

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:

Herzbluad Spritz

Herzbluad Gin | Schweppes Wild Berry | Eis | Beeren

7,50

Unser Menü

Flusskrebsravioli
Grünes Spargelragout

Rosa gegrillte Lammhüfte
Buntes Gemüse | Pastinake | Mandelbällchen

Weißes Schokoladenmousse
Rhabarber-Erdbeer-Ragout

37,00

Unsere Weinempfehlung:

Weißwein

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

Roséwein

WG Heilbronn Triebwerk „Schillerwein“ 0,2 l | 0,75l 8,50 | 29,00
Cuvée | trocken | Württemberg
Rebsorten: Sauvignon Blanc, Merlot; Cabernet Sauvignon

Rotwein

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


Vorspeise

Gebackener Ziegenkäse mit Thymian und Honig
Couscous | Beete | Salatspitzen
10,90


Rehsülze auf Brezenknödelcarpaccio
Gepickeltes Gemüse und Buchenpilze | Salatspitzen
12,90


Suppe


Rinderkraftbrühe
Leberbällchen | Gemüsestreifen
8,90

Topinambur-Cremesuppe 
Gebackene Rote-Beete-Praline
8,90

Salate

Kleiner saisonaler gemischter Salat 
5,90


Großer saisonaler gemischter Salat 
Kernen
10,90

Großer saisonaler gemischter Salat 
Gebackener Ziegenkäse mit Honig und Thymian | Kerne
15,90

Großer saisonaler gemischter Salat
5 Riesengarnelen
17,90

Vegetarisch



Rote-Beete-Wirsing Roulade 
Ratatouillegemüse | Kräuterkartoffeln
18,90

Hauptgerichte

Gebratene Kalbsleber
Geschmolzene rote Zwiebeln | Kartoffelpüree
20,90

Coq au Vin vom Perlhuhn
Ratatouillegemüse | Kräuterkartoffeln
24,90

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

Gebratenes Goldforellenfilet
buntes Gemüse | Erbsen-Kartoffel-Püree
26,90

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

Dessert

Rhabarbercrumble
Erdbeer-Rhabarber-Eis
8,90

Dunkle Biskuitroulade mit Tonkabohnenmousse gefüllt
Beerenragout
8,90