

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

Sauerrahm-Brunnenkresse-Terrine
mit gebeizter Lachsforelle und Salatspitzen

Maishähnchenbrust mit Blauschimmelkäse und Bündnerfleisch gefüllt
an Schwarzwurzel in Rahm und Tomatengnocchi

Interpretation von der
Schwarzwälder Kirsche

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 | Waldorfsalat | Apfel-Curry-Chutney
8,90

Entenravioli | Rahmschwarzwurzel
11,90

Sauerrahm-Brunnenkresse-Terrine | gebeizte Lachsforelle
Salatspitzen
11,90

Gebratene Perlhuhnbrust | Belugalinsensalat | Karotte
12,90

Suppen

Brunnenkressesüppchen | Sesamgrissini
5,90

Rinderkraftbrühe | Brätstrudel
4,90

Gerne reichen wir Ihnen eine Speisekarte mit ausgewiesenen allergenen Inhaltsstoffen

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

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
Kartoffelstriezel | gemischter Salat
18,90

Vegetarisch

Käsespätzle | Röstzwiebeln
11,90

Tomatengnocchi | Schmelztomaten | Basilikum
14,90

Hauptgänge

Schweinefiletmedaillons | Kräuterkruste
Waldpilzrahm | Spätzle
16,90

Geschmorte Ochsenbackerl | grüne Curryjus
Estragonkarotten | gebratene Semmelknödel
17,90

Gebratenes Zanderfilet | saisonales Gemüse
Kartoffel-Steckrübenstampf
17,90

Kleine Kalbsrouladen
mediterranes Gemüse | gegrillte Polenta
18,90

Maishähnchenbrust gefüllt mit Blauschimmelkäse und Bündnerfleisch
Rahmschwarzwurzel | Tomatengnocchi
18,90

Lammkarree
Ratatouille | Würfelpommes
26,90

Dessert

Campari-Orange
Blutorangen-Campari-Sorbet | Orangen-Panna Cotta
5,90

Interpretation von der
Schwarzwälder Kirsche
6,90

Kaiserschmarrn
zweierlei Fruchtkompott
8,90

Käseauswahl / Feigensenf
9,20

Gerne reichen wir Ihnen eine Speisekarte mit ausgewiesenen allergenen Inhaltsstoffen

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