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 bis Sonntag 17:00 Uhr bis 20:30 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)

Schweiger's
LANDGASTHOF

„Schweigers Special“

Fischsuppe nach Art des Hauses
Leicht pikant
Fischwürfel | Garnelen | Gemüsewürfel
9,90

Fleischpflanzerl vom Kalb
Kartoffel- Gemüsegröstl | Jus
16,90

Gekochte Ochsenbrust
Kartoffeln | Wurzelgemüse | Meerrettichsoße
22,90

Unsere Weinempfehlung

2022 Rotwein Cuveé „Halbstück“
Cabernet Sauvignon, Merlot, Spätburgunder, Dornfelder
Qualitätswein | trocken
Weingut Emil Bauer & Söhne
Landau- Nußdorf | Pfalz
0,2l | 7,90

Beilagenänderungen werden mit einem Aufpreis von 1,- EUR berechnet.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, wenden Sie sich gerne an unser Team.

Schweiger's
LANDGASTHOF

Vorspeisen

Beef Tatar ca. 100g
handgeschnittene Rinderlende | Senf – Mayo | Zwiebel | Kapern
15,90

Burrata
Grillgemüse | Salatgarnitur | Parmesan | Pesto
11,90

Duett von der Ente
rosa gebratene Brust | gebackene Praline
Kürbis- Rotlinsen Salat | Cranberry | Salatgarnitur
12,90

Suppen

Rinderkraftbrühe
hausgemachte Leberknödel | Gemüsewürfel
7,50

Kürbiscremesuppe
Kürbiskerne | Kernöl
7,50

Salate

Kleiner gemischter Saisonsalat
Hausdressing
4,90

Großer gemischter Saisonsalat
Hausdressing | Croutons |Kerne
10,90

wahlweise dazu…

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

Beilagenänderungen werden mit einem Aufpreis von 1,- EUR berechnet.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, wenden Sie sich gerne an unser Team.

Schweiger's
LANDGASTHOF

Hauptgerichte

Gebratene Kalbsleber
geschmorte Zwiebeln | Kartoffelpüree | Röstzwiebeln
21,90

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

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

Rosa gebratenes Hüftsteak vom Kalb
Herbstgemüse | Pfifferlinge | Weißwein- Tagliarini
24,90

Hirschragout
hausgemachte Spätzle | Preiselbeeren
24,90

Saltimbocca vom Zander
saisonales Gemüse | Kürbisrisotto | Weißweinschaum
24,90

Vegetarisch

Kürbisrisotto
Herbstgemüse | karamellisierter Kürbis | Gorgonzola | Kernöl
16,90

Tagliarini
gebratene Pfifferlinge | Weißweinsoße | Parmesan
16,90

Beilagenänderungen werden mit einem Aufpreis von 1,- EUR berechnet.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, wenden Sie sich gerne an unser Team.

Schweiger's
LANDGASTHOF

Dessert

Hausgemachte Topfennockerl
Kirsch-Ragout | Vanilleschaum
8,90

Warmer Zwetschgen Crumble
Vanille Eis | Früchte
(ca. 15 min Zubereitungszeit)
8,90

Zweierlei vom Schokomousse
Pfirsichragout | Früchte
8,90

Beilagenänderungen werden mit einem Aufpreis von 1,- EUR berechnet.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, wenden Sie sich gerne an unser Team.