Schweiger's
LANDGASTHOF

Herzlich willkommen im Schweiger's Landgasthof!

Aus frischen und regionalen Zutaten, immer den Jahreszeiten angepasst, zaubert unser Küchenteam unter der Leitung von Kwabena Ofori kulinarische Köstlichkeiten. Ebenso verzichten wir bewusst auf Weine aus fernen Ländern und beschränken unser Angebot auf Weine aus Deutschland und Österreich.

Ob Firmenfeier, Geburtstag, Taufe, Kommunion, Firmung, Konfirmation oder Hochzeit - unsere Räumlichkeiten bieten für jeden Anlass das passende Ambiente. Ob es unser gemütliches Gewölberestaurant, die Münchner Stube, das Jagdzimmer oder der historischer Stadl sein soll, gerne unterbreiten wir Ihnen ein maßgeschneidertes Angebot. Unser Team steht Ihnen jederzeit beratend zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihre Familie Seibert und Team

Unsere Öffnungszeiten:
täglich von 17:00 Uhr bis 21:30 Uhr warme Küche
Sonn- und Feiertags zusätzlich von 11:00 Uhr bis 14:00 Uhr
Montag und Dienstag Ruhetag

Schweiger's
LANDGASTHOF

Vorspeise

Hausgebeiztes Lachsforellenfilet
Rahmgurkensalat | Rösti | Senf-Dill-Sauce
9,50

Marinierte Ochsentafelspitzscheiben
Meerrettich | Kürbiskernöl | Feldsalat(9)
8,90

Servietten-Knödel-Carpaccio
Wurzelgemüse| Vinaigrette | eingelegte Schwammerl
7,80

Suppe

Rinderkraftbrühe
Kaspressknödel | Gemüsestreifen
4,50

Steckrübensuppe
Schwarzbrotcroutons
4,20

Salat

Saisonaler kleiner gemischter Salat
4,20

Schweigers Salat
Bunte Blattsalate | Ziegenkäse im Parmaschinken | Rosmarinhonig(1)
11,90

Gerne reichen wir Ihnen eine Speisekarte mit ausgewiesenen allergenen Inhaltsstoffen

Schweiger's
LANDGASTHOF

Hauptgericht

Kartoffel - G'röstlstrudel
geschmortes Spitzkohlkarottengemüse
10,20

Schnitzel Wiener Art
Pommes Frites | kaltgerührte Preiselbeeren | gemischter Salat
10,90

Schweinsbackerl
Dunkelbierjus | Wirsingroulade | Serviettenknödel
14,90

Perlhuhnbrust
Gefüllt mit Frischkäse | Weizenkorngemüserisotto
15,90

Ochsenlende
Schalotten-Senfkruste | Wintergemüse | Kartoffelgratin
18,90

Geschmortes Rehschäufele
Rosenkohl | Spätzle
15,50

Gebratenes Zanderfilet
Rahmsauerkraut | Kartoffelpüree | Pommery-Senfsauce
17,50

Gerne reichen wir Ihnen eine Speisekarte mit ausgewiesenen allergenen Inhaltsstoffen

Schweiger's
LANDGASTHOF

Dessert

„Pikantus“ Dunkelbierparfait
Zwetschgenröster
6,50

Pfannkuchenkrapfen
Zweierlei von der Birne
6,50

Duett von der Schokoladenmousse
mit marinierten Orangen
5,20

Käseauswahl | Feigensenf
9,00

Für unsere kleinen Gäste

Rinderkraftbrühe
Pfannkuchenstreifen
3,50

Portion Pommes
3,70

Spätzle mit Sauce
3,70

„Kleiner Muck“
Schnitzel Wiener Art | Pommes Frites
5,90

„Moby Dick“
Fischstäbchen | Kartoffelpüree
5,90

„Eiszwerg“
Vanille- und Schokoladeneis(2)
3,50

Gerne reichen wir Ihnen eine Speisekarte mit ausgewiesenen allergenen Inhaltsstoffen

Schweiger's
LANDGASTHOF

Unser Menü

Servietten-Knödel-Carpaccio

Kürbiskernöl | gerösteten Pilzen

***

Perlhuhn

gefüllt mit Frischkäse | Petersilien-Kartoffelpüree auf Portwein-Madeira Jus

***

Duett von der Schokolade mit Orangen

29,00

Unsere Weinempfehlung:

Emil Bauer | Rosé Cuvée | trocken | Pfalz	*0,20l*	*3,80*

Gerne reichen wir Ihnen eine Speisekarte mit ausgewiesenen allergenen Inhaltsstoffen

