

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)

*Gerne reichen wir Ihnen eine Speisekarte mit ausgewiesenen allergenen Inhaltsstoffen*

„Schweigers Special“

Schweigers Club Sandwich  
Maishähnchen | Bacon | Spiegelei | Salat | Pommes Frites  
17,90

Französische Entenbrust mit Honig lackiert  
Kartoffeltaschen | Teriyaki Gemüse  
23,90

“Schweigers Getränke-Special”

Hausgemachte Limonade  
Saisonale Früchte  
5,90

Schweigers - Sprizz  
Fruchtpüree | Secco | Wasser  
7,90

## Vorspeisen

Beef Tatar  
Senf-Mayo | Zwiebel | Kapern  
*als Vorspeise 100g 13,90*  
*als Hauptgang 200g 19,90*


Gebratener Octopus  
Humus | Feldsalat | Orangencrumble  
11,90

Ziegenkäse Pana Cotta  
Tomatengelee | Feige-Cranberry | Salat  
11,90


Kleine Südtiroler Speckplatte  
Gepickeltes Gemüse | Brot & Butter  
11,90

## Suppen


Rinderkraftbrühe  
Leberknödel | Wurzelgemüse  
7,90


Maronencremesuppe   
Croûtons  
7,90

## Vegetarisch

Hausgemachte Kürbisgnocchi   
Winter Gemüse | Parmesan | Pesto  
16,90

## Salate

Kleiner saisonaler gemischter Salat   
Hausdressing  
4,90

Großer saisonaler gemischter Salat   
Hausdressing | Croutons | Kerne  
10,90

wahlweise dazu...

gegrillter Ziegenkäse mit Honig & Thymian + 4,00

Knusper - Hähnchen in Kürbis-Panko-Panade + 6,50

## Hauptgerichte

Gebratene Kalbsleber  
Geschmorte Zwiebeln | Kartoffelpüree | Röstzwiebeln  
21,90

Gebratenes Lachsfilet  
Saisonales Gemüse | Kartoffelragout | | Safranschaum  
24,90

Wiener Schnitzel vom Kalb  
Pommes Frites | Preiselbeeren | Zitrone | kleiner Salat  
27,90

Entenkeule  
Blaukraut | Kartoffelknödel | Jus  
23,90

Ragout vom Hirsch  
Hausgemachte Spätzle | Preiselbeeren | kleiner Salat  
25,90

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende ca. 200g  
zweierlei Zwiebeln | Kartoffelstriezel | kleiner Salat  
29,90

## Dessert

Schokoladenschnitte  
Vanilleschaum | Glühweineis | Crumble  
8,90

Geeister Kaiserschmarrn  
Orangenfilets | Schokoladensauce  
8,90