



*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** <sup>9</sup> 4,60 €  
Sektkellerei Schloss Affaltrach

**Sekt mit Orangensaft** <sup>9</sup> 3,90 €

**Sekt mit Likör** <sup>9</sup> 5,20 €

0,25 L

**Lillet Wild Berry** <sup>9</sup> 7,70 €  
Lillet blanc | Schweppes Wild Russian  
geeiste Himbeeren

**Hugo** <sup>3</sup> 7,70 €  
Sekt | Holundersirup | Soda | Limetten

**Aperol Spritz** <sup>10, 2</sup> 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

**Winterzauber**  
Lillet blanc | Quittensaft | Tonic water 7,70 €  
Grenadine | Thymian

**Winter Aperol Spritz**  
Aperol | Sekt | Soda | Zimt 7,70 €

## ALKOHOLFREI

0,1 L

**Prisecco „Rosenzauber“** <sup>3</sup> 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** <sup>2</sup> 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

S



# Schäfer's SPEISEN

## WINTERMENÜ

### CRÉMESÜPPCHEN VOM BIO-HOKKAIDOKÜRBIS<sup>G</sup>

Sahnehaube | steirisches Kernöl |  
Kürbiskerne

### ZARTER SCHMORBRATEN<sup>A, C, G, L</sup> VOM MICHAELSBERGER BIO-ANGUSRIND

Bio-Gemüse vom Markt | hausgemachte  
Serviettenknödel | Bratenjus &  
Pilzrahmsauce

### LEBKUCHENMOUSSE<sup>C, G</sup> MIT ZWETSCHGENRÖSTER

38,50 €

## APERITIFEMPFEHLUNG

### Winterzauber

Lillet blanc | Quittensaft  
Tonic water | Grenadine  
Thymian

auch alkoholfrei möglich

0,25 l - 7,70 €

### Winter-Aperol

Aperol | Sekt | Soda | Zimt

0,25 l - 7,70 €

## SALATE

### KLEINER SALATTELLER<sup>A, G</sup>

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

6,90 €

### GROSSER SALATTELLER MIT<sup>A, G</sup> 19,80 € GEBRATENER GÄNSEBRUST

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

### GROSSER SALATTELLER MIT<sup>A, G, H</sup> 18,80 € BIO-KÜRBISPALTEN UND GEBACKENEM ZIEGENKÄSE

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

## SUPPE

### CRÉMESÜPPCHEN VOM BIO-HOKKAIDOKÜRBIS<sup>G</sup> Sahnehaube | steirisches Kernöl | Kürbiskerne

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

# S



# Schäfer's SPEISEN

## FLEISCHGERICHTE

**MICHAELSBERGER<sup>A, C, L</sup>  
ZWIEBELROSTBRATEN  
VOM BLACK ANGUS** 30,80 €

Bio-Gemüse vom Markt  
hausgemachte Bio-Spätzle | Bratenjus

**ZARTER SCHMORBRATEN<sup>A, C, G, L</sup>  
VOM MICHAELSBERGER  
BIO-ANGUSRIND** 27,70 €

Bio-Gemüse vom Markt | hausgemachte  
Serviettenknödel | Bratenjus & Pilzrahmsauce

**FILET VOM LANDSCHWEIN,  
ZART ROSA GEBRATEN** 26,80 €

Bio-Gemüse vom Markt |  
Dauphinekartoffeln | Pilzrahmsauce

**GESCHMORTE HAXE VOM REH<sup>C, L</sup>** 26,90 €  
Bio-Apfelrotkohl | Kartoffelknödel  
Preiselbeeren | Rehjus

**KNUSPRIGE BRUST VON DER  
GANSAN GÄNSEJUS<sup>C, L</sup>** 36,80 €

Bio-Apfelrotkohl | Kartoffelknödel  
Maronen

**GEBRATENE LEBER<sup>G, M, L</sup>  
"BERLINER ART"** 22,80 €  
**VOM MICHAELSBERGER BIO-ANGUSRIND**  
Bio-Zwiebel & Bio-Apfelringe |  
rustikale Bio-Bratkartoffeln | Bratenjus

## FISCH

**GEGRILLTES LACHSFILET<sup>F</sup>  
AUF THAI-CURRY  
MIT BIO-GEMÜSE** 26,60 €

Jasminreis

## VEGETARISCH

**SERVIETTENKNÖDEL MIT  
WALDPILZRAGOUT<sup>A, C, G</sup>** 17,80 €

**THAI-CURRY  
MIT BIO-GEMÜSE** 17,80 €  
Jasminreis



*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

# 'S



# Schäfer's SPEISEN

## FÜR UNSEREN KLEINEN GÄSTE

**ZARTER SCHMORBRATEN**<sup>A, C, G, L</sup>  
**VOM MICHAELSBERGER**  
**BIO-ANGUSRIND**

11,00 €

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

**POMMES FRITES**  
**MIT KETCHUP ODER MAYO**

5,10 €

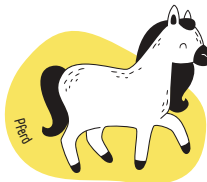
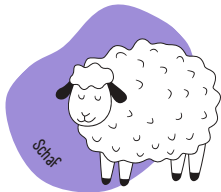
**PANIERTES HÄHNCHENSCHNITZEL**<sup>A, C, G, L</sup> 10,50 €  
wahlweise mit Pommes Frites oder  
hausgemachten Bio-Spätzle