Schweiger's LANDGASTHOF

Aperitif

Glas Kir, Cassislikör(2) mit Weißwein		4,00
Glas Kir Royal, Cassislikör(2) mit Sekt		4,20
Martini bianco	5 cl	4,00
Campari(2) Soda	4 cl	4,20
Campari(2) Orange	4 cl	4,70
Aperol(2) Spritz Secco, Aperol, Orange		4,70
Hugo Secco, Holunder, frische Minze		4,70
Rosato Mio Secco, Rosato Ramazotti, Basilikum		5,20
Erdinger "Pikantus" *dunkler Weizenbock*	0,30l	2,90

Sekt

Emil Bauer Secco	0,10l|0,75l	3,60|18,50
Baumann Sekt Riesling Brut	0,10l|0,75l	3,80|22,00

Alkoholfrei

Adelholzener Classic | Naturell	0,25l	1,90
Adelholzener Classic | Naturell | Sanft	0,75l	4,60
Schweppes Tonic(10) | Bitter Lemon(10)	0,20l	2,40
Libella Zitrone | Orange | Cola-Mix(11)	0,25l|0,50l	1,90|3,10
Coca-Cola | Coca-Cola light (4,11)	0,25l|0,50l	1,90|3,10
Saft *Orange | Ananas | Herzkirsche | Apfel* *Johannisbeere | Rhabarber | Mango | Traube rot*	0,25l|0,50l	2,40|4,60
Saftschorle *Orange | Ananas | Herzkirsche | Apfel* *Johannisbeere | Rhabarber | Mango | Traube rot*	0,25l|0,50l	1,90|3,70
Almdudler	0,35l	3,20

Gerne reichen wir Ihnen eine Speisekarte mit ausgewiesenen allergenen Inhaltsstoffen

Schweiger's
LANDGASTHOF

Bier

Fischer's Stiftungsbräu Hell	0,50l	3,10
Fischer's Stiftungsbräu Radler	0,50l	3,10
Mariabrunner Dunkel	0,50l	3,20
Clausthaler Alkoholfrei	0,50l	3,10
Trumer Pils	0,33l	2,90
Erdinger Weißbier	0,50l	3,20
Erdinger Urweisse *besonders kräftiges und würziges Aroma*	0,50l	3,20
Erdinger Weißbier Dunkel	0,50l	3,20
Erdinger Leichte Weisse	0,50l	3,20
Erdinger Alkoholfrei	0,50l	3,20
Erdinger Russ' Weißbier | Zitronenlimonade	0,50l	3,20
Erdinger Cola-Weißbier	0,50l	3,20

Weißwein offen 0,20l

WG Heilbronn | Trollinger weiß | halbtrocken | Württemberg	3,90
Emil Bauer | Riesling | trocken | Pfalz	3,80
Emil Bauer | Grauburgunder | trocken | Pfalz	4,50
Hagn Hundschupfen | Grüner Veltliner | trocken | Niederösterreich	5,80

Roséwein offen 0,20l

Emil Bauer | Rosé Cuvée | trocken | Pfalz	3,80

Rotwein offen 0,20l

Lergenmüller | Merlot | trocken | Pfalz	5,70
Emil Bauer | Spätburgunder | trocken | Pfalz	3,80
Polz | Zweigelt | trocken | Steiermark	6,70

Gerne reichen wir Ihnen eine Speisekarte mit ausgewiesenen allergenen Inhaltsstoffen

Schweiger's
LANDGASTHOF

Flaschenwein weiß 0,75l

Emil Bauer 18,00

Riesling | trocken | Pfalz

Feinfruchtig, klassische Rieslingart mit markanter Säure – er hat in der späten Herbstsonne seine Reife vollendet. Dieser "typische" Riesling zeigt eine blassgelbe, ins grünlich-gelbe tendierende Farbe, im Duft dominieren Pfirsich oder Apfel, im Mund spürt man eine rassige Säure.

Jurtschitsch 21,00

Grüner Veltliner | Terrassen Niederösterreich

Frisches Apfelaroma mit zarten Zitrusnoten; angnehme Würze

Bürgerspital 21,00

Bacchus | QbA | halbtrocken | Franken

Feine Maracuja- und Bananennote, exotisches Fruchtbukett.

Gleichenstein Hofgarten 24,00

Weißer Burgunder | Kabinett | trocken | Baden

Dezenter Duft von weißen Sommerblüten, reifen Birnen und einem Hauch Quittengelee; ein saftiger, frischer Geschmack, animierend, mit Schmelz und eleganter Dichte.

Polz Steierischer Spiegel *25,00*

Sauvignon Blanc | trocken | Steiermark

Helles Grüngelb, würziges Aroma nach Cassis und Paprika, knackige Frucht am Gaumen, etwas Holunder, lebendige Säure und verspieltes Finish.

