

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 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

Unsere Menüempfehlung

Hummercremesuppe | Krustentierpraline

Rosa gebratene Entenbrust
Steckrüben-Rosenkohl-Gemüse | Kartoffelplätzchen

Karamellisierter Käsekuchen | Nougat Espuma
Orangenfilets

30,00

besondere Digestif-Empfehlung
Ziegler Quittenbrand 2cl

Menüpreis
36,00

Wir empfehlen Ihnen hierzu:

Schloss Affaltrach Chardonnay | trocken | Württemberg
Emil Bauer My Merlot | trocken | Pfalz

0,2l 5,90
0,2l 6,90

Vorspeisen

Brezenknödelcarpaccio
Tranchen von der geräucherten Entenbrust | Salatspitzen
9,90


Gewürzlachs | Kartoffelrösti
Salatspitzen | Meerrettichschaum
10,90


Suppen

Steinpilz-Consommé | Steinpilz-Brätstrudel
5,90

Hummercremesuppe | Krustentierpraline
6,90

Salate


Saisonal kleiner gemischter Salat 
4,90

Winterlicher bunter Salatteller | Walnüsse 
Cranberry | Preiselbeer-Dressing
9,90

Winterlicher bunter Salatteller | Ziegenkäse Saltimbocca
Walnüsse | Cranberry | Preiselbeer-Dressing
14,90
h

Zu allen Vorspeisen und Salaten reichen wir ofenfrisches Baguette

Vegetarisch

Kürbisrisotto | Wintergemüse 
Parmesan
14,90

Hauptgerichte

Geschmorte Ochsenbackerl
Estragon-Karottengemüse | Kartoffelstampf
18,90

Gegrilltes Wolfsbarschfilet
Wintergemüse | Kürbisrisotto
18,90

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

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

Geschmorte Gänsekeule (ausgelöst)
Blaukraut | Kartoffelknödel | Orangensoße
19,90

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

Dessert

Karamellierter Käsekuchen
Nougat Espuma
4,90

Bratapfel | Eierliköreis
Glühweinkirschen
5,90

Sie möchten an Weihnachten nicht auf unser Essen verzichten, aber lieber zu Hause essen? So haben wir die perfekte Lösung für Sie!
Bestellen Sie sich einfach unsere verzehrfertig vorgegarten Speisen und holen diese am 23. oder 24.12.2021 bei uns ab.



Bei Interesse sprechen Sie uns gerne an!