

Herzlich willkommen im Schweiger's Landgasthof!

Das Gebäude des Landgasthofs stammt aus dem Jahre 1869. Seit Generationen gehörte die Gastwirtsfamilie Schweiger aus Manhartsdorf in der Gemeinde Wartenberg zu den Bierkunden des Stiftungsbräu. Ein sogenanntes Bierbuch für „Vetter A. Schweiger, Wirth am Hardt von 1893 und ein Bierabnahmevertrag aus dem Jahre 1905 legen Zeugnis davon ab. Maria Schweiger, die nach dem Tode ihres Mannes Georg (+1964) die Gastwirtschaft bis zu ihrem Tode (+1985) weiterführte, vermachte ihr Anwesen der Fischer's Wohltätigkeitsstiftung mit ihrem Testament von 1978. Der Betrieb wurde aufwändig saniert und seither ein Hotel mit Restaurant.

Am 01.01.2016 übernahm Familie Seibert den traditionsreichen Betrieb.

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 eine FFP2-Maske beim Besuch der Toilettenräume aufzusetzen, sowie beim Betreten und Verlassen des Restaurants.**

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihre Familie Seibert und Team

Unsere Menüempfehlung

Ochsenschwanzravioli  
gebratene Pfifferlinge | Jus

\*\*\*

Rosa gebratene Entenbrust  
Petersilienpüree | Kaiserschoten

\*\*\*

Gemischte Sommerbeeren  
Zabaglione | Proseccois

33,00

Unsere Öffnungszeiten:

Donnerstag bis Sonntag von 17:00 Uhr bis 21:30 Uhr warme Küche  
Sonn- und feiertags zusätzlich ab 11:00 Uhr bis 14:00 Uhr

Beilagenänderungen werden mit einem Aufpreis von 1,- EUR berechnet.

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

Vorspeisen

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

Mit Riesling gesülzter Rindertafelspitz  
Kernöl | Radi | Salatspitzen  
10,90

Rindertatar (*angemacht*)  
selbst gebackenes Sauerteig-Bier Brot | Kapernäpfel  
13,90

Suppen

Rinderkraftbrühe | Lebernockel | Gemüsestreifen  
5,90

Kaltes Gurkensüppchen | Gebackene Grappalachspraline  
6,90

Salate

Saisonal kleiner gemischter Salat  
4,90

Großer bunter Salatteller | Kerne  
9,90

Großer bunter Salatteller | gebratene Pfifferlinge  
14,90

Großer bunter Salatteller „surf & turf“ | 3 Riesengarnelen | Rinderlendenstreifen  
14,90

*Zu allen Vorspeisen und Salaten reichen wir Ofenfrisches Baguette*

Beilagenänderungen werden mit einem Aufpreis von 1,- EUR berechnet.

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

Vegetarisch

Tagliarini Pfifferlinge  
Kirschtomaten | Lauchzwiebel | Rahm  
15,90

Hauptgerichte

Gebratene Kalbsleber  
Rote Zwiebeln | Kartoffelpüree  
16,90

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren  
Pommes Frites | kleiner gemischter Salat  
18,90

Zwiebelrostbraten von der Ochsenlende  
Kartoffelstrietzel | kleiner gemischter Salat  
19,90

Geschmorte Rinderbeinscheiben  
Butterkarotten-Lauch-Gemüse | Schweiger's Bratknödel  
17,90

Kalbslendensteak mit Pfifferlingkruste  
grüner Spargel | Kartoffelgratin  
20,90

Dessert

Gemischte Sommerbeeren | Zabaglione | Proseccois  
6,90

Holunder Crème Brûlée | marinierte Erdbeeren | Basilikumeis  
6,90