

Herzlich willkommen im Gasthof Schattleitner

Familie Breitenhuber und das Team Schattleitner freuen sich, Sie bei uns bewirten zu dürfen und Ihre Wünsche zur vollsten Zufriedenheit zu erfüllen. Als Genuss Wirt bekennen wir uns, in unserer Küche besonderen Wert auf regionale, saisonale und liebevoll selbst hergestellten Speisen zu legen, und mit Produkten von Lieferanten aus den Genussregionen zu verarbeiten.



Herkunft und Lieferanten unserer Produkte:

Rind: BVG Kärntner Fleisch, Fleischerei Plautz (Klagenfurt)

Schwein: Kärnten/Österreich

Milch und Milchprodukte: Gunter Breitenhuber, Sonnenalm und Kärntnermilch

Eier aus Bodenhaltung: Eierhof Krenn

Erdäpfel: Bauernhof Knafl Maria Saal

Gemüse/Pilze der Saison: Robitsch GmbH, Kärnten Taufrisch

Lavanttaler Spargel: Familien Jäger und Sternath

Kärntner Låxn, Saibling, Forelle: Kärntner Fisch/ Andreas Hofer/Feld am See

Aus den Genuss Regionen:

GENUSS REGION Görtschitztaler Milch Milcherlebniswelt Sonnenalm GENUSS REGION Mittelkärnten Blondvieh Fleischerei Plautz GENUSS REGION Kärntner Låxn /Kärntner Fisch/ Andreas Hofer GENUSS REGION Steirer Kren /Feldbacher Fruit

Informationen über Allergene oder Zubereitungsarten der Speisen erhalten Sie bei unserem geschulten Personal. Alle Preise in Euro

Vorspeisen/ Kleine Gerichte

Beef Tatar

frittierte Kapern/ eingelegte Zwiebel/ Butter/Toastbrot

klein (150 g) 16,90

groß (180 g) 18,90

Vogerlsalat

Kürbiskern-Mayonnaise/ warme Speckwürfel/Kräutercroutons

10,90

Saures Rindfleisch

Apfelessig-Marinade/Zwiebelringe/Schwarzbrot 10,90

Aus der Suppenküche:

Klare Suppe mit Leberknödel/Frittaten/Schlickkrapferl

je 4,20

Knoblauchcremesuppe 6,90

Norischer Suppentopf: Brottopf/Käsecremesuppe 8,50

Salate aus dem Garten vom „Robitsch“

Gemischter Salat klein 4,20

Gemischter Salat groß 5,50

Blattsalatschüssel 5,20

Wirtshaus Klassiker

Wienerschnitzel / Schwein oder Pute

Pommes frites oder Petersilkartoffeln 14,90

Cordon bleu / Schwein oder Pute

Pommes frites oder Petersilkartoffeln 16,90

Gebackene Champignons / Sauce Tatar 13,50

Zwiebelrostbraten

Braterdäpfel/ Speckbohnen/ gebackene Zwiebelringe 21,90

Gekochtes Rindfleisch

Röstkartoffeln/ Semmelkren/ Gemüsestreifen 18,90

Rindsgulasch

Serviettenknödel oder Semmel 13,90

Hauspfandl

Schweinsfilet/Champignonsauce/Spätzle

16,90

Jeden Samstag: Backhendl

Petersilkartoffeln oder hausgemachter Kartoffelsalat

½ Backhendl 15,90

Aus unserer Nudelmanufaktur:

Kärntner Käsnudeln

Butter/Salat

auf Wunsch angebraten

14,20

Spinatnudeln

Drautaler Käse/Butter/Salat

14,90

Dinkelnudeln

Butter/Salat

14,90

Gemischter Nudelteller

Käs-/Fleisch-/Spinatnudeln/Salat

15,90

Kletzennudeln

Zimt/Zucker/Butterschmalz/Apfelmus

14,90

Kletzen: Ist der Kärntner Ausdruck für
gedörrte/getrocknete Weinbirnen

Vom Grill

Grillteller

Pommes frites/Kräuterbutter/Gemüse/Kräuterbutter/
hausgemachtes Ajvar 14,90

Schweinsmedaillons im Speckmantel

Pfefferrahmsauce/Kroketten/Gemüse 19,70

Hausplatte

Gegrilltes/Gebackenes/Pommes frites/Reis/Gemüse/Salat

für 2 Personen 32,90

ab Drei pro Person 15,90

Filet vom Kärntner Låxn

Zitronenrisotto, Weißweinsauce 21,90

Berner Würstchen

hausgemacht/Pommes frites, Tomaten-Zwiebelsauce 13,50

Die süße Küche:

Haustorte/Nusstorte

3,80

Topfenschnitte/Apfelstrudel

3,60

Indianer

3,80

Eispalatschinke

5,30

Palatschinke

Marmelade oder Schoko 3,30

Mohr im Hemd

6,50

Kaiserschmarrn

Apfelkompott 9,90

Im Sommer große Auswahl an Eisbechern

schauen Sie in unsere Eiskarte

Der Küchenchef empfiehlt:

Gebackene Hendlbruststücke

Blattsalat/Zitronen-Honig-Marinade 12,90

Lammragout

Polentaschnitte/ingelegte Rotweibirne 19,80

Steak von der Beiried

Selleriepüree/Jus/Grillgemüse 25,90

Topfenknödel

Beerenragout/weiße Schokolade/Lemon Curd 9,90