vom Markt hausgemachte Bio-Spätzle Bratensoße	11,00 €	POMMES FRITES MIT KETCHUP ODER MAYO	5,10 €
PANIERTES HÄHNCHENSCHNITZEL ^{A, C, G, L} wahlweise mit Pommes Frites oder hausgemachten Bio-Spätzle	10,50 €	HAUSGEMACHTE ^{A, L} BIO-SPÄTZLE Bratensoße	5,70 €
TAGLIATELLE ^{A, L} MIT BOLOGNESESAUCE	9,80 €		

KINDERGERICHTE FÜR ALLE KINDER BIS EINSCHLIESSLICH 12 JAHRE



EVENTS BEI SCHÄFER'S AUF DEM MICHALESBERG

Jeden Donnerstag vom 24. Juli bis 04. September 2025
Freitag, 07. November 2025
Sonntag, 21. Dezember 2025

Grillbuffet mit Live-Musik
Schäfer's Gänseschmaus
Schäfer's Adventsmarkt und
Weihnachtsbaumverkauf



Für mehr Infos
hier scannen



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 SPEISEN

EIS & DESSERT

GEMISCHTES EIS ^G	5,90 €		
3 Kugeln Schokolade Vanille Erdbeere			
1 KUGEL EIS ^G	2,30 €	MINI-MOUSSE ^{C, G}	4,90 €
		VON DER VALRHONA-SCHOKOLADE	
1 KUGEL SORBET	2,50 €	MINI- PANNA COTTA	4,90 €
mit Schlagrahm	+ 0,90 €	MIT ERDBEERSOSSE	
MICHAELSBERGER ^{G, H}	4,90 €	EISKAFFEE ^G	6,80 €
„NUSSKUSS“		2 Kugeln Vanilleeiscreme Kaffee	
1 Kugel Nusseiscreme Baileys		Schlagsahne	
Schlagrahm		EISSCHOKOLADE ^G ^G	6,80 €
AFFOGATO AL CAFFÈ ^G	4,60 €	2 Kugeln Vanilleeiscreme	
1 Kugel Vanilleeiscreme Espresso		Schokoladenmilch Schlagsahne	

KUCHEN

AUS UNSEREM TAGESAKTUELLEN ANGEBOT

unsere Mitarbeiter:innen informieren Sie gerne

STÜCK KUCHEN ^{A, G}	4,40 €
mit Schlagrahm	+ 0,90 €



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 GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

	0,2 L	0,4 L		0,33 L
Naturtrüber Bio-Apfelsaft von eigenem Streuobst	3,90 €	5,10 €	Coca Cola zero ^{2, 6, 8, 11}	4,10 €
Saft Pur	3,90 €	5,10 €	Paulaner Spezi ^{2, 8, 11}	4,10 €
Orangensaft			Teinacher Genusslimonade	4,10 €
Johannisbeernektar			Limette-Minze	
Maracujasaft			Teinacher Genuss-Eistee	4,10 €
Rhabarbersaft			Pfirsich	
Traubensaft				0,3 L
Saftschorle	3,50 €	4,30 €	Schäfers „Durstlöcher“	7,00 €
Softdrinks	3,50 €	4,30 €	Rhabarbersaft, Apfelsaft, Johannisbeersaft, Minze, Limette, Soda	
Sinalco Orange				0,5 L
Coca-Cola ^{2, 8, 11}			Teinacher Gourmet Mineralwasser	4,40 €
Zitronenlimonade ⁴			medium still	0,75 L
Schweppes:				5,90 €
Bitterlemon, Gingerale, Tonic Water				

BIERE

VOM FASS

	0,3 L	0,5 L
Distelhäuser Pils	3,90 €	
Distelhäuser Hellès	3,90 €	4,90 €
Distelhäuser Landbièr ¹⁵	3,90 €	4,90 €
Radler ^{1, 4, 5}	3,80 €	4,80 €
Paulaner Hefeweizen ¹⁵	3,90 €	4,90 €
Cola-Weizen ^{2, 8, 11, 15}	3,80 €	4,80 €
Hefe-Radler ^{1, 15}	3,80 €	4,80 €

