

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:

Winterlicher Lillet  
Apfelwein | Lillet | Zimt  
7,50

Wochenkarte

Vorspeise

Weißer Bohnensuppe  
mit Speck und Croûtons  
6,90

Gegrillte Perlhuhnbrust  
Feldsalat, Speckwürfel und Kürbis-Chutney  
10,80

Hauptgericht

Geschmorte Rehkeule mit Rahmsauce  
Spätzle und gemischtem Salat  
19,60

Dessert

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern  
Früchte und Vanilleeis  
8,90

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 | 27,00  
Merlot | trocken | Württemberg  
Rebsorten: Merlot

Vorspeise


Gebackener Ziegenkäse  
Rote Bete Couscous | Salatspitzen | Thymianhonig  
10,90

Geräucherte Entenbrust und Entenrillet  
Waldorfsalat | Walnuss | Sauce Cumberland  
11,90


Kleine Südtiroler Speckplatte  
Brot & Butter  
11,90


Suppe

Rinderkraftbrühe  
Kaspressknödel | Wurzelgemüse  
7,90

Kürbissuppe   
Kokosmilch | Kerne | Kernöl  
7,90

Salate


Kleiner saisonaler gemischter Salat   
5,90

Großer saisonaler gemischter Salat   
Kerne  
10,90

wahlweise dazu...

im Strudelteig gebackener Ziegenkäse mit Honig & Thymian	+ 4,00
Knusper-Maishähnchen in Kürbis-Panko Panade	+ 6,50

Vegetarisch

Kürbisrisotto   
Kürbis | Parmesan | Spinat  
16,90

Hauptgerichte

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

Gegrilltes Goldforellenfilet  
Spinatrisotto  
23,90

Bauernente mit Orangensoße  
Apfelblaukraut | Kartoffelknödel | karamellierte Maronen  
24,90

Geschmorrte Ochsenbackerl  
Bratknödelscheiben | Grünkohl | Karotte  
24,90

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

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

Dessert

Birnenrohrnudel  
Vanilleschaum | Mandeleis  
Zubereitungszeit 15 Minuten  
9,90

Zwetschgentiramisu  
Spekulatuserde  
5,50