

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 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

Flusskrebsravioli | Spargelragout

Perlhuhnbrust supreme | Erbspüree | sautierte Kräuterseitlinge | Polentataler

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 16:00 Uhr

Gerne reichen wir Ihnen eine Speisekarte mit ausgewiesenen allergenen Inhaltsstoffen

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

Vorspeisen

Schweinebraten-Frühlingsrolle | rote Zwiebelmarmelade | Weißkrautsalat
9,90

Rindertatar | hausgebackenes Sauerteig-Bier Brot | Kapernäpfel
13,90

Gebratene Edelfische | Salatbouquet | Bärlauchbutter
13,90

Suppen

Mojito von grünem Spargel | Grappalachspraline
6,90

Rinderkraftbrühe | Lebernockel | Gemüsestreifen
5,90

Salate

Saisonaler kleiner gemischter Salat
4,70

Großer bunter Salatteller | Kerne
9,90

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

Bärlauch-Gnocchi | Spargel | Kirschtomaten
15,90

Hauptgerichte

Gebratene Kalbsleber
Rote Zwiebeln | Kartoffelpüree
16,90

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

Zwiebelrostbraten von der Ochsenlende
Kartoffelstrietzel | gemischter Salat
19,90

Geschmorte Rinderbeinscheiben
Butterkarotten-Lauch-Gemüse | Bratknödel
17,90

Kalbslendensteak
grüner Spargel | Kartoffelgratin
20,90

Dessert

Gemischte Sommerbeeren | Zabaglione | Proseccois
6,90

Holunder Crème Brûlée | marinierte Erdbeeren | Basilikumeis
6,90

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

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