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“

Bayerischer Wurstsalat
Zwiebel | Tomate | Brot
11,90

Hausgemachter Schweinebraten Presssack
Sauer angemacht
Semmelknödelcarpaccio | Kernöl | Salatgarnitur
11,90

Salate

Kleiner gemischter Sommersalat
Hausdressing
4,90

Großer gemischter Sommersalat
Hausdressing | Croutons |Kerne
10,90

Caesar Salat
Romana | Ceasar Dressing | Croutons | Parmesan
10,90

wahlweise dazu…

gegrillter Ziegenkäse mit Honig & Thymian	+ 4,00
Gebratene Hühnerbruststreifen	+ 6,50
Surf & Turf | gebratene Garnelen & Steakstreifen	+10,90

Weinempfehlung

2022 Trollinger | Blanc de Noir | *weiß gekeltert*
Genossenschaftskellerei Heilbronn| Heilbronn | Württemberg
0,2l | 5,90

Beilagenänderungen werden mit einem Aufpreis von 1,- EUR berechnet.

Schweiger's
LANDGASTHOF

Vorspeisen

Vitello Forello
Kalbsfleisch | Räucherforellencreme | Salatgarnitur
11,90

Variation vom hausgebeizten Lachs
Salatgarnitur | Honig- Senf
13,90

Obazda Variation
Zwiebelchutney | Preiselbeer
11,90

Suppen

Rinderkraftbrühe
Tageseinlagen | Gemüsewürfel
7,50

Pilzcremecappuccino
Semmelknödel Piccata
8,90

Vegetarisch

Semmelknödel
Pilzrahmsoße | Pfifferlinge | kleiner Salat
16,90

Beilagenänderungen werden mit einem Aufpreis von 1,- EUR berechnet.

Schweiger's
LANDGASTHOF

Hauptgerichte

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

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende
zweierlei Zwiebeln | Kartoffelstriezel | kleiner Salat
30,90

Entenbrust
Rosa gebraten
Mediterranes Gemüse | Kartoffel Gratin | Jus
23,90

Gegrilltes Wallerfilet
Erbsenpüree | saisonales Gemüse | Kräuterkartoffeln
24,90

Beilagenänderungen werden mit einem Aufpreis von 1,- EUR berechnet.

Schweiger's
LANDGASTHOF

Dessert

Hausgemachte Topfennockerl
Rhabarber- Erdbeer Ragout | Vanilleschaum
8,90

Hausgemachte Crème Brûlée
Sorbet | frische Früchte
8,90

Erdbeerlasagne
Blätterteig | Mascarponeschaum | marinierte Erdbeeren
8,90

Beilagenänderungen werden mit einem Aufpreis von 1,- EUR berechnet.