

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

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

Vorspeisen

Terrine von gebeiztem Lachs und Frischkäse  
Salatspitzen  
9,90


Bärlauchknödel-Carpaccio  
Geräucherte Hähnchenbrust | Salatspitzen  
9,90

Suppen

Bärlauchcremesuppe  
Kräutercroutons  
5,90


Rinderkraftbrühe  
zweierlei Einlage  
6,90

Salate

Saisonaler kleiner gemischter Salat   
4,90

Schweiger's Salat  
Kerne | Ziegenkäse-Saltimbocca  
14,90

Vegetarisch

Tagliarini in Bärlauchrahm   
Grüner Spargel | Kirschtomaten | Parmesan  
14,90

Hauptgerichte

Gebratene Kalbsleber  
Rote Zwiebeln | Kartoffelpüree  
17,90

In Weißwein geschmorte Kaninchenkeule  
Buntes Gemüse | Gnocchi  
18,90

Geschmorte Lammhaxe (ausgelöst)  
Speckbohnen | gebratene Bärlauchknödel  
18,90

Gegrilltes Wolfsbarschfilet  
Buntes Gemüse | Safran-Fregola Sarda (Nudelrisotto)  
18,90

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

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

Dessert

Schokoladen-Mokka-Biskuit-Schnitte  
Pistazieneis  
6,90

Schon probiert?  
Unser Kaffeelikör aus dem Hause Lantenhammer rundet Ihr Dessert ab.

2 cl 3,70

**Die Bärlauchsaison hat begonnen**

Sie möchten sich etwas für zu Hause gönnen?  
Unser selbstgemachtes Bärlauchpesto können Sie exklusiv bei uns erwerben.  
Sprechen Sie uns gerne an!

230 ml 4,90