

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

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

Vorspeisen

Terrine vom norwegischen Fjordlachs  
Forellenkaviar | Salatspitzen  
9,90


Rindercarpaccio  
Dijonsenf-Mayonnaise | Parmesan | Rucola  
10,90


Suppen

Kürbiscremesuppe von süß-sauer eingelegtem Muskatkürbis  
Kerne | Öl  
6,90

Rinderkraftbrühe  
Grießnockerl | Gemüsestreifen  
6,90


Salate

Kleiner saisonaler gemischter Salat   
4,90

Großer saisonaler gemischter Salat   
Kerne  
9,90

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

Vegetarisch

Kürbisravioli   
mit Ziegenkäseschaum | Lauchgemüse | Parmesan  
15,90

*als Vorspeisenportion*  
11,90

Hauptgerichte

Gebratene Kalbsleber  
Rote Zwiebeln | Kartoffelpüree  
18,90

Gebratenes Petersfischfilet  
Buntes Gemüse | Steckrübenpüree  
19,90

Hirschragout mit Waldpilzen und Preiselbeeren  
Spätzle | kleiner gemischter Salat  
19,90

Geschmorte Ochsenbackerl  
Karotten-Lauchgemüse | Schweiger's Bratknödel  
20,90

Gegrillte Medaillons vom Wildschweinrücken  
Rahmwirsing | Steckrübe | Kartoffelsoufflé  
21,90

Wiener Schnitzel  
Pommes Frites | Preiselbeeren | kleiner gemischter Salat  
22,90

Zwiebelrostbraten von der Ochsenlende  
Kartoffelstrietzel | kleiner gemischter Salat  
24,90

Dessert

Kleines Tagesdessert im Weckgläschen  
3,90

Bailey's-Creme-Brûlée  
Kaffeeiscreme  
6,90