

Herzlich willkommen im Schweiger's Landgasthof!

Aus frischen und regionalen Zutaten, immer den Jahreszeiten angepasst, zaubert unser Küchenteam, unter der Leitung von Martin Beckhold, 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 historische 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 Menüempfehlung

Hollundergebeiztes Lachsforellenfilet /
Salatspitzen / Honig-Senf-Dressing / Kresse

Rosa gebratene Entenbrust /
Schwarzwurzel / Schupfnudeln

Gewürzschokoladenkuchen /
Zwetschgenröster / Tonkabohnenespuma

33,00€

Unsere Öffnungszeiten:
täglich von 17:00 Uhr bis 21:30 Uhr warme Küche
Sonn- und feiertags zusätzlich ab 11:00 Uhr

Ankommen ...Durchatmen ...Entspannen ...Genießen!

Vorspeisen

Saisonaler kleiner gemischter Salat
4,70€

Schweinebratenfrühlingsrolle / mariniertes Blaukraut /
Walnuss / Hagebutten-Schalottendip
8,90€

Hollundergebeiztes Lachsforellenfilet /
Salatspitzen / Honig-Senf-Dressing / Kresse
9,90€

Carpaccio von der geräucherten Entenbrust /
Salatspitzen/ Kumquatchutney / Balsamico
10,90€

Tranchen vom hausgemachten Hirschschinken /
Knödelcarpaccio / Salatspitzen
11,90€

Suppen

Maronenschaumsüppchen mit Honig und Kirschwasser / Schwarzbrotcroutons
5,90€

Tafelspitzbrühe / Brätstrudel
4,90€

Schweiger`s Klassiker

Schweiger`s Salat /
Kerne / Ziegenkäsesaltimbocca
14,20€

Gebratene Kalbsleber /
Rote Zwiebeln / Kartoffelpüree
16,90€

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren /
Skin on Fries / gemischter Salat
17,90€

Zwiebelrostbraten von der Ochsenlende /
Kartoffelstrietzel / gemischter Salat
18,90€

Vegetarisch

Käsespätzle / Röstzwiebeln
11,90€

Kartoffel-Birnen-Strudel / Waldpilzrahm
14,90€

Hauptgänge

Gekochter Rindertafelspitz /
Meerrettichsoße / Wurzelgemüse / Schwenkkartoffeln
15,90€

Schweinefiletmedaillons unter der Kräuterkruste /
Waldpilzrahm / Spätzle
16,90€

Geschmorte Keule von der Bauernente /
Apfelblaukraut / Kartoffelknödel
16,90€

Gebrautes Zanderfilet / Wintergemüse /
Schwenkkartoffeln
17,90€

Geschmorte Rehschulter /
Rosenkohlblätter / Haselnussschupfnudeln
18,90€

Hirschrückenmedaillons /
getrüffelter Spitzkohl / Kaspressknödelwürfel
24,90€

Dessert

Spekulatiustiramisu / Glühweinkirschen
5,90€

Gewürzschokoladenkuchen /
Zwetschgenröster / Tonkabohnenespuma
6,90€

Gebackene Nougatknödel / Vanillebirnen /
weißes Montélimar Nougateis
7,90€

Käseauswahl / Feigensenf
9,00€