



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

*Für Beilagenänderung berechnen wir ein Aufpreis von 1.- EUR*

*Gerne reichen wir Ihnen eine Speisekarte mit ausgewiesenen allergenen Inhaltsstoffen*

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

Vorspeisen

Tranchen vom gebeizten Hirschrücken  
Vogersalat | Kartoffeldressing | Walnuß | Preiselbeeren  
9,90

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

Suppe

Kürbiscremesuppe vom süß-sauer eingelegtem Muskatkürbis  
Kerne | Öl  
6,90

Salate

Saisonaler kleiner gemischter Salat  
4,70

Großer bunter Salatteller | Kerne  
9,90

Großer bunter Salatteller | Ziegenkäsesaltimbocca | geröstete Kerne  
15,90

Vegetarisch

Kürbisnocchipfanne  
Hokaidokürbis | Kirschtomaten | Lauch  
15,90

Hauptgerichte

Gebratene Kalbsleber  
Rote Zwiebeln | Kartoffelpüree  
16,90

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

Zwiebelrostbraten von der Ochsenlende  
Kartoffelstrietzel | gemischter Salat  
19,90

Hirschkeulenbraten  
Blaukraut | Kartoffelknödel | Wacholderjus  
18,90

Rosa gebratene Entenbrust  
Rosenkohl | Püree vom Blumenkohl | Kürbisgnocchi  
19,90

Gebratenes Saiblingfilet  
herbstliches Gemüse | Kartoffel-Pastinakenpüree  
18,90

Dessert

Dreierlei von der Zwetschge  
Strudel | Röster | Eis  
6,90

Kugel hausgemachtes Sorbet | Beerenragout  
3,90

Menü

Menü

*Stellen Sie sich Ihr eigenes 3-Gang-Menü zusammen und erhalten einen Rabatt von 3,- auf den Gesamtpreis Ihres Wunschmenüs!*

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