

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)

Vorspeise

Ziegenkäseterrine
mit Feigen | Raddicchio | Focaccia
12,90

Rindertatar
mit Zwiebelmarmelade | Wachtelei | Kapernapfel
16,90

Hausgebeizter Lachs und Jakobsmuschel
an knackigem Salat | Meerrettich | Avocado
16,90

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
Saltimbocca vom Ziegenkäse		+ 5,50

Vegetarisch

Rote Beete Knödel 
Bergkäse | Rahmspitzkohl | Butterzwiebeln
17,90

Bärlauch Tagliarini 
Kirschtomaten | Rahm | Parmesan
16,90

Hauptgerichte

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

Gegrilltes Lachsfilet
Tagliarini | Bärlauch | Kirschtomaten | Rahm
24,90

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

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

Sauerbraten
Spätzle | Rahmspitzkohl | Karotten
23,90

Dessert

Crème Brûlée
mit Rote Pfirsichsorbet
7,90

Zitronen Roulade
Schokobisquit | Heidelbeeren
8,90