AUS DER FLASCHE

	0,3 L	0,5 L
Distelhäuser Pils alkoholfrei ¹⁵	3,90 €	
Paulaner Hefeweizen ¹⁵ alkoholfrei		4,90 €
Paulaner Kristallweizen ¹⁵		4,90 €



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





Schaefer's WEINE

Weinschorle weiß | rosé | rot

0,1 L 0,25 L

4,20 €

WEISSWEINE

Riesling trocken

3,10 € 5,40 €

Weingut Weibler, Siebeneich

BIO Grauburgunder Kabinett | trocken

3,70 € 6,90 €

Ökologisches Weingut Schäfer-Heinrich, Heilbronn

Riesling Q.b.A. | feinherb

3,10 € 5,60 €

Ökologisches Weingut Schäfer-Heinrich, Heilbronn

Muskateller | lieblich

3,80 € 7,10 €

Weingut Weibler, Siebeneich

Chardonnay trocken

3,80 € 7,10 €

Weingut Weibler, Siebeneich

ROSÉWEINE

Schwarzriesling Rosé feinherb

2,90 € 5,10 €

Weingut Weibler, Siebeneich

BIO Finesse Rosé Q.b.A. | trocken

4,10 € 7,70 €

Ökologisches Weingut Schäfer-Heinrich, Heilbronn

BIO Muskattrollinger Rosé Q.b.A. | lieblich

4,30 € 8,10 €

Heilbronner Wartberg

Ökologisches Weingut Schäfer-Heinrich, Heilbronn

ROTWEINE

Trollinger mit Lemberger Q.b.A. | feinherb

3,10 € 5,40 €

Weingut Weibler, Siebeneich

Lemberger Q.b.A. | feinherb

3,20 € 5,80 €

Weingut Weibler, Siebeneich

BIO Spätburgunder Q.b.A. | trocken

4,20 € 7,80 €

Heilbronner Staufenberg

Ökologisches Weingut Schäfer-Heinrich, Heilbronn

BIO Blutsbande Auslese | trocken - im Holzfass gereift -

4,70 € 8,90 €

Cuvée aus Cabernet Mitos, Cabernet Dorsa und Acolon

Bio-Weingut Weinreuter, Heilbronn

Lemberger | trocken

4,70 € 8,90 €

Staatsweingut Weinsberg



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

S



Schäfer's

GETRÄNKE

HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee creme ¹¹	3,70 €
Espresso ¹¹	2,50 €
Espresso doppio ¹¹	4,10 €
Espresso Macchiato ^{11, G}	2,80 €
Cappuccino ^{11, G}	4,00 €
Milchkaffee ^{11, G}	4,10 €
Latte Macchiato ^{11, G}	4,20 €
Heiße Schokolade ^G	4,10 €
Heiße Schokolade mit Sahne ^G	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 5,80 €

Johnnie Walker Green Label 15 years 9,40 €

Redbreast 12 years 7,90 €



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





DIE FAMILIENGESCHICHTE DER

Schäfer's

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 Kleinhans 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 ist für Landwirtschaft und Hofladen verantwortlich. Die Tochter Stephanie machte eine Ausbildung zur Hotelfachfrau, war einige Jahre in der Schweiz und hat anschließend an der Heidelberger Hotelfachschule ihren Betriebswirt gemacht. Martina, die jüngste der drei Kinder ist nach ihrem abgeschlossenen Betriebswirtschaftsstudium ebenfalls in den Betrieb eingestiegen. Gemeinsam leiten die beiden Schwestern zusammen mit ihrem Team den Veranstaltungsbereich des Restaurants.

Wir freuen uns, auf schöne Feste und erlebnisreiche Tage!
Eure Familie Schäfer und das ganze Schäfer´s Team