**HAUSGEMACHTE**<sup>A, L</sup>  
**BIO-SPÄTZLE**  
Bratensoße

5,70 €

**TAGLIATELLE**<sup>A, L</sup>  
**MIT BOLOGNESESAUCE** 9,80 €

*KINDERGERICHTE FÜR ALLE KINDER BIS EINSCHLIESSLICH 12 JAHRE*



## EVENTS BEI SCHÄFER'S AUF DEM MICHALESBERG

**Sonntag, 07. Dezember 2025**  
**ab Sonntag, 07. Dezember 2025**  
**Sonntag, 21. Dezember 2025**

Adventsbrunch von 10-14 Uhr  
Weihnachtsbaumverkauf  
Schäfer's Adventsmarkt

**Samsstag, 03. Januar 2026**  
**Sonntag, 04. Januar 2026**  
**Ostern, 05. + 06. April 2026**

Wintergrillen  
Brunch von 10 - 14 Uhr  
Osterbuffet von 11:30 Uhr - 14:00 Uhr - am  
Abend à la carte



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

# S



# Schäfer's SPEISEN

## EIS & DESSERT

<b>GEMISCHTES EIS</b> <sup>G</sup>	5,90 €	<b>MINI-LEBKUCHENMOUSSE VON DER VALRHONA- SCHOKOLADE</b> <sup>C, G</sup>	4,90 €
3 Kugeln   Schokolade   Vanille   Erdbeere			
<b>1 KUGEL EIS</b> <sup>G</sup>	2,30 €	<b>WINTERTRAUM</b> <sup>G</sup>	5,90 €
<b>1 KUGEL SORBET</b>	2,50 €	lauwarmes Zwetschgenragout	
mit Schlagrahm	+ 0,90 €	1 Kugel Vanilleeis   Schlagrahm	
<b>MICHAELSBERGER</b> <sup>G, H</sup>	5,90 €		
<b>„NUSSKUSS“</b>			
1 Kugel Nusseiscreme   Baileys   Schlagrahm			
<b>AFFOGATO AL CAFFÈ</b> <sup>G</sup>	4,60 €		
1 Kugel Vanilleiscreme   Espresso			

## KUCHEN

### AUS UNSEREM TAGESAKTUELLEN ANGEBOT

unsere Mitarbeiter:innen informieren Sie gerne

<b>STÜCK KUCHEN</b> <sup>A, G</sup>	4,40 €
mit Schlagrahm	+ 0,90 €



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 = Schwefeldioxid und Sulphite | P = Lupine | R = Weichtiere





# Schäfer's GETRÄNKE

## ALKOHOLFREI

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

## BIERE

### VOM FASS

	0,3 L	0,5 L
<b>Distelhäuser Pils</b>	3,90 €	
<b>Distelhäuser Hellès</b>	3,90 €	4,90 €
<b>Distelhäuser Landbier</b> <sup>15</sup>	3,90 €	4,90 €
<b>Radler</b> <sup>4, 15</sup>	3,80 €	4,80 €
<b>Paulaner Hefeweizen</b> <sup>15</sup>	3,90 €	4,90 €
<b>Cola-Weizen</b> <sup>2, 8, 11, 15</sup>	3,80 €	4,80 €
<b>Hefe-Radler</b> <sup>15</sup>	3,80 €	4,80 €

### AUS DER FLASCHE

	0,3 L	0,5 L
<b>Distelhäuser Pils alkoholfrei</b> <sup>15</sup>	3,90 €	
<b>Paulaner Hefeweizen</b> <sup>15</sup> alkoholfrei		4,90 €
<b>Paulaner Kristallweizen</b> <sup>15</sup>		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

S



# Schäfer's WEINE



**Weinschorle weiß | rosé | rot**

**0,1 L**

**0,25 L**

4,50 €

## WEISSWEINE

**Muskateller | lieblich**

3,80 €

7,10 €

Weingut Weibler, Siebeneich

**Riesling trocken**

3,10 €

5,40 €

Weingut Weibler, Siebeneich

**BIO Grauburgunder Kabinett | trocken**

3,70 €

6,90 €

Ökologisches Weingut Schäfer-Heinrich, Heilbronn

**Chardonnay trocken**

3,80 €

7,10 €

Weingut Weibler, Siebeneich

## ROSÉWEINE

**BIO Muskattrollinger Rosé Q.b.A. | lieblich**

4,30 €

8,10 €

Heilbronner Wartberg

Ökologisches Weingut Schäfer-Heinrich, Heilbronn

**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

## 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

**Lemberger | trocken**

4,70 €

8,90 €

Staatsweingut Weinsberg

**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



DE-ÖKO-006  
Deutsche Landwirtschaft

1 mit Konservierungsmittel | 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

<b>Tasse Kaffee creme</b> <sup>11</sup>	3,70 €
<b>Espresso</b> <sup>11</sup>	2,50 €
<b>Espresso doppio</b> <sup>11</sup>	4,10 €
<b>Espresso Macchiato</b> <sup>11, G</sup>	2,80 €
<b>Cappuccino</b> <sup>11, G</sup>	4,00 €
<b>Milchkaffee</b> <sup>11, G</sup>	4,10 €
<b>Latte Macchiato</b> <sup>11, G</sup>	4,20 €
<b>Heiße Schokolade</b> <sup>G</sup>	4,10 €
<b>Heiße Schokolade mit Sahne</b> <sup>G</sup>	4,60 €
<b>Glas Tee</b>	3,70 €

## VERDAUERLE (JE 2 CL)

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

3,70 €

unser  
Tip

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

S



## *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

