

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

Apfel Sprizz  
Secco | Apfel | Eis  
7,90

Menü

Hummersüppchen  
Garnelen-Nockerl

\*\*\*

Gegrillte Barberieentenbrust  
Wildbrokkoli | Kartoffelplätzchen

\*\*\*

Gebackene Apfelküchle  
Walnusseis

35,00

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

Hierzu empfehlen wir:

Weingut Erwin Sabathi „Sabathini“ - Falstaff 90 Punkte 0,2 l | 0,75l 7,90 | 28,00  
Cuvée | trocken | Südsteiermark - Österreich  
Rebsorten: Sauvignon blanc, Welschriesling

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

Vorspeise

Gebackener Ziegenkäse mit Honig und Thymian  
Radicchio Relish | Portweifeigen  
9,90


Schweinebratenfrühlingsrolle  
Mariniertes Weißkraut | Zwiebel-Bier Dip  
10,90


Suppe

Apfel-Sellerie-Cremesuppe  
Gewürzkuchen-Croûtons  
7,90

Rinderkraftbrühe  
Kräuterpfannkuchenstreifen | Gemüse  
7,90


Salate

Kleiner saisonaler gemischter Salat   
4,90

Großer saisonaler gemischter Salat   
Kerne  
9,90

Winter Salat  
Großer saisonaler gemischter Salat | Walnuss | gebratene Entenbruststreifen  
Preiselbeer-Dressing  
15,90

Vegetarisch

Kürbisravioli in Rahm   
Buchenpilze | Grana Padano  
17,90

Hauptgerichte

Gebrautes Buttermakrelenfilet  
Wintergemüse | Kürbis-Paprika-Kartoffelpüree  
21,90

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

Geschmortes Rehschäufele  
Butterrosenkohl | Kartoffelplätzchen  
24,90

Wildschweinrückenschnitzel in Mandelpanade  
Rahmschwarzwurzel | Kartoffeln | Preiselbeeren  
23,90

Geschmorte Barbarieenten-Keule (ausgelöst)  
Blaukraut | Kartoffelknödel  
25,90

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

Dessert

Geeister Winterschmarrn mit weißer Kuvertüre und Mandeln  
Rumzwetschgen  
7,90

Dreierlei vom Apfel  
Küchle | Mousse | grünes Apfeleis  
7,90€