

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“

Hausgemachter Spanferkel Presssack
Sauer angemacht
Semmelknödel Carpaccio | Kernöl | Zwiebel
10,90

Krustenbraten vom Schwein
Blaukraut | Kartoffelknödel | Dunkelbier Soße
19,90

Fischsuppe nach Art des Hauses
Fischwürfel | Garnelen | Gemüsewürfel
8,90

Gebratene Garnelen
Knoblauch Kräuter Nudeln | Tomaten
24,90

„Schweigers Aperitiv Special“

2022 Rosé Emilio
Qualitätswein trocken | dry
Weingut Emil Bauer & Söhne | Pfalz | Deutschland
0,2l | 5,20

“Schweigers Wein-Special”

2024 Cuvée „weißer Sommer“
Rivaner | weißer Burgunder | Scheurebe
Qualitätswein trocken | dry
Weingut G.A. Heinrich | Württemberg | Deutschland
0,2l | 7,50

Vorspeisen

Beef Tatar ^M
Senf-Mayo ^{M,C} | Zwiebel | Kapern
als Vorspeise 100g 13,90
als Hauptgang 200g 19,90

Burrata ^G 
Aubergine- Rote Beete ^M | Kräutercreme ^{G,L,M} | Salat ^{L,M}
11,90

Gebackene Garnelen im Engelhaar ^{A,B,C}
Süß- Sauer Avocado | Salat ^{L,M}
11,90

Suppen


Rinderkraftbrühe ^{L,M}
Kaspresknödel ^{A,C,G} | Wurzelgemüse ^{L,M}
8,90


Tomaten- Karotten Suppe 
Ingwerschaum ^G | Blätterteigstange ^{A,C,F,G}
8,90

Vegetarisch

Käsespätzle ^{A,C,G} 
Zweierlei Zwiebel ^{A,G} | kleiner Salat ^{L,M}
15,90

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

Gebatene Hühnerbruststreifen + 6,50

Hauptgerichte

Gebatene Kalbsleber
Geschmorte Zwiebeln | Kartoffelpüree | Röstzwiebeln
21,90

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

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

Gekochte Rinderbrust
Wurzelgemüse | Bouillonkartoffeln | Apfelkren
23,90

Gebatenes Wallerfilet
in Weißweinsöße
Erbsenpüree | buntes Gemüse | Kräuterkartoffeln
23,90

Dessert

Kaiserschmarrn ^{A,C,G} | hausgemachtes Apfelkompott
(ca. 20min Zubereitungszeit)
10,90

Hausgemachtes Pistazientiramisu ^{A,C,G,H}
Frische Früchte | Himbeereis ^{C,G}
8,90