

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 unser Küchenteam, 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:

„Aperitif-Baum“  
12 verschiedene Spritzvarianten  
70,00

Vorspeise

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

Geräucherte Forelle  
Hummus | eingelegte rote Zwiebel | Salatspitzen  
13,90

Rindercarpaccio  
mariniertem Mizuna | Zitrus-Vinaigrette | Rosa Pfeffer | Brotchips  
16,90  
zzgl. gebratene Pfifferlinge + 3,50

kleine Südtiroler Speckplatte  
Brot & Butter  
12,90

Unsere Weinempfehlung:

*Weißwein*

G.A. Heinrich „Weißer Sommer“ 0,2 l | 0,75l 7,50 | 28,00  
Cuvée | trocken | Württemberg  
Rebsorten: Rivaner, weißer Burgunder, Scheurebe

*Roséwein*

Hannes Reeh „In Bloom“ 0,2 l | 0,75l 8,50 | 29,00  
Cuvée | trocken | Burgendland  
Rebsorten: Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon

*Rotwein*

Emil Bauer „Drunk“ 0,2 l | 0,75l 7,90 | 29,00  
Cuvée | trocken | Württemberg  
Rebsorten: Lemberger, Burgunder

Suppe

Rinderkraftbrühe  
Grießnockerl | Gemüsestreifen  
7,90

Zweierlei Paprikasuppe mit Safran ✓  
Sauerrahm | Schwarzbrotcroutons  
8,90

Salate

Kleiner saisonaler gemischter Salat ✓  
5,90

Großer saisonaler gemischter Salat ✓  
Kerne  
10,90

wahlweise dazu...

im Strudelteig gebackenem Ziegenkäse mit Honig & Thymian	+ 4,00
Knusper-Maishähnchen in Kürbis-Panko Panade	+ 6,50
Rinderlendenstreifen	+ 6,50
Gebratenen Pfifferlingen	+ 5,50

„Caesar Salad“ mit Kräutercroutons ✓  
Parmesan  
11,90

wahlweise dazu...

im Strudelteig gebackenem Ziegenkäse mit Honig & Thymian	+ 4,00
Knusper-Maishähnchen in Kürbis-Panko Panade	+ 6,50
Rinderlendenstreifen	+ 6,50
Gebratenen Pfifferlingen	+ 5,50

Vegetarisch

Pfifferlings-Tagliarini 

Pfifferlinge | Frühlingslauch | Kirschtomate | Sahne | Grana Padano  
18,90

Hauptgerichte

Gebratene Kalbsleber

Geschmolzene rote Zwiebeln | Kartoffelpüree | Röstzwiebeln  
20,90

Gesottener Kalbstafelspitz

Wurzelgemüse | Kartoffeln | Kren  
22,90

Gegrillter Steinbeißerfilet

Linsengemüse | Fenchel | Babyspinat  
23,90

Hirschrücken mit Pilzkruste an roter Holunderjus

Pfifferlinge | Blumenkohlpüree | Kartoffelmandelbällchen  
27,90

Wiener Schnitzel

Pommes Frites | Preiselbeeren | kleiner gemischter Salat  
25,90

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende

Zweierlei Zwiebeln | Kartoffelstriezel | kleiner gemischter Salat  
28,90

Dessert

Erdbeerlasagne  
Marinierte Erdbeeren | Blätterteig | Vanilleschaum  
8,90

Aprikosen-Pannacotta mit Karamellspiegel  
Rotes Weinberg-Pfirsichsorbet  
8,90

Topfenockerl  
Kirschen | Vanilleeis  
7,90

Hausgemachtes Sorbet  
pro Kugel 2,40  
*Erdbeere, Roter Pfirsich, Aprikose*

3 Kugeln mit frischen Früchten  
7,20