

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

Mittwoch von Sonntag 17:00 Uhr bis 21:30 Uhr warme Küche  
sonn- und feiertags zusätzlich ab 11:00 Uhr bis 14:00 Uhr  
Montag und Dienstag ist Ruhetag  
(am 24.12. ist unser Hotel & Restaurant geschlossen)

## Aperitif

Midnight Summer  
Blackkarrout | Secco | Wild Berry Schweppes  
7,50

Sarti Spritz  
Sarti | Secco | Soda  
7,50

### Unsere Weinempfehlung:

#### *Weißwein*

Weingut Frischauf Grüner Veltliner "Ried Weidaboarz" 0,2 l | 0,75l 7,50 | 25,00  
Grüner Veltliner | trocken | Weinviertel DAC - Österreich

#### *Roséwein*

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

#### *Rotwein*

Emil Bauer „Drunk“ 0,2 l | 0,75l 7,90 | 27,00  
Cuvée | trocken | Württemberg  
Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Nebbiolo und Pinot Noir

Vorspeise


Vitello Tonnato  
Kapernapfel | Salatspitzen | Brotchips  
12,90

Vogersalat mit geräucherter Entenbrust  
Entenrillett | Preiselbeerdressing  
Kerne  
14,90


Kleine Südtiroler Speckplatte  
Brot & Butter  
11,90


Suppe

Rinderkraftbrühe  
Kaspressknödel | Wurzelgemüse  
7,90

Hummersuppe   
Croutons  
8,90

Salate


Kleiner saisonaler gemischter Salat   
5,90

Großer saisonaler gemischter Salat   
Kerne  
10,90

wahlweise dazu...

gegrillter Ziegenkäse	mit Honig & Thymian	+ 4,00
Knusper- Hähnchen	in Kürbis - Panko-Panade	+ 6,50

Vegetarisch

Gorgonzola Walnuss Ravioli   
Babyspinat | eingelegte Walnüsse  
17,90

Hauptgerichte

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

Gegrilltes Lachsfilet  
Tagliarini | Spinat | Kirschtomaten | Rahm  
21,90

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

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

Dessert

Dunkles Schokomousse  
mit eingelegtem Obst  
7,90

Winterparfait  
Zwetschgenröster | gebrannte Mandeln  
6,90

Kaiserschmarrn  
mit Apfelmus oder Zwetschgenröster  
Mandeln | Rum

Ca 20 min Wartezeit

ab 2 Personen  
15,90

ab 3 Personen  
23,70

ab 4 Personen  
28,00