

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

täglich von 17:00 Uhr bis 21:30 Uhr warme Küche
sonn- und feiertags zusätzlich ab 11:00 Uhr bis 14:00 Uhr
(außer Karfreitag)

Vorspeise

Ziegen - Frischkäse - Terrine 
Rote Bete Carpaccio | Topinambur-Walnuss Salat
10,90

Galantine von der Bauernente
gebratenes Blaukraut | Preiselbeeren
10,90

Suppe

Steckrüben - Samtsuppe
Schweinekrüstchen | Sauerrahm | Bärlauchöl
7,90

Rinderkraftbrühe
Lebernockel | Gemüsestreifen
7,90

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

Wirsing - Rote Bete - Roulade ✓
Safranrisotto | grüner Spargel
17,90

Hauptgerichte

Gebratene Kalbsleber
Rote Zwiebeln | Kartoffelpüree
19,90

Gebratener Wolfsbrusch
grüner Spargel | Safranrisotto | Chorizo - Soße
21,90

Wiener Schnitzel
Pommes Frites | Preiselbeeren | kleiner gemischter Salat
23,90

Geschmorte Kalbsbacke
buntes Gemüse | gebratene Bärlauch-Semmelknödel
23,90

Zweierlei vom Weidelamm - Ragout & gegrillter Rücken
Maispüree | grüne Bohnen | Kartoffelplätzchen mit Bärlauch und Speck
24,90

Zwiebelrostbraten von der Ochsenlende
Kartoffelstrietzel | kleiner gemischter Salat
25,90

Dessert

Apfelküchlein (Apfelringe im Weinteig)
Zabaglione | Wallnusseis
7,90

„Schokolade & Schokolade“
Schokoladen Tarte | weiße Mousse | Beeren
7,90€