

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 ist 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 das 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 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

Flusskrebsravioli
Spargelragout
8,90


Bärlauchknödel-Carpaccio
Geräucherte Hähnchenbrust | Salatspitzen
9,90

Suppen

Spargelcremesuppe
Grüner und weißer Spargel
6,90

Rinderkraftbrühe
Brättnockerl | Gemüsestreifen
6,90


Salate

Saisonaler kleiner gemischter Salat 
4,90

Großer bunter Salatteller | Kerne 
9,90

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

Vegetarisch

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

Spargel

Portion Schrobenhausener Stangen Spargel mit neuen Kartoffeln
Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter
15,90

wahlweise dazu...

Luftgetrockneter Schinken	3,90
Wiener Schnitzel	7,90
Gebratene Rinderzunge (gesurt)	7,90
Gegrillter Eismeersaibling	9,90
Rinderlendensteak (180 g)	14,90
Kalbslendensteak (180 g)	14,90

Unser Bärlauchpesto

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

Hauptgerichte

Gebratene Kalbsleber
Rote Zwiebeln | Kartoffelpüree
17,90

Gegrillter Eismeersaibling
Buntes Gemüse | Nudelnest
18,90

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

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

Kalbslendensteak mit Bärlauchkruste
Buntes Gemüse | Gnocchi
20,90

Dessert

Sauerrahm-Limetten-Mousse
Erdbeeragout | Rhabarber-Erdbeer-Eis
6,90