




Willkommen im Wirtshaus DORFWIRT

Wir freuen uns, wenn Sie bei uns ankommen und kulinarisch gemütliche Stunden im Kärntner Wirtshaus *Dorfwirt* verbringen.

Freundschaft mit der Natur ist ein großes Thema für uns. Wir sind überzeugt: Kulinarik wird durch regionale und saisonale Zutaten nicht nur besser, sondern verbindet. Kochen ohne Geschmacksverstärker ist für uns selbstverständlich, wie auch die Zusammenarbeit mit heimischen Lieferanten.

Dazu gehören u.a. Kärntner Milch, Hirter Bier, Gregori Brot aus Finkenstein und Fischzüchter aus Kärnten. Auch ist der Dorfwirt ein vom Institut Lacon zertifiziertes (Bio) Restaurant, ausgewählte Produkte sind mit  gekennzeichnet.

Und für Liebhaber vegetarischer und veganer Kost haben wir ausgewählte Speisen mit  gekennzeichnet, die jungen Wilden können gerne von BIBI's Kinderspeisekarte bestellen.

TIPP: Als Hoteldorfgast können Sie gerne die Halbpension zum Aufenthalt buchen und genießen, neben dem reichhaltigen Frühstücksbuffet mit BIO-Ecke und vielen regionalen Produkten, ein gemütliches Abendessen in Buffet- oder Menüform (je Gästefrequenz) inkl. ausgewählter Tischgetränke (Kärntner Wasser, Tischwein, Fassbier, Natursäfte, Filterkaffee). Mehr Details gerne vom Naturel-Team an der Rezeption.

Unsere Lieferanten:

Wiesenei Gfrerer, Landskron	Bäckerei Gregori, Finkenstein
Tschadamerhof (Käse), Liebenfels	Obst & Gemüse, Robitsch, Villach
Erdäpfel Bauernhof Jäger, Moosburg	Obstsäfte, Schnäpse Bauernhof Lauritsch, Velden
Fischermeister Andreas Hofer, Feld am See	Hirter Bier („slowbrewing“)
Villacher Brauerei, Villach	Nudelfabrik, Finkenstein
Fleischerei, Frieress, Villach	Biermanufaktur Loncium, Kötschach-Mauthen
Mosers Nudelküche, Villach	Schnäpse, Brennerei Guntschnig, Lavamünd
Bäuerliche Vermarktung Nockfleisch	

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A= Glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja, G=Milch oder 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, BGBl Nr. II/175/2014)

*) eine Phenylalaninquelle, **) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich gerne an unser Service- und Küchenteam!



Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!
www.naturelhotels.com



Wir kochen gerne für Sie

Snackkarte von 12:00 – 17:00 Uhr

Abendkarte von 18:00 – 21