



Weihnachten 2025 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

Lachs-Avocado-Törtchen

Tomaten | Rucola | Winterradicchio | Zitronenmayonnaise

Carpaccio vom Rind

Rucola | Parmesan | Zitrone | Olivenöl

Gemischter Vorspeiseteller

Rosa gebratener Hirschrücken | Lachstatar | Forellenmousse



www.dorfwirtschoenleitn.at

Kontakt: Frau Heidrun Heber | seminar@naturehotels.com | Tel. +43 (05 02384 210
Alle Preisangaben pro Person, inkl. MwSt., Mindestkonsumation € 35,00pP, Stand: August 2024

Suppen

Klare Rindsuppe | Frittaten

Klare Rindsuppe | Kaspressknödel

Kürbiscrèmesuppe | geröstete Kürbiskerne | Kernöl

Knoblauchcrèmesuppe | Weißbrotcroûtons

Cappuccino von der Maroni | Zimtcroûtons

Hauptgerichte

Tranchen vom Hirschrücken

Laugenknödel | Apfelrotkraut | Preiselbeerglace

Medium gebratener Kalbsrücken

Kartoffelgratin | geschmorte Rosmarin-Tomaten | Cognacrahm

Rosa Tranchen von der Entenbrust

Mandelbällchen | Maroni-Rotkraut | Orangensauce

Medaillons vom gebratenen Schweinefilet

Kartoffel-Speckstrudel | geschmorte Zucchini | Trüffelrahm

Gegrilltes Lachssteak

Tagliatelle | gegrilltes Zucchini-Tomatengemüse | Zitrusrahm

Spinat-Schafskäsestrudel

Kürbispüree | Petersilienkartoffeln

Handgekrenelte Kärntner Kasnudeln

braune Butter | Schnittlauch

Rinderbeiried im Ganzen gebraten

Speckbohnen | Thymiankartoffeln | Zwiebelglace

Gefüllte Maishähnchenbrust

Kürbisecken | Kartoffel-Trüffelpüree | Thymianjus

Dorfwirt
SCHÖNLEITN
OBERACHWALD – FRANKEN-SEE

www.dorfwirtschoenleitz.at

Kontakt: Frau Heidrun Heber | seminar@naturelhotels.com | Tel. +43 (05 02384 210

Alle Preisangaben pro Person, inkl. MwSt., Mindestkonsumation € 35,00pP, Stand: August 2024

Desserts

Zweierlei Schokomousse

Weihnachtliches Tiramisu | karamellisierte Zwetschgen | Zimt

Lebkuchenmousse im Glas | Glühweinkirschen

Blutorangen-Crème Brûlée

Cheesecake | marinierte Kirschen



Bitte stellen Sie sich Ihr Wunschmenü, bestehend aus einer Speise pro Gang und maximal zwei Hauptspeisen zur Wahl zusammen:

GENAU
MEINS

3-Gang Menü	
- inkl. Vorspeise	€ 55,00
- inkl. Suppe	€ 49,00
4-Gang Menü	€ 60,50
5-Gang Menü - mit Zwischengang	
(Blutorangen-Zimtsorbet auf prickelndem Prosecco)	€ 65,00

Buffet: Stellen Sie sich Ihr Buffet aus den obigen Gerichten ganz nach Ihrem Wunsch zusammen. Je nach Speisenauswahl senden wir Ihnen ein gesondertes Preisangebot zu. Die Buffetauswahl ist gerne ab einer Anzahl von 60 Gästen möglich.

Dorfwirt
SCHÖNLEITN
OBERACHWALD - FRANKEN SEE

www.dorfwirtschoenleitm.at

Kontakt: Frau Heidrun Heber | seminar@naturelhotels.com | Tel. +43 (05 02384 210
Alle Preisangaben pro Person, inkl. MwSt., Mindestkonsumation € 35,00pP, Stand: August 2024

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 „Verdauerte“
37.90 pro Person

Dorfwirt
SCHÖNLEITN
OBERACHWALD – FRANKEN SEE

www.dorfwirtschoenleitn.at

Kontakt: Frau Heidrun Heber | seminar@naturelhotels.com | Tel. +43 (05 02384 210
Alle Preisangaben pro Person, inkl. MwSt., Mindestkonsumation € 35,00pP, Stand: August 2024