

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

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

Hauptgericht

Schweinefilet im Speckmantel
Kürbisgnocci und Rosenkohl
19,60

Seesaibling mit mediterranem Gemüse
Tagliarini
16,90

Dessert

Topfenknockerl
mit Zwetschgenröster
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