

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

Unser Menü

Spargel-Panna Cotta
Oktopus | Spargelsalat | Grapefruit

Rosa gegrillte Lammhüfte
Buntes Gemüse | Bärlauch-Brioche-Knödel

Rhabarbercrumble
Erdbeer-Rhabarbereis

37,00

Unsere Weinempfehlung:

Weißwein

Weingut Erwin Sabathi „Sabathini“ - Falstaff 90 Punkte 0,2 l | 0,75l 7,90 | 28,00
Cuvée | trocken | Südsteiermark - 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


Ricotta-Bärlauch-Ravioli
Spargelragout | Grana Padano
10,90


Suppe


Rinderkraftbrühe
Kalbsbrät-Bärlauch-Strudel | Gemüsestreifen
8,90

Spargelcremesuppe 
weißer & grüner Spargel
8,90


Salate

Kleiner saisonaler gemischter Salat 
5,90

Großer saisonaler gemischter Salat 
Kerne
10,90

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

Vegetarisch

Spargel-Fregola-Sarda 
Nudelrisotto | weißer & grüner Spargel | Sahne | Grana Padano
18,90

Spargel

Portion deutscher Stangenspargel mit neuen Kartoffeln
Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter
19,90

wahlweise dazu...

Luftgetrockneter & gekochter Schinken	6,90
Kleines Wiener Schnitzel	9,90
Gegrillter Eismeersaibling	10,90
Rosa gegrillte Lammhüfte	10,90

Unsere Weinempfehlung zum Spargel

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

Hauptgerichte

Gebratene Kalbsleber
Geschmolzene rote Zwiebeln | Kartoffelpüree
20,90

Zart geschmorter Kalbsrahmbraten vom Onglet
Buntes Gemüse | Kartoffel-Petersilien-Püree
22,90

Gegrillter Eismeersaibling
Nudelrisotto | buntes Gemüse
23,90

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

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

Dessert

Erdbeerlasagne
Marinierte Erdbeeren | Blätterteig | Vanilleschaum
8,90

Holunderblüten-Biskuitroulade
Rhabarberragout
8,90