

Herzlich willkommen im Schweiger's Landgasthof!

Das Gebäude des Landgasthofs stammt aus dem Jahre 1869. Seit Generationen gehörte die Gastwirtsfamilie Schweiger aus Manhartsdorf zu den Kunden des Stiftungsbräu. Ein sogenanntes Bierbuch von „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 Pachtbetrieb.

Aus frischen und hochwertigen 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  
(am 24.12. ist unser Hotel & Restaurant geschlossen)

Unsere Aperitif-Empfehlung

Erdbeer-Secco auf Eis mit Minze  
6,90

Vorspeise

Vitello „Forello“  
Kalbsfleischtranchen | Räucherforellencreme | Salatspitzen  
10,90

Spargelterrine  
Gebratene Jakobsmuschel | Spargelsalat  
10,90


Suppe


Spargelcremesuppe  
grüner & weißer Spargel  
7,90

Spargel-Bärlauchsuppe  
grüner & weißer Spargel | Croûtons  
7,90

Rinderkraftbrühe  
Leberknödel | 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

Spargel

Portion Schrobenhausener Stangen Spargel mit neuen Kartoffeln  
Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter  
17,90

wahlweise dazu...

Luftgetrockneter & gekochter Schinken	4,90
Wiener Schnitzel	9,90
Gegrillter Eismeersaibling	9,90
Rinderhüftsteak (180 g)	12,90

Unsere Weinempfehlung zum Spargel

G.A. Heinrich „Weißer Sommer“ Cuvée   trocken   Württemberg Rebsorten: Rivaner, Weißburgunder & Scheurebe	0,2 l   0,75l	7,50   25,00
WG Heilbronn „Triebwerk“ Schillerwei Cuvée   trocken   Württemberg Rebsorten: Sauvignon Blanc, Merlot & Cabernet Sauvignon	0,2 l   0,75l	8,50   29,00

Vegetarisch

Wirsing - Rote Bete - Roulade   
Spargelrisotto | Portwein-Radicchio-Relish  
17,90

Hauptgerichte

Gebratene Kalbsleber  
Rote Zwiebeln | Kartoffelpüree  
19,90

Gebratenes Eismeersaiblingfilet  
Spargelrisotto | Portwein-Radicchio-Relish  
21,90

Rahmbraten vom Milchkalb  
Tafelspitz in Weißwein-Sahne-Soße | buntes Gemüse  
Schweigers Bratknödel mit Bärlauch  
21,90

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

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

Dessert

Erdbeerlasagne  
Blätterteig | Erdbeerragout | Mascarpone  
7,90

„Pina Colada“  
Kokosnussmousse | Ananas-Sorbet  
7,90€

**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