

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	Eier FH Kärnten Taufrisch, Brückl
Bäckerei Selitsch, Arnoldstein	Gemüse, Fam. Zauchenberger, Villach
Milch und –produkte Kärntner Milch, Spittal	Obst & Gemüse Robitsch, Villach
Erdäpfel Treffner Bauer, St. Egyden	Obstsäfte & Schnäpse Bauer Lauritsch, Velden
Fischermeister Andreas Hofer, Feld am See	Hirter Bier („slowbrewing“), Hirt
Wimitzer Bio-Bier	Huhn, Schweinefleisch Fa. Frierss, Villach
Moser's Nudelküche, Villach	Schnapsbrennerei Guntschnig, Lavamünd

ALLERGENE INFORMATION gemäß Codex-Empfehlung

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

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.dorfwirtschoenleitn.at

Ein genussvoller Start

„So schmeckt Kärnten“

Speck | Salami | Käse | Glundner | Liptauer | Sauergemüse | Hausbrot
18.50

Beef Tatar vom Rind 120 gr

Wasabi-Majonnaise
19.50



Gemüse Tatar

Ricottacrème | Blätterteig
12.50



Vermischter Sommersalat

klein 5.50 groß 8.50



Gebratener Ziegenkäse

Honig | Nüsse | Blattsalat
12.50

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
27.90

Schweinefilet auf Senf-Cognac-Espuma

Broccoli | hausgemachte Eiernockerln
26,90

Filets vom Saibling oder der Lachsforelle

(je nach Verfügbarkeit)

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

Tagliatelle aus der Finkensteiner Nudelfabrik

Ⓟ Tomaten | Mascarpone | Parmesan
16.50

mit Kärntner Prosciutto
19.50

UNSER UMWELTTIPP:

Ⓥ **Handgekrenelte Kärntner Kasnudeln (3 Stück)**
Braune Butter | Schnittlauch | grüner Salat
18.50



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

Ⓥ **Kartoffel-Topfen-Laibchen**
Sauerrahm | Gemüse | grüner Salat
17.50

Der süße Abschluss

Cheesecake
Saisonale Früchte | Fruchtsauce
8.50

Warmes Schokosoufflé
Vanilleeis | Schlagobers
9.50

Affogato
Espresso | Vanilleeis
6.00

1 Kugel Vanilleeis
zum Gustieren
2.20