Emil Bauer „Bullshit“ 25,00

Grauburgunder | trocken | Pfalz

Feine Duftaromen von grünen Nüssen, Mandeln, frischer Butter sowie fruchtige Aromen, die an Birne, Trockenobst und Rosinen, Ananas und Zitrusfrüchte erinnern. Ein Teil von diesem Grauburgunder wurde im großen Holzfass ausgebaut, was ihm diesen sogenannten „Schmelz“ verleiht. Daneben treten aber auch vegetative Noten von grünen Bohnen oder Paprikaschoten auf.

Schloss Reinhartshausen Insel Mariannenaue 37,00

Cuvée | trocken | Rheinhessen

Edles, helles Strohgelb mit zartgrünlichen Reflexen. Das Bukett enthält frische und verführerische Noten von Sommerblumen, einen Hauch von frisch gemähtem Gras und Früchten, wie Johannisbeere, Apfel und Stachelbeere. Am Gaumen wird dieser Eindruck noch intensiver, Aromen von Mirabelle, Pfirsich und einen zarten Hauch von Blütenwiese und Nüssen. Sanfter Ausklang in weich-fruchtiger Harmonie.

Gustav Krug Kreuzweingarten 32,00

Cuvée | trocken | Thermenregion - Österreich

Der Kreuzweingarten zählt zu den besten Lagen der Thermenregion. Der alte Weingarten bringt einen besonderen Wein hervor: Geprägt von den beiden Traditionssorten Rotgipfler und Zierfandler ist es der typische Gumpoldskirchner Gemischte Satz. Eigenständiger hocheleganter Wein mit viel Fülle und Power.

Gerne reichen wir Ihnen eine Speisekarte mit ausgewiesenen allergenen Inhaltsstoffen

Schweiger's LANDGASTHOF

Flaschenwein rot 0,75l

Robert Goldenits Zweigold 18,00

Zweigelt | trocken | Burgenland - Österreich

Mittleres Rubingranat, weiche Struktur, saftiger Charakter, Dunkelfrucht und Kirschen am Gaumen, feines Tannin, runder Abgang von mittlerer Länge, sehr trinkfreudig

WG Heilbronn Heros 20,00

Lemberger | trocken | Württemberg

Heros, der Held, steht für einen ausdrucksvollen, trockenen Wein. Dieser Jungwein wird nach der Gärung für zirka 6 Monate ins große Eichenfass eingelagert, um dort eine schöne Reife zu erfahren. Diese Reife verleiht dem Wein mehr Fülle, Tiefe und Nachhaltigkeit, sowie einen kräftigen, unnachahmlichen Charakter.

Castell-Castell 24,00

Cuvée | trocken | Franken

Cuvèe aus Dornfelder-, Domina- und Portugiesertrauben, benannt nach einer Casteller Urkunde aus dem Jahr 1224. Röst- und Raucharomen mit Duft nach reifen dunklen Beeren, ausgeprägt und kräftig, wobei die Gerbsäure harmonisch eingebunden ist.

Markowitsch 25,00

Cuvée | trocken | Carnuntum - Niederösterreich

Rubinroter Rotwein mit violettem Rand, der Duft erinnert an Weichsel und Gewürze, weich und elegant am Gaumen.

Emil Bauer „…Drunk…“ 29,00

Noir Cuvée | trocken | Pfalz

Zarte Röst- und kräftige Fruchtaromen gehen hier eine zarte Liaison ein, die durch einen Hauch Vanille abgerundet wird. Die Cuvée aus im großen Holz gereiften 30% Cabernet Sauvignon, 30% Spätburgunder, 35% Merlot und 5% Nebbiolo überzeugt durch ihren kräftigen Körper.

Anton Bauer 52,00

Merlot | Reserve | trocken | Wagrum - Österreich

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, Randaufhellung. Feine Edelholzwürze, ein Hauch von Nougat und Vanille, dunkles Beerenkonfit, atraktives Bukett. Saftig, elegant und frisch, feine Tannine, herzhafte Kirschenfrucht, bleibt gut haften, salzig-mineralischer Nachhall, finessenreicher Speisenbegleiter.

Markowitsch Redmont 54,00

Cuvée | trocken | Carnuntum - Niederösterreich

Leuchtendes Rubingranat, violette Reflexe, in der Nase rauchige, mineralische Note, dunkelbeerige Anklänge, am Gaumen sehr elegant, dabei sehr engmaschig mit herrlicher Fruchtsüße im Nachhall.

