

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	Bäckerei Lagler, Klagenfurt
Kärntner Milch, Spittal	Obst & Gemüse Robitsch, Villach
Erdäpfel Bauernhof Kofler, St. Egyden	Obstsäfte & Schnäpse Bauer Lauritsch, Velden
Fischermeister Andreas Hofer, Feld am See	Hirter Bier („slowbrewing“), Hirt
Wimitzer Bier	Fleischerei Frierss, Villach
Moser's Nudelküche, Villach	Schnapsbrennerei Guntschnig, Lavamünd
Karawanken-Wiesenei, Faak am See	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.



Ein genussvoller Start

Ⓟ **Burrata aus dem Alpe-Adria-Raum**

Marinierte Cherrytomaten | Rucola | Pinienkerne | Basilikumpesto
15.50

Abgemachtes Rindfleisch vom heimischen Rind

Zwiebel | Kernöl | Apfelessig | Tomaten | Gebäck
15,50

Carpaccio vom Rind

Olivenöl | Balsamico | Pinienkerne | Parmesan
17.50

Ⓟ **Kleiner saisonaler Blattsalat**

4.50

Für ein warmes Bauchgefühl

Klare Rindsuppe

Frittaten
6.50

Ⓟ **Topinambur-Crèmesuppe**

Weißbrot-Croûtons | Schlagobers
7.50

Unsere Hauptdarsteller

Schnitzel „Wiener Art“

vom hiesigen Schwein oder Hendl
Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren | Zitrone
19.50

Gemischter Grillteller

Schweinefilet | Beiriedschnitte | Hühnerfilet
Pommes Frites | Gemüse | Kräuterbutter | Cocktailsauce
22.50

Geschmorte Kalbsackerin

Kartoffelpüree | Wurzelgemüse
25,50

Gegrilltes Lachsforellenfilet

Linsenrisotto | Limettenbutter
€ 22,50

Filets vom Saibling

Saisonales Gemüse | Kartoffeln | Knoblauch | Fetakäse | Koriander | Olivenöl
24,50

Tagliatelle aus der Finkensteiner Nudelfabrik

Ⓟ Trüffelrahm | Parmesan
16.50

mit Tranchen vom Rinderrücken
21.50

mit 4 Stück Riesengarnelen
24.50

UNSER UMWELTTIP:

Ⓥ **Handgekrenelte 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