

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-Apfelsaft vom eigenen Streuobst | Filterkaffee



Bilder @laura-maria-fischer Fotografie

Dessert

Panna Cotta mit Erdbeersoßenspiegel
hausgemachtes, sommerliches Sorbet aus der Eisschale

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

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@schaefers-michaelsberg.de

'S