

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

Flusskrebsravioli | Spargelragout

\* \* \*

Kalbsfiletmedaillon | grüner Spargel | Kartoffelstrudel

\* \* \*

Dreierlei von der Erdbeere  
Salat | Mousse | Joghurt-Basilikum-Eis

31,00

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

Perlhuhnterrinen | Spargelmousse | Schwarzbrot  
10,90

Tatar von der gebeizten Lachsforelle  
Rettich | Kartoffelrösti  
10,90

Flusskrebsravioli | Spargelragout  
11,90

Gebackene Kalbszunge | Spargel-Kartoffelsalat | Kapern  
11,90

Suppen

Rinderkraftbrühe | Brätstrudel  
4,90

Spargelcremesuppe | grüner und weißer Spargel  
5,90

*Legende Allergene:*

*Eier 1, Fisch 2, Krebstiere 3, Milch 4, Sellerie 5, Sesam 6,  
Erdnuss 7, Gluten 8, Senf 9, Soja 10, Weichtiere 11*

*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  
Pommes Frites | gemischter Salat  
17,90

Zwiebelrostbraten von der Ochsenlende  
Kartoffelstriezel | gemischter Salat  
18,90

Vegetarisch

Gratinierter Spätzletopf  
Röstzwiebel | kleiner gemischter Salat  
13,90

Spargel-Bärlauch-Risotto | Parmesanchip  
13,90

*Legende Allergene:  
Eier 1, Fisch 2, Krebstiere 3, Milch 4, Sellerie 5, Sesam 6,  
Erdnuss 7, Gluten 8, Senf 9, Soja 10, Weichtiere 11*

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

Hauptgerichte

Kalbsbraten | Gemüse | Kartoffelstrudel  
16,90

Geschmorte Ochsenbackerl | grüne Curry-Jus | Estragonkarotten | Bratknödel  
17,90

Pfeffersteak vom Iberico-Schwein | Gemüsegröstl | Bärlauchgnocchi  
19,90

Gebratenes Saiblingsfilet | Spargel-Bärlauch-Risotto  
20,90

Kalbsfiletmedaillon | grüner Spargel | Kartoffelstrudel  
22,90

Spargel

Schrobenhausener Spargel mit neuen Kartoffeln	13,90
... mit rohem und gekochtem Schinken	17,90
... mit Wiener Schnitzel	20,90
... mit gebratener Perlhuhnbrust	21,90
... mit gebratenem Saiblingsfilet	21,90
... mit Kalbsfiletmedaillon	24,90

Alle Spargelgerichte servieren wir wahlweise mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter.

*Legende Allergene:*

*Eier 1, Fisch 2, Krebstiere 3, Milch 4, Sellerie 5, Sesam 6,  
Erdnuss 7, Gluten 8, Senf 9, Soja 10, Weichtiere 11*

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

Dessert

Erdbeere  
Salat | Mousse | Joghurt-Basilikum-Eis  
6,90

Rhabarber  
Küchlein | Salat | Sorbet  
6,90

Kaiserschmarrn | zweierlei Fruchtkompott  
8,90

Käseauswahl | Feigensenfsauce  
9,20

*Legende Allergene:  
Eier 1, Fisch 2, Krebstiere 3, Milch 4, Sellerie 5, Sesam 6,  
Erdnuss 7, Gluten 8, Senf 9, Soja 10, Weichtiere 11*

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