



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 bitten Sie, sich an die Hygienevorschriften zu halten und einen Mund-Nasen-Schutz beim Besuch der Toilettenräume aufzusetzen, sowie beim Betreten und Verlassen des Restaurants.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihre Familie Seibert und Team

Unsere Öffnungszeiten:

Donnerstag bis Sonntag von 17:00 Uhr bis 21:30 Uhr warme Küche
Sonn- und feiertags zusätzlich ab 11:00 Uhr bis 16:00 Uhr

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

Vorspeisen

Saisonaler kleiner gemischter Salat
4,70

Schweiger's Schweinebratenschmankerl
Frühlingsrolle | gebackene Praline | Kraut | Senf-Schwarzbier-Dip
9,90

„Vitello Forello“
Kalbfleischtranchen | Räucherforellensoße | Salatspitzen
10,90

Suppe

Kaltes Gurkensüppchen | Joghurt | Lachspraline
5,90

Salate

Großer bunter Salatteller | Kerne
9,90

Großer bunter Salatteller | gebratene Rinderlendenstreifen | Pfifferlinge
15,90

Vegetarisch

Tagliarini | Pfifferlinge | Kirschtomaten | Frühlingslauch
15,90

Für Beilagenänderungen wird ein Aufpreis von 1.- berechnet

Gerne reichen wir Ihnen eine Speisekarte mit ausgewiesenen allergenen Inhaltsstoffen

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

Hauptgerichte

Gebratene Kalbsleber
Rote Zwiebeln | Kartoffelpüree
16,90

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren
Pommes Frites | gemischter Salat
17,90

Zwiebelrostbraten von der Ochsenlende
Kartoffelstriezel | gemischter Salat
19,90

Hirschschnitzel in Haselnusspanade | Petersilienkartoffeln
sautierte Pfifferlinge
18,90

Ochsenbackerl
Sommergemüse | Kartoffelstampf
17,90

Gebratenes Goldforellenfilet
Gold-gelbe Edelforelle | buntes Gemüse | Erbsenpüree
19,90

Dessert

Dreierlei vom Pfirsich
Weinbergpfirsichmousse | Blutpfirsichsorbet | Ragout
6,90

Für Beilagenänderungen wird ein Aufpreis von 1.- berechnet

Gerne reichen wir Ihnen eine Speisekarte mit ausgewiesenen allergenen Inhaltsstoffen

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