



Weihnachten 2026 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

Beef Tartare | Lachs-Avocado-Törtchen | Rote Rüben Carpaccio mit Schafskäse



www.dorfwirtschoenleitm.at

Kontakt: Frau Heidrun Heber | seminar@naturelhoteles.com | Tel. +43 (0)5 02384 210
Alle Preisangaben pro Person, inkl. MwSt., Mindestkonsumation Speisen € 35,00pP, Stand: Februar 2026

Suppen

Klare Rindsuppe | Frittaten

Klare Rindsuppe | Kaspressknödel

Kürbiscrèmesuppe | geröstete Kürbiskerne | Kernöl

Cappuccino von der Maroni | Zimtcroûtons

Hauptgerichte

Tranchen vom Hirschrücken

Laugenknödel | Apfelrotkraut | Preiselbeerglace

Rosa Tranchen von der Entenbrust

Mandelbällchen | Maroni-Rotkraut | Orangensauce

Medaillons vom gebratenen Schweinefilet

Kartoffel-Speckstrudel | geschmorte Zucchini | Trüffelrahm

Lachssteak

Kartoffelschaum | Zitrone | Wermut

Spinat-Schafskäsestrudel

Petersilienkartoffeln | Sauerrahmdip

Handgekrenzelte Kärntner Kasnudeln

braune Butter | Schnittlauch

Rosa gebratener Rinderrücken

Speckbohnen | Thymiankartoffeln | Zwiebelglace

Dorfwirt
SCHÖNLEITN
OBERACHWALD – FRANKEN-SEE

www.dorfwirtschoenleitz.at

Kontakt: Frau Heidrun Heber | seminar@naturelhotels.com | Tel. +43 (0)5 02384 210
Alle Preisangaben pro Person, inkl. MwSt., Mindestkonsumation Speisen € 35,00pP, Stand: Februar 2026

Desserts

Zweierlei Schokomousse

Weihnachtliches Tiramisu | karamellisierte Zwetschgen | Zimt

Lebkuchenmousse | Glühweinkirschen

Cheesecake | marinierte Kirschen



Bitte stellen Sie **ein Menü für alle Gäste**, 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

Dorfwirt
SCHÖNLEITN
OBERACHWALD - FRANKEN SEE

www.dorfwirtschoenleitn.at

Kontakt: Frau Heidrun Heber | seminar@naturelhotels.com | Tel. +43 (0)5 02384 210
Alle Preisangaben pro Person, inkl. MwSt., Mindestkonsumation Speisen € 35,00pP, Stand: Februar 2026

Darf es ein geselliges Fondue sein?



Fondue „Chinoise“ (mit Suppe)

oder

Fondue „Bourguignonne“ (mit Öl)

3 verschiedene Sorten Fleisch (Huhn, Rind, Schwein)

Frankfurter

Baguette | Sauerrahm-Cocktail-Currydip | buntes Gemüse

Kräuterbutter | Ofenkartoffel

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 (0)5 02384 210
Alle Preisangaben pro Person, inkl. MwSt., Mindestkonsumation Speisen € 35,00pP, Stand: Februar 2026