Gerne reichen wir Ihnen eine Speisekarte mit ausgewiesenen allergenen Inhaltsstoffen

Schweiger's LANDGASTHOF

Spirituosen

Die Destillerie LANTENHAMMER produziert seit 1928 feinste Edelbrände, fruchtige Liqueure und mehr. Die Wurzeln der LANTENHAMMER Destillerie liegen am Schliersee. Bereits in dritter Generation geführt, entwickelt sich die LANTENHAMMER Destillerie stetig weiter. Ein Team aus bestens ausgebildeten Destillateuren ist immer darauf aus, neue, geschmackvolle Innovationen zu schaffen.

Lantenhammer Holzfass Enzian	2 cl	2,50
Lantenhammer Haselnuss	2 cl	3,70
Lantenhammer Rote Williamsbirne	2 cl	3,90
Lantenhammer Marillenbrand	2 cl	3,90
Lantenhammer Schlehe	2 cl	3,90
Lantenhammer Sauerkirsche	2 cl	4,20
Lantenhammer Vogelbeerenbrand	2 cl	5,50
Lantenhammer Bavarka Vodka	4 cl	5,20

Der charaktervoller Vodka „made in Bayern“. Die berühmteste Spirituose der Welt hat jetzt einen oberbayerischen Ableger: unverfälscht und ausdrucksstark, hochrein destilliert und aus 100% deutschen Kartoffeln.

Lantenhammer Bavarka Gin	4 cl	5,20

Hergestellt aus zehn bayerischen Kräutern, wie Hopfen, Fenchelsamen und Heublume, Orangen- und Zitronenschale, gepaart mit der Kraft der Kartoffel. Seinen kräftigaromatischen Charakter verdankt der rassige Gin nicht zuletzt seinem älteren Bruder, dem BAVARKA Vodka, der zum Ansetzen der Wacholderbeeren als Grunddestillat verwendet wird.

Lantenhammer Holunderblütenliqueur	2 cl	2,90
Wilhelm Marx GingerLIQ	2 cl	5,90

Der Edelliqueur aus frischem Ingwer ist ein fruchtiger, würziger Likör mit der typischen, angenehmen Schärfe von Ingwer, der durch die Frische der Früchte das Zitronenaroma sehr ausgeprägt hervorbringt.

Ziegler Obstbrand	2 cl	3,20
Ziegler Waldhimbeerenbrand	2 cl	4,40
Ramazotti	2 cl	2,80
Lheraud VSOP Cognac	2 cl	4,60
Slyrs, Bayerischer Single-Malt vom Schliersee	4 cl	8,40

Gerne reichen wir Ihnen eine Speisekarte mit ausgewiesenen allergenen Inhaltsstoffen

Schweiger's LANDGASTHOF

Heißgetränke

Burkhof Tasse Kaffee	2,60
Burkhof große Tasse Kaffee	2,90
Burkhof Milchkaffee	3,10
Burkhof Espresso	1,90
Burkhof Espresso Macchiato	2,20
Burkhof Espresso doppelt	3,60
Burkhof Espresso Coretto	5,10
Burkhof Cappuccino	2,90
Burkhof Latte Macchiato	3,20
Burkhof Chocciatto (heiße Schokolade mit Espresso)	3,10
Cocaya Heiße Schokolade	2,90
Cocaya Heiße Schokolade mit "Schuss"	3,80
Tasse Heiße Milch	2,00

Ronnefeld Glas Tee *Refreshing Mint* | *Fruity Camomile* *Granny's Garden* | *Juicy Apple* | *Ayurveda Ginger*	2,70
Ronnefeld Glas Tee *Morgentau* | *Summer Darjeeling* *Earl Grey* | *Ayurveda Ginger* | *Bergkräuter*	2,90
Ronnefeld Kännchen Tee *Refreshing Mint* | *Fruity Camomile* *Granny's Garden* | *Juicy Apple*	4,90
Ronnefeld Kännchen Tee *Morgentau* | *Summer Darjeeling* *Earl Grey* | *Ayurveda Ginger* | *Bergkräuter*	5,10

Alle Preise verstehen sich in Euro, inclusive Service und der derzeit gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer

Deklaration der Zusatzstoffe:
1=mit Konservierungsstoffen | 2=mit Farbstoff | 3=mit Antioxidationsmittel | 4=mit Süßungsmittel Saccharin | 5=mit Süßungsmittel Cyclamat | 6=mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle | 7=mit Süßungsmittel Acesulfam | 8=mit Phosphat | 9=geschwefelt | 10=chininhaltig | 11=coffeinhaltig | 12=mit Geschmacksverstärker | 13=geschwärzt | 14=gewachst | 15=gentechnisch verändert

Gerne reichen wir Ihnen eine Speisekarte mit ausgewiesenen allergenen Inhaltsstoffen