

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

Deja Vu Sprizz
Deja Vu | Tonic Water | Orange
7,90

Menü

Steinpilzconsomé
Steinpilzravioli | Gemüsestreifen

Kalbsrückensteak vom Milchkalb mit Pilzkruste
(Schlachtalter weniger als 8 Monate)
Speckbohnen | Kürbisgnocchi

Geeister Kaiserschmarrn | Beerenragout

35,00

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

Hierzu empfehlen wir:

Weingut Tement „Temento Green“ 0,2 l | 0,75l 7,90 | 28,00
Cuvée | trocken | Ehrenhausen - Österreich
Rebsorten: Sauvignon blanc, Welschriesling

G.A. Heinrich „Fass IV“ 0,2 l | 0,75l 8,90 | 31,00
Cuvée | trocken | Württemberg
Rebsorten: Lemberger, Burgun

Vorspeise

Kürbis-Ziegenkäse-Terrine mit Pumpnickelcrunch
Salatspitzen | Petersilien-Kürbiskernpesto
9,90

Surf & Surf
Gebeizter Fjordlachs | Räucherforellencreme | Kohlrabiparcaccio
10,90


Tatar vom Rind
Würzig mariniertes Rinderhackfleisch an Salatbouquet | Kapern
12,90


Suppe

Steinpilzconsomé
Steinpilzravioli | Gemüsestreifen
7,90

Rahmsuppe vom süß-sauer eingelegten Muskatkürbis
Geröstete Kürbiskerne | Kürbiskernöl
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

Vegetarisch

Kürbisnocchi 
buntes Gemüse | Grana Padano
17,90

Hauptgerichte

Gebratene Kalbsleber
Rote Zwiebeln | Kartoffelpüree
19,90

Gebratenes Zanderfilet
buntes Gemüse | Erbsen-Kartoffelpüree
20,90

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

Sauerbraten von der Rinderbacke
Kürbis-Pilz-Gemüse | Kaspressknödel
23,90

Hirschschnitzel mit Haselnuss-Kürbiskern-Panade
Rahmwirsing | Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren
23,90

Kalbsrückensteak vom Milchkalb mit Pilzkruste
(Schlachtalter weniger als 8 Monate)
Speckbohnen | Kürbisnocchi
24,90

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

Dessert

Mariellen-Topfknödel
Zwetschgenröster | Vanilleschaum
7,90

Schwarzwälder Kirsch im Glas
Mascarponecreme | Sauerkirschen | Biskuit | Kirschwasser
7,90€