

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)

Getränkeempfehlung

Unsere Aperitif Empfehlung:

Winter Spritz Maracuja Secco Eis Grenadine	7,50
Apfel Spritz Apfelsaft Secco Eis	7,50
Martini peach - alkoholfrei Martini torino Schweppes White peach Eis	6,90

Unsere Weinempfehlung:

<i>Weißwein</i>		
Weingut Erwin Sabathi „Sabathini“ - Falstaff 90 Punkte Cuvée trocken Süsteiermark - Österreich Rebsorten: Sauvignon blanc, Welschriesling	0,2 l 0,75l	7,90 28,00
<i>Roséwein</i>		
WG Heilbronn Triebwerk „Schillerwein“ Cuvée trocken Württemberg Rebsorten: Sauvignon Blanc, Merlot; Cabernet Sauvignon	0,2 l 0,75l	8,50 29,00
<i>Rotwein</i>		
G.A. Heinrich „Fass IV“ Cuvée trocken Württemberg Rebsorten: Lemberger, Burgunder	0,2 l 0,75l	8,90 31,00

Vorspeise

Rehsülze

Brezenknödelcarpaccio | Salatspitzen | marinierte Buchenpilze
12,90

Ricotta-Terrine

Bunte Beete und saures Gemüse | Salatspitzen
10,90


Suppe


Rinderkraftbrühe

Grießnockerl | Gemüsestreifen
8,90

Hummercremesuppe | Garnelen-Nockerl
8,90

Salate


Kleiner saisonaler gemischter Salat 
5,90

Großer saisonaler gemischter Salat 
Kerne
10,90

Winter Salat 

Gebackener Ziegenkäse mit Honig und Thymian
Walnuss | Preiselbeer-Dressing
15,90

Vegetarisch

Tagliarini in Tomatenpesto-Sahnesoße 
Kirschtomaten | Frühlingslauch | Grana Padano
17,90

Hauptgerichte

Gebratene Kalbsleber
Geschmolzene rote Zwiebeln | Kartoffelpüree
20,90

Lachsfilet sous vide gegart
Buntes Gemüse | Nudelnest | Zitronensoße
23,90

Geschmorte Ochsenbacken
Buntes Gemüse | Bratknödel
24,90

Wiener Schnitzel
Pommes Frites | Preiselbeeren | kleiner gemischter Salat
25,90

Zwiebelrostbraten von der Ochsenlende
Kartoffelstriezel | kleiner gemischter Salat
28,90

Dessert

Geeister Winterschmarrn mit weißer Kuvertüre und Mandeln
Rumzwetschgen
8,90

Dunkle Biskuitroulade mit Tonkabohnenmousse gefüllt
Beerenragout
8,90€