

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 medizinische 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 Öffnungszeiten:

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

Gerne reichen wir Ihnen eine Speisekarte mit ausgewiesenen allergenen Inhaltsstoffen

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

Unsere Menüempfehlung

Kürbis-Ziegenkäse-Terrine
Tranchen von der geräucherten Entenbrust | Salatspitzen

Hirschrückenmedaillons
Rahmwirsing | Kartoffelplätzchen

Dreierlei hausgemachtes Eis

31,00

Wir empfehlen Ihnen hierzu:

Emil Bauer „Scheu...aber geil“ Scheurebe | trocken | Pfalz
Emil Bauer My Merlot | trocken | Pfalz

0,2l 6,90
0,2l 6,90

Vorspeisen


Kürbis-Ziegenkäse-Terrine
Tranchen von der geräucherten Entenbrust | Salatspitzen
10,90

Grappalachstartar
Sauerrahm | Kartoffelrösti | Salatspitzen
10,90


Gänsravioli
Steckrüben-Rosenkohl-Gemüse | Orangenjus
11,90


Suppen

Rinderkraftbrühe | Lebernockel | Gemüsestreifen
5,90

Kürbiscremesuppe vom süß-sauer eingelegtem Muskatkürbis 
Kerne | Öl
5,90

Salate


Saisonaler kleiner gemischter Salat 
4,90

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

Vegetarisch

Pilzgnocchi 
Gebratene Pilze | Kirschtomaten | Lauchzwiebel | Rahm
15,90

Hauptgerichte

Gebratene Kalbsleber
Rote Zwiebeln | Kartoffelpüree
17,90

Burgunderbraten
Blaukraut | Kartoffelknödel
18,90

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren
Pommes Frites | kleiner gemischter Salat
19,90

Rosa gebratene Entenbrust
Steckrüben-Rosenkohl-Gemüse | Kürbissouflé
19,90

Hirschrückenmedaillons
Rahmwirsing | Kartoffelplätzchen
19,90

Zwiebelrostbraten von der Ochsenlende
Kartoffelstrietzel | kleiner gemischter Salat
20,90

Dessert

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

Kaiserschmarrn
Zweierlei Fruchtkompott
8,90