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:

Lamm: Schoafbauer / Moosburg

Schwein: Kärnten/Österreich

Milch und Milchprodukte: Gunter Breitenhuber, Milcherlebniswelt 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 Partners

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

Vorspeisen/ Kleine Gerichte

Beef Tatar

Toastbrot/Butter/Zwiebel

16,90

Vogerlsalat

warme Speckwürfel /Kartoffeln

10,90

Aus der Suppenküche:

Klare Suppe mit Leberknödel/Frittaten/Schlickkrapferl

je 4280

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

Bunte Salate der Saison mit

Putenstreifen-gegrillt oder gebacken 12,90

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

Hauspfandl/ Schweinsfilet / Champignonsauce / Spätzle 16,90

Lammragout / Cremepolenta / Speckbohnen 19,80

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/Gemüse/Kräuterbutter/hausgemachtes Ajvar

14,90

Schweinsmedaillons im Speckmantel

Pfefferrahmsauce/Kroketten/Gemüse

19,70

Berner Würstchen

hausgemacht/Pommes frites und Ajvar

13,50

Hausplatte

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

für zwei Personen 32,90

ab Drei pro Person 15,90

Filet vom Kärntner Låxn

Petersilkartoffeln / Knoblauchbutter

21,90

Die süße Küche:

Haustorte

3,80

Topfenschnitte

3,60

Indianer

3,80

Eispalatschinke

5,30

Palatschinke

Marmelade oder Schoko 3,30

Mohr im Hemd mit Vanilleeis

6,50

Im Sommer große Auswahl an Eisbechern

Im Herbst / Winter große Auswahl an heißen Waffeln