

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)

„Schweigers Special“

Hummersuppe  
Croutons | Sahne  
7,90

Gebratener Octopus  
Hummus | Pesto | Salat  
11,50

Gebratene Garnelen  
Knoblauch Kräuter Nudeln | Tomaten  
24,90


“Schweigers Wein-Special”

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

Alkoholfrei  
Sparkling Rocco  
Süß- säuerlicher Apfel  
Lieblich | sweet  
Weinsepphof | Südtirol | Italien  
0,1l | 3,50

Vorspeisen

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

Burrata   
Aubergine- Rote Beete | Kräutercreme | Salat  
11,90


Gebackene Garnelen im Engelhaar  
Süß- Sauer Avocado | Salat  
11,90

Suppen

Rinderkraftbrühe  
Kaspessknödel | Wurzelgemüse  
8,90

Tomaten- Karotten Suppe   
Ingwerschaum | Blätterteigstange  
8,90

Vegetarisch

Käsespätzle   
Zweierlei Zwiebel | kleiner Salat  
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

Gebratene Hühnerbruststreifen + 6,50

Hauptgerichte

Gebratene 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

Gebratenes Zanderfilet  
Saisonales Gemüse | Tomatenragout | | Kräuternudeln  
24,90

Dessert

Kaiserschmarrn | hausgemachtes Apfelkompott  
(ca. 20min Zubereitungszeit)  
10,90

Hausgemachtes Pistazientiramisu  
Frische Früchte | Himbeereis  
8,90