

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 Oster Special“

Vitello Tonnato
Kapern | Salatgarnitur
11,90

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

Entenbrust
Mit Honig glasiert
Buntes Gemüse | Kartoffeltascherl | Portweinjus
24,50

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

“Schweigers Wein-Special”


2021 Scheurebe
„Scheu aber geil...“
Qualitätswein trocken | dry
Weingut Emil Bauer und Söhne | Pfalz | Deutschland
0,2l | 7,50

2020 Spätburgunder
Qualitätswein trocken | dry
Weingut G.A. Heinrich | Heilbronn | Deutschland
0,2l | 9,50

Vorspeisen


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

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

Spargelcremesuppe 
Croutons
8,90

Vegetarisch

Bärlauch Ravioli 
Ragout vom grünen Spargel | Weißweinschaum
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

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

Hirschgout
in Pilzrahmsoße
Spätzle | Preiselbeeren | kleiner Salat
24,50

Gebratenes Wallerfilet
in Weißweinsauce
Erbsenpüree | buntes Gemüse | Kräuterkartoffeln
23,90

Dessert

Hausgemachtes Eierlikörtiramisu
6,50

Hausgemachte Crème Brûlée
Sorbet | frische Früchte
8,90

Schokoschnitte
Frische Früchte | Kaffeeschaum | Mangosorbet
8,90