

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 Spargel Special“

Vorspeisen

Spargel Panna Cotta
Kerbelgelee | mariniertes Spargel | Serranochip
12,90

Spargelcremesuppe 
Croutons
8,90

Hauptspeisen

Portion Abensberger Stangenspargel mit Petersilienkartoffel 
und hausgemachter Hollandaise oder zerlassener Butter
22,90

wahlweise dazu...

Wacholderschinken	7,90
Gegrilltes Steak vom Strohschwein	10,90
Kleines Wiener Schnitzel vom Kalb	11,90
Gegrilltes Lachsfilet	14,90
Rosa gebratenes Steak von der Rinderlende	17,90

Risotto
grüner und weißer Spargel | Pesto | Parmesan
16,90

Aperitifempfehlung

Erdbeer Secco
Schloss Affaltrach | Obersulm | Heilbronn
0,1l | 3,50

Weinempfehlung


2024 Grauburgunder
Emil Bauer und Söhne | Landau- Nußdorf | Pfalz
0,2l | 5,90

2024 Zweigelt „Stockwerk“
Geyerhof | Oberfucha | Niederösterreich
0,2l | 8,30

Vorspeisen

Lauwarme Rinderbrust
Sauer mariniert
Kernöl | Zwiebel | Salatgarnitur
11,90

Gebackene Garnelen im Engelhaar
Tomaten- Avocado Salsa | Süß- sauer Chili
11,90


Burrata 
Aubergine- Rote Beete Tatar | Kräutercreme | Salatgarnitur
11,90


Suppen

Rinderkraftbrühe
Tageseinlagen | Gemüsewürfel
7,50

Fischsuppe nach Art des Hauses
(leicht pikant)
Fischwürfel | Garnelen | Gemüsewürfel
8,90

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
zweierlei Zwiebeln | Kartoffelstriezel | kleiner Salat
29,90

Lammhüfte
Rosa gebraten
Mediterranes Gemüse | Kartoffel Gratin | Rosmarinjus
23,90

Lachsfilet auf der Haut gebraten
Spargelrisotto | saisonales Gemüse | Weißweinschaum
25,90

Dessert

Hausgemachte Topfennockerl
Rhabarber- Erdbeer Ragout | Vanilleschaum
8,90

Hausgemachte Crème Brûlée
Sorbet | frische Früchte
8,90

Erdbeerlasagne
Blätterteig | Mascarponeschaum | marinierte Erdbeeren
8,90