

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 Bäckerei Lagler, Klagenfurt Kärntner Milch, Spittal Obst & Gemüse Robitsch, Villach

Erdäpfel Bauernhof Kofler, St. Egyden Obstsäfte & Schnäpse Bauer Lauritsch, Velden

Fischermeister Andreas Hofer, Feld am See Hirter Bier ("slowbrewing"), Hirt Wimitzer Bier Fleischerei Frierss, Villach

Moser's Nudelküche, Villach Schnapsbrennerei Guntschnig, Lavamünd

Karawanken-Wiesenei, Faak am See Wedl, Villach

ALLERGENE INFORMATION gemäß Codex-Empfehlung

A = Glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere C = Eier D = Fisch

E = Erdnuss F = Soia G = Milch / 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, BGBI 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.











Ein genussvoller Start

(V) Lachs-Avocado-Törtchen

Rucola | Senf-Dill-Dip | Schmortomaten 14.50

Carpaccio vom Rind

Basilikumpesto | Pinienkerne | Parmesan | Marinierte Pilze 17.50

Knackige Winter-Salatbowl

Frenchdressing | Nussmix | Croûtons

(V)	mit Mozzarella-Basilikumbällchen	16.50
	mit gebackenen Hühnerfilets	18.50
	mit Räucherlachsstreifen	19.50

Für ein warmes Bauchgefühl

Klare Rindsuppe

Frittaten oder Kaspressknödel 6.50

V Kokos-Kürbiscrèmesuppe

Geröstete Kürbiskerne | Kernöl 7.50

Kräftige Gulaschsuppe

Gebäck 9.50



Unsere Hauptdarsteller

Schnitzel "Wiener Art"

vom Schweinerücken oder vom Huhn Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren | Zitrone 19.50

"Skifahrer-Pfandl"

Schweinemedaillons | Butterspätzle | Speckbohnen | Wimitzer-Biersauce 24.50

Pochiertes Lachsforellenfilet

Weissweinrahm | Broccoli | Salzkartoffeln 24.50

(V) Winterliches Gemüsegröstl

Spiegelei 16.50

Lasagne "Bolognese"

Tomaten-Basilikumsauce 17.50

(V) Hausgemachte Käsespätzle

Röstzwiebeln | Schnittlauch 17,50

Tagliatelle

Prosciutto | Tomaten-Sahnerahm | Rucola | Parmesan 18.50



Der süße Abschluss

Warmer Apfel- oder Topfenstrudel

mit Vanillesauce 8.50 mit Schlagobers 7.50

Cheesecake

Frische Früchte | Himbeersauce 8.50

Warmes Schokosoufflé

Vanilleeis 8.50

Affogato

Espresso | Vanilleeis 4.90

1 Kugel Vanilleeis

als kleines Extra zu allen Desserts 2.00

