



GENAU MEINS

Schön, schöner SCHÖNLEITN – Ihr Wirtshaus am Faaker See. Wir freuen uns, dass Sie bei uns ankommen und kulinarisch gemütliche Stunden im Kärntner Wirtshaus *Dorfwirt* SCHÖNLEITN verbringen.

Freundschaft mit der Natur ist ein großes Thema für uns. Wir sind überzeugt: Kulinarik wird durch regionale und saisonale Zutaten nicht nur besser, sondern verbindet. Kochen ohne Geschmacksverstärker ist für uns selbstverständlich, wie auch die Zusammenarbeit mit heimischen Lieferanten.

Zusätzlich sind wir auch im Slow-Food Guide 2022 vertreten.

Slow-Food Produzenten sind mit  gekennzeichnet.

Und für Liebhaber vegetarischer und veganer Kost haben wir ausgewählte Speisen mit  gekennzeichnet, die jungen Wilden können gerne von BIBI's Kinderspeisekarte bestellen.

Unser Küchenchef Marco van den Broek und sein Team sorgen für ein gutes Bauchgefühl und freuen sich, Sie verwöhnen zu dürfen!

Unsere Lieferanten:

Wiesenei Gfrerer, Landskron

Kärntner Milch, Spittal

Erdäpfel Bauernhof Kofler, St.Egyden

Fischermeister Andreas Hofer, Feld am See

Villacher Brauerei, Villach

Fleischerei, Frierss, Villach

Käsnudeln, Fam.Strasser Maria Rain

Fleischerei Nockfleisch, Nockberge

Bäckerei Gregori, Finkenstein

Obst & Gemüse, Robitsch, Villach

Obstsäfte, Schnäpse Bauernhof Lauritsch, Velden

Hirter Bier („slowbrewing“)

Nudelfabrik, Finkenstein

Biermanufaktur Loncium, Kötschach-Mauthen

Schnäpse, Brennerei Guntschnig, Lavamünd

Biermanufaktur Loncium, Kötschach-Mauthen

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A= Glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja, G=Milch oder 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 Phenylalaninquelle, **) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

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





Wir sorgen für ein gutes Bauchgefühl
und kochen gerne für Sie

Montag – Freitag 15:00 – 21:00 Uhr
Samstag – Sonntag 12:00 – 21:00 Uhr

Für einen genussvollen Start



Räucherforellenmousse aus Feld am See

Getrocknete Tomaten/gefüllte Oliven/Vogel Salat/Gebäck

€ 12,90



Leichte Knoblauchcremesuppe

Kräutercroutons/Obershaube

€ 6,90

GENAU MEIN „Kosterl“

(eine kleine Kostprobe unserer Suppenküche)

€ 3,50



Herzhaftes Fleisch, frische Fische oder doch etwas Vegetarisches

Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind

Thymiankartoffeln/Speckbohnen

€ 21,50

Gebratenes Lachsforellenfilet aus Feld am See

Tomaten/Weißwein Risotto/Zitronenbutter

€ 21,50




Fettucine nach „Art des Hauses“

Rucola/Knoblauch/Tomaten/Parmesan/Walnüsse/Zwiebeln/Olivenöl

€ 14,90



Gefüllte Ofenkartoffeln

 Gemüse/Sauerrahmdip € 12,90

Hühnerstreifen/Sauerrahmdip € 14,90



Toffifee-Mousse im Glas

€ 7,20



Erdbeer-Tiramisu

frische Früchte

€ 7,50



Kleine Sünde

€ 3,50



Klassiker

Carpaccio vom Rind

Rucola/ Parmesan/ Pinienkerne/ Olivenöl/ Zitrone
€ 14,20

Kräftige Rindssuppe

mit Frittaten oder Käspresknödel
€ 6,20

Backendl

hausgemachtem Erdäpfelsalat/Kräuterdip
€ 14,90

Gemischter Grillteller

Schweinefilet/Beiried-Schnitte/Hühnerfilet
Pommes Frites/Gemüse/ Kräuterbutter/Cocktailsauce
€ 18,90

Wienerschnitzel vom Milchkalbrücken oder vom Hausschwein

dazu Petersilienkartoffeln oder Pommes Frites
€ 21,90
€ 14,90

  **Handgekrenzeltes Kärntner Käsnudeln**
brauner Butter/Schnittlauch /grünem Salat
€ 14,90

Da haben wir den Salat!!!

(gemischter Salat)
€ 5,80

Karamelisierter Kaiserschmarrn

mit Apfelmus
€ 13,90

Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Schlag
€ 6,50