

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:

Sarti Spritz
Prosecco | Soda | Sarti
7,50



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

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

Rotwein

Emil Bauer „My Merlot“ 0,2 l | 0,75l 7,90 | 29,00
Merlot | trocken | Württemberg
Rebsorten: Merlot

Vorspeise

Schweinebraten Frühlingsrolle
Krautsalat | Bierdip
11,90

Burrata auf Rote Bete Carpaccio
mit Octopus
16,90
ohne Octopus möglich 12,90


Kleine Südtiroler Speckplatte
Brot & Butter
11,90


Suppe

Rinderkraftbrühe
Kaspresknödel | Wurzelgemüse
7,90

Weißer Tomatenschaumsuppe
Garnelenockerl | Basilikumöl
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

Vegetarisch

Hausgemachte Steinpilzravioli mit Babyspinat 
Pilze | Rahm
18,90

Hauptgerichte

Gebratene Kalbsleber
Geschmolzene rote Zwiebeln | Kartoffelpüree | Röstzwiebeln
20,90

Gegrilltes Wallerfilet
Erbsenpüree | Rahmkartoffeln | Karotte
23,90

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

Lamm Duett
(Kotelett + Ragout)
Weißes Bohnenpüree | Ratatouille
26,90

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

Dessert

Frischer Schweiger's Apfelstrudel
Vanilleschaum | Apfelragout | Hagebutteneis
Zubereitungszeit: 15 Minuten
9,90

Sanddorn Crème brûlée
Beeren | Birnensorbet
8,90

Hausgemachtes Sorbet
pro Kugel 2,40
Birne, Cassis, Roter Pfirsich

3 Kugeln Sorbet mit frischen Früchten
7,20