

GENAU MEINS

Schön, schöner, SCHÖNLEITN – Ihr Wirtshaus am Faaker See!

Im Einklang mit der Natur – Genuss in vollen Zügen.
Im Dorfwirt SCHÖNLEITN setzen wir auf regionale und saisonale Zutaten, weil wir überzeugt sind,
dass echtes Handwerk und frische Produkte nicht nur besser schmecken,
sondern auch einen wertvollen Beitrag für unsere Umwelt leisten.
Unsere Küche kommt ohne künstliche Geschmacksverstärker aus – stattdessen arbeiten wir eng
mit heimischen Landwirten und Produzenten zusammen. Diese Partnerschaften garantieren
höchste Qualität und stärken zugleich die Region, die unser Zuhause ist.

Für alle, die vegetarische Gerichte bevorzugen, haben wir liebevoll ausgewählte Speisen mit
einem (V) gekennzeichnet. Auch die kleinen Genießer*innen kommen bei uns nicht zu kurz:
Sie können sich auf die kreativen Gerichte von BIBI's Kinderspeisekarte freuen.

Küchenchef Marco van den Broek und sein Team freuen sich darauf,
Sie mit viel Herz und Leidenschaft kulinarisch zu begeistern.

UNSERE REGIONALEN LIEFERANTEN

Bäckerei Gregori, Finkenstein
Kärntner Milch, Spittal
Erdäpfel Bauernhof Kofler, St. Egyden
Fischermeister Andreas Hofer, Feld am See
Wimitzer Bier
Moser's Nudelküche, Villach
Karawanken-Wiesenei, Faak am See

Bäckerei Lagler, Klagenfurt
Obst & Gemüse Robitsch, Villach
Obstsäfte & Schnäpse Bauer Lauritsch, Velden
Hirter Bier („slowbrewing“), Hirt
Fleischerei Friess, Villach
Schnapsbrennerei Guntschnig, Lavamünd
Wedl, Villach

ALLERGENE INFORMATION gemäß Codex-Empfehlung

A = Glutenhaltiges Getreide	B = Krebstiere	C = Eier	D = Fisch
E = Erdnuss	F = Soja	G = Milch / Laktose	
H = Schalenfrüchte	L = Sellerie	M = Senf	N = Sesam
O = Sulfite	P = Lupinen	R = Weichtiere	

Information über Süßungsmittel (gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)
(*) eine Phenylalanin-Quelle, **) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich gerne an unser Service- und Küchenteam.



www.dorfwirtshauschoenleitn.at

Ein genussvoller Start

Ⓥ **Burrata aus dem Alpe-Adria-Raum**

Marinierte Cherrytomaten | Rucola | Pinienkerne | Basilikumpesto
15.50

Ⓥ **Sommersalate aus Kärntner Gärten**

Olive | Artischocken | Tomaten | Ziegenkäsebällchen | Gebäck
16.50

Carpaccio vom Rind

Oliveöl | Balsamico | Pinienkerne | Parmesan
17.50

Bunte saisonale Blattsalate

gebratene Hendlfilets | Cocktaildip
18.50

Ⓥ **Kleiner saisonaler Blattsalat**

4.50

Für ein warmes Bauchgefühl

Klare Rindsuppe

Frittaten
6.50

Ⓥ **Tomaten-Basilikumcrèmesuppe**

Weißbrot-Croûtons | Sahne
7.50

Unsere Hauptdarsteller

Schnitzel „Wiener Art“

vom hiesigen Schwein oder Hendl
Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren | Zitrone
19.50

Knusprig gebackene steirischen Hendlfilets

Petersilienkartoffeln | Zitrone | Schnittlauchdip
21.50

Rumpsteak vom Österreichischen Rind

Sommergemüse | Bratkartoffeln | Kräuterbutter
28.50

Kalbsrahmgulasch vom Milchkalb

Butterspätzle | Broccoli
21.50

Naturel Schwarzbrot-Toast

Hühnerfilet | gebratener Speck | Aioli | Tomaten | Spiegelei | Pommes frites
18.50

Bunte saisonale Blattsalate an Zitronendressing

gebratene Saiblingsfilet aus Feld am See | Knoblauchbutter
24.50



Tagliatelle aus der Finkensteiner Nudelfabrik

Basilikumpesto | Parmesan
16.50

mit 4 Stück Riesengarnelen
24.50

UNSER UMWELTTIP:

- Ⓥ **Handgeknadelte Kärntner Kasnudeln (3 Stück)**
Braune Butter | Schnittlauch | grüner Salat
17.50



- Ⓥ **Spinatknödel (3 Stück)**
Braune Butter | gehobelter Bergkäse | grüner Salat
17.50

- Ⓥ **Hausgemachte Käsespätzle**
Röstzwiebeln | Schnittlauch | grüner Salat
18.50

Der süße Abschluss

Cheesecake
Saisonale Früchte | Fruchtsauce
8.50

Warmes Schokosoufflé
Vanilleeis | Schlagobers
9.50

Affogato
Espresso | Vanilleeis
4.50

1 Kugel Vanilleeis
zum Gustieren
2.20