

GENAU MEINS

Weihnachten 2024 im Dorf SCHÖNLEITN Ein ganz besonderes Fest

Weihnachtliches Ambiente mit Feuerschalen und romantischer Beleuchtung am Dorfplatz
Urige Stub'n im Dorfwirt SCHÖNLEITN
Ein großzügiger Festsaal für bis zu 140 Personen
Kostenloser Transferservice für bis zu 16 Personen ab/bis Villach

Zum Ankommen

bei unserer weihnachtlichen Feuerstelle am Dorfplatz

Glühwein | 6.70

Glühmost | 6.70

Früchtepunsch (alkoholfrei) | 5.10

Gebratene Maroni | 6.90

Vorspeisen

Beef Tatar

Kapern | Zwiebeln | Butter | Gebäck | 14.90

Lachs-Avocado-Törtchen

Tomaten | Rucola | Winterradicchio | Zitronenmayonnaise | 12.90

Carpaccio vom Rind

Rucola | Parmesan | Zitrone | Olivenöl | 14.90

Gemischter Vorspeisenteller

Rosa gebratener Hirschrücken | Lachstatar | Forellenmousse | 15.20

Dorfwirt
SCHÖNLEITN
OBERRACHWALD - FRAAKER SEE

www.dorfwirtschoenleitm.at

Kontakt: Frau Heidrun Heber | seminar@naturehotels.com | Tel. +43 (0) 5 02384 210
Alle Preisangaben pro Person, inkl. MwSt.

Suppen

Klare Rindsuppe | Frittaten | 6.50

Klare Rindsuppe | Kaspressknödel | 6.50

Kürbiscrèmesuppe | geröstete Kürbiskerne | Kernöl | 7.50

Knoblauchcrèmesuppe | Weißbrotcroûtons | 7.50

Cappuccino von der Maroni | Zimtcroûtons | 8.20

Hauptgerichte

Tranchen vom Hirschrücken

Laugenknödel | Apfelrotkraut | Preiselbeerglace | 23.50

Medium gebratener Kalbsrücken

Kartoffelgratin | geschmorte Rosmarin-Tomaten | Cognacrahm | 24.90

Rosa Tranchen von der Entenbrust

Mandelbällchen | Maroni-Rotkraut | Orangensauce | 21.50

Medaillons vom gebratenen Schweinefilet

Kartoffel-Speckstrudel | geschmorte Zucchini | Trüffelrahm | 19.50

Gegrilltes Lachssteak

Tagliatelle | gegrilltes Zucchini-Tomatengemüse | Zitrusrahm | 24.90

Spinat-Schafskäsestrudel

Kürbispüree | Petersilienkartoffeln | 17.90

Handgekrenzelte Kärntner Kasnudeln

braune Butter | Schnittlauch | 16.90

Rinderbeiried im Ganzen gebraten

Speckbohnen | Thymiankartoffeln | Zwiebelglace | 21.50

Gefüllte Maishähnchenbrust

Kürbisecken | Kartoffel-Trüffelpüree | Thymianjus | 18.50

Dorfwirt
SCHÖNLEITN
OBERRACHWALD - FAAKER SEE

www.dorfwirtschoenleitm.at

Kontakt: Frau Heidrun Heber | seminar@naturelhoteles.com | Tel. +43 (0) 5 02384 210

Alle Preisangaben pro Person, inkl. MwSt.

Desserts

Zweierlei Schokomousse | 6.90

Weihnachtliches Tiramisu | karamellisierte Zwetschgen | Zimt | 7.20

Lebkuchenmousse im Glas | Glühweinkirschen | 7.20

Blutorangen-Crème Brûlée | 7.20

Cheesecake | marinierte Kirschen | 8.50

Bitte stellen Sie sich Ihr Wunschmenü, bestehend aus einer Speise pro Gang, zusammen.
Bei Auswahl von 2 Hauptspeisen geben wir den Menüpreis gesondert bekannt.
Wir freuen uns auf Ihre Auswahl!

Darf es ein geselliges Fondue sein?

Fondue „Chinoise“ (mit Suppe)
oder

Fondue „Bourguignonne“ (mit Öl)

4 verschiedene Sorten Fleisch (Huhn, Kalb, Rind, Schwein)
Gemischter Salatteller | Baguette | verschiedene Dips | buntes Gemüse
Kräuterbutter | Ofenkartoffel mit Schnittlauch-Sauerrahm
44.90 pro Person

Käse-Fondue

Weißbrotwürfel | Ofenkartoffel mit Schnittlauch-Sauerrahm
ein Obstler (2cl) als „Verdauerle“
37.90 pro Person

Schokolade-Fondue

verschiedene Obstsorten der Saison am Spieß
helle oder dunkle Schokolade | Biskuitwürfel
16.90 pro Person

Alle angegebenen Preise gelten pro Person
Mindestkonsumation Menü/Speisen: € 35.00 pro Person
Stand: August 2024

Dorfwirt
SCHÖNLEITN
OBERRACHWALD - FAAKER SEE

www.dorfwirtschoenleitm.at

Kontakt: Frau Heidrun Heber | seminar@naturelhoteles.com | Tel. +43 (0) 5 02384 210
Alle Preisangaben pro Person, inkl. MwSt.