

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

Menü

Ochsenschwanzravioli
Gebratene Pfifferlinge | Grana Padano | Jus

Gebratenes Zanderfilet
Sommergemüse | Süßkartoffel & violette Kartoffeln

Geeister Kaiserschmarrn | Beerenragout

33,00

Das Menü ist nur wie oben aufgeführt bestellbar, Gangänderungen sind nicht möglich

Hierzu empfehlen wir:

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

Vorspeise

Kalbstartar mit Pfifferlingen
Salatspitzen | Wachtelei
12,90


Tomate-Mozzarella „mal anders“
Tomatenterrine | Frischkäsemousse | Rucola | Pinienkerne
9,90


Suppe

Rinderkraftbrühe
Lebernockel | Gemüsestreifen
7,90

Cappuccino von Pfifferlingen
Serrano-Grissini-Stangerl
7,90

Salate

Kleiner saisonaler gemischter Salat 
4,90


Großer saisonaler gemischter Salat 
Kerne
9,90

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

Großer saisonaler gemischter Salat
gebratene Chorizo | Schafskäse
14,90

Großer gemischter Salat
gebratene Pfifferlinge
14,90

Vegetarisch

Tagliarini mit gebratenen Pfifferlingen 
Cherrytomaten | Frühlingslauch | Rahm
17,90

Hauptgerichte

Gebratene Kalbsleber
Rote Zwiebeln | Kartoffelpüree
19,90

Gebratenes Zanderfilet
Sommergemüse | Süßkartoffel & violette Kartoffeln
20,90

Geschmorte Beinscheibe vom Milchkalb „Ossobuco“
buntes Gemüse | Safranpüree
21,90

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

Gegrillte Lammhüfte
breite Bohnen | Kartoffelgratin
24,90

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

Dessert

Erdbeerlasagne
Blätterteig | Erdbeerragout | Mascarpone
7,90

Frische Sommerbeeren
Zabaglione | Pistazieneis
7,90€