

Feiertagsbrunch, 04. Juni 2026 von 10:00 - 14:00 Uhr

Frühstück

Naturjoghurt | Fruchtjoghurt | Trockenobst | Nüsse

Obstsalat | Gemüse

Müsli | Cornflakes | Bircher Müsli

Räucherfischplatte mit Sahne-Meerrettich

Wurstspezialitäten aus Schäfer's Hofmetzgerei

Käseplatte | Trauben | Nüsse

Butter | Marmelade | Schokocreme

Rührei | gekochte Bio-Eier

Würstchen aus Schäfer's Hofmetzgerei

Verschiedene Ofenbaguettes | große Auswahl an Brötchen

Bauernbrot

Bio-Äpfelsaft vom eigenen Streuobst | Filterkaffee



Suppe & Vorspeise

Cremesüppchen vom regionalen Spargel

hausgemachte Bio-Blatt- und Rohkostsalate

geröstete Kerne

Zweierlei Dressing

Bio-Kirschtomaten mit Mozzarella & Basilikumpesto

Ofenfrisches Baguette

Hauptgang

Zarter Schmorbraten vom Michaelsberger Bio-Angusrind

gebackenes Pollo-Fino - Gebackene Hähnchenkeule ohne Knochen

Ravioli-Spargel-Pfanne mit Bio-Kirschtomaten und Parmesan

mediterranes Bio-Pfannengemüse

Bio-Tomatensugo | Burgunderjus

hausgemachte Bio-Spätzle | Bio-Rosmarinkartoffeln



Bilder @laura-maria-fischer Fotografie

Dessert

Panna Cotta mit Erdbeersoßenspiegel

hausgemachtes, sommerliches Sorbet aus der Eisschale

Pro Person: 49,80 € | Kinder von 6-12 Jahre: 30 € | Kinder von 3-5 Jahre: 15 € |

Preise ohne Getränke

Schäfer's auf dem Michaelsberg | Michaelsberg 3 | 74831 Gundelsheim | 06269/45071 | info@schaefer-michaelsberg.de

S