



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 4,80 €
Sektkellerei Schloss Affaltrach

Sekt mit Orangensaft ⁹ 4,60 €

Sekt mit Likör ⁹ 5,20 €

0,25 L

Lillet Wild Berry ⁹ 7,90 €
Lillet blanc | Schweppes Wild Russian
geeiste Himbeeren

Hugo ³ 7,90 €
Sekt | Holundersirup | Soda | Bio-Limetten |
Bio-Minze

Hugo Maracuja ³ 7,90 €
Sekt | Holundersirup | Maracujanekatr |
Soda | Bio-Limetten | Bio-Minze

Aperol Spritz ^{10, 2} 7,90 €
Aperol | Sekt | Soda | Bio-Orange

Aperol - Maracuja ^{10, 2} 7,90 €
Aperol | Sekt | Maracujanektar | Soda |
Bio-Orange

Sommerschorle 7,50 €
Roséwein | Bitterlemon | Wasser
Bio-Minze | Bio-Limetten

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

ALKOHOLFREI

0,1 L

Prisecco „Rosenzauber“ ³ 4,60 €
alkoholfrei (0,0%)
Manufaktur Jörg Geiger

0,25 L

Hugo alkoholfrei 7,50 €
alkoholfreier Sekt (0,0%) | Holundersirup | Soda
Bio- Limetten | Bio-Minze

Hugo Maracuja alkoholfrei 7,50 €
alkoholfreier Sekt (0,0%) | Holundersirup | Soda
Maracujasaft | Bio-Limetten | Bio-Minze

„Aperol“ alkoholfrei ² 7,50 €
Orangensirup | alkoholfreier Sekt (0,0%)
Soda | Bio-Orange

Grapefruit Spritz - alkoholfrei ^{10, 2} 7,50 €
alkoholfreier Sekt (0,0%) |
pinke Grapefruit-Limonade | Soda | Bio-Orange

0,3 L

Schäfers „Durstlöscher“ 7,50 €
Quittensaft | Apfelsaft |
Johannisbeersaft | Bio-Minze |
Bio-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

HERBSTMENÜ

CRÉMESÜPPCHEN VOM^G BIO-HOKKAIDOKÜRBIS

Sahnehaube | steirisches Kernöl |
Kürbiskerne

ZARTER SCHMORBRATEN^{G,L} VOM MICHAELSBERGER BIO-ANGUSRIND

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

PANNA COTTA MIT FRUCHTSOSENSPIEGEL

37,70 €

APERITIFEMPFEHLUNG

Quitten-Spritz

Sekt | haus eigener Quittensaft | Soda |
Bio-Zitrone
(auch alkoholfrei 0,0% möglich)
0,25 l - 7,90 €

Durstlöscher alkoholfrei

Quittensaft | Apfelsaft | Traubensaft | Bio-Minze
Bio-Limette | Soda

0,3 l - 7,50 €

SALATE

KLEINER SALATTELLER^{A, G}

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

6,90 €



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

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

GROSSER SALATTELLER MIT^{A, G} 18,80 € BIO-KÜRBISSPALTEN UND GEBACKENEM ZIEGENKÄSE

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

SUPPE

CRÉMESÜPPCHEN VOM BIO-HOKKAIDOKÜRBIS^G

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 = Laktose | H = Schalenfrüchte | L = Sellerie | M = Senf
N = Sesamsamen | O = Schwefeloxid und Sulphite | P = Lupine | R = Weichtiere

S



Schäfer's SPEISEN



FLEISCHGERICHTE

MICHAELSBERGER ^{A, C, L} 30,80 €
**ZWIEBELROSTBRATEN
VOM BLACK ANGUS**
Bio-Gemüse vom Markt
hausgemachte Bio-Spätzle | Bratenjus

ZARTER SCHMORBRATEN ^{A, C, G, L} 27,70 €
**VOM MICHAELSBERGER
BIO-ANGUSRIND**
Bio-Gemüse vom Markt | hausgemachte
Serviettenknödel | Bratenjus & Rahmsauce

GEBRATENE LEBER ^{G, L} 22,80 €
**"BERLINER ART" VOM
MICHAELSBERGER BIO-ANGUSRIND**
Bio-Zwiebel & Bio-Apfelringe | Stampf vom
Bio-Kürbis und der Bio-Kartoffel |
Bratenjus

KNUSPRIGE HAXE VOM ^{A, G, C, L} 21,90 €
LANDSCHWEIN
hausgemachtes Sauerkraut | Schupfnudeln
Bratenjus

GESCHNETZELTES VOM ^{G, C, L} 21,90 €
HÄHNCHEN
hausgemachte Bio-Spätzle |
Lauch-Rahmsauce

ANGUS-BURGER ^{A, G, C, L} 20,80 €
Angus Patty | Cheddar | Bio-Salat |
Bio-Tomate | geschmorter Bio-Kürbis
Zwiebel-BBQ-Marmelade | Pommes frites

VEGETARISCH

CANNELLONI MIT ^{A, G} 20,90 €
KÜRBISFÜLLUNG
Parmesansauce | Bio-Rucola

1 PAAR VEGETARISCHE ^A 18,80 €
BRATWÜRSTE
Schupfnudeln | hausgemachtes Sauerkraut
Pilzrahmsauce

FISCH

GEGRILLTES FILET 29,80 €
VOM LACHS ^{D, G}
Bio-Wirsing in Rahm | Stampf vom Bio-Kürbis
und der Bio-Kartoffel



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 = Laktose | H = Schalenfrüchte | L = Sellerie | M = Senf
N = Sesamsamen | O = Schwefeloxid und Sulphite | P = Lupine | R = Weichtiere

S



Schäfer's SPEISEN

FÜR UNSEREN KLEINEN GÄSTE

KINDERGERICHTE FÜR ALLE KINDER BIS EINSCHLIESSLICH 12 JAHRE

**ZARTER SCHMORBRATEN^{A, C, G, L}
VOM MICHAELSBERGER
BIO-ANGUSRIND**

11,00 €

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

**POMMES FRITES
MIT KETCHUP ODER MAYO**

5,10 €

PANIERTES HÄHNCHENSCHNITZEL^{A, C, G, L} 10,50 €
wahlweise mit Pommes Frites oder
hausgemachten Bio-Spätzle

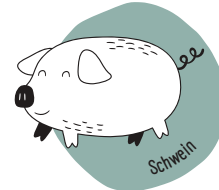
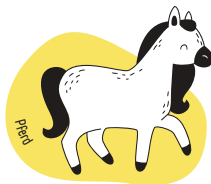
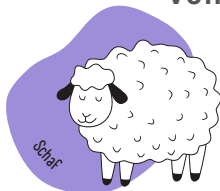
**HAUSGEMACHTE^{A, L}
BIO-SPÄTZLE**
Bratensoße

5,70 €

**TAGLIATELLE^{A, L}
MIT BOLOGNESESAUCE** 9,80 €

Liebe Kinder,

unser Spielplatz ist jederzeit für euch geöffnet. Unser Streichelzoo öffnet täglich
von 09 bis 18 Uhr für euch. Viel Spaß!



EVENTS BEI SCHÄFER'S AUF DEM MICHAELSBERG

Freitag, 16. Oktober 2026
Freitag, 06.+13. November 2026
Sonntag, 29. November 2026
Sonntag, 06. Dezember 2026
Sonntag, 20. Dezember 2026
Samstag, 02. Januar 2027
Sonntag, 03. Januar 2027

Wild & Wald-Event ab 18 Uhr
Gänseschmaus
Adventsbrunch
Nikolaus-Brunch 10-14 Uhr
Schäfer's Adventsmarkt 12-18 Uhr
Wintergrillen ab 17 Uhr
Neujahrbrunch von 10 - 14 Uhr



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 = Laktose | H = Schalenfrüchte | L = Sellerie | M = Senf
N = Sesamsamen | O = Schwefeldioxid und Sulphite | P = Lupine | R = Weichtiere

S



Schäfer's SPEISEN

EIS & DESSERT

GEMISCHTES EIS ^G	6,50 €	MINI-MOUSSE ^{C, G}	4,90 €
3 Kugeln Schokolade Vanille Erdbeere		von der Valrhona-Schokolade	
1 KUGEL EIS ^G	2,50 €	MINI-PANNA COTTA ^G	4,90 €
1 KUGEL SORBET	3,00 €	MIT FRUCHTSOSSENSPIEGEL	
mit Schlagrahm	+ 1,00 €		
AFFOGATO AL CAFFÈ ^G	4,80 €	EISKAFFEE ^{A, G}	7,50 €
1 Kugel Vanilleeiscreme Espresso		2 Kugeln Vanilleeiscreme Kaffee Schlagrahm	
MICHAELSBERGER ^{G, H}	6,50 €	EISSCHOKOLADE ^{A, G}	7,50 €
„NUSSKUSS“		2 Kugeln Vanilleeiscreme Schokoladenmilch Schlagrahm	
1 Kugel Nusseiscreme Baileys Schlagrahm			
DUO SEKT & SORBET	7,50 €		
1 Kugel Sorbet aufgegossen mit Sekt			

KUCHEN

AUS UNSEREM TAGESAKTUELLEN ANGEBOT

unsere Mitarbeiter:innen informieren Sie gerne

STÜCK KUCHEN ^{A, G}	4,40 €
mit Schlagrahm	+ 1,00 €



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

GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

	0,2 L	0,4 L		0,33 L
Naturtrüber Bio-Apfelsaft von eigenem Streuobst	4,60 €	5,80 €	Coca Cola zero ^{2, 6, 8, 11}	4,20 €
Saft Pur	4,60 €	5,80 €	Paulaner Spezi ^{2, 8, 11}	4,20 €
Orangensaft			Teinacher Genusslimonade	4,20 €
Johannisbeernektar			Limette-Minze	
Maracujasaft			Grapefruit	
Rhabarbersaft			Teinacher Genuss-Eistee	4,20 €
Traubensaft			Pfirsich	
Saftschorle	3,70 €	4,80 €		0,3 L
Softdrinks	3,60 €	4,50 €	Schäfers „Durstlöscher“	7,00 €
Sinalco Orange			Rhabarbersaft, Apfelsaft,	
Coca-Cola ^{2, 8, 11}			Johannisbeersaft, Minze,	
Zitronenlimonade ⁴			Limette, Soda	
				0,5 L 0,75 L
Schweppes:			Teinacher Gourmet Mineralwasser	4,50 € 6,00 €
Bitterlemon, Gingerale,			medium still	
Tonic Water				

BIERE

VOM FASS

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

AUS DER FLASCHE

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





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

3,90 €

7,20 €

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

3,10 €

5,40 €

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

3,40 €

5,90 €

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 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 koffeinhaltig | 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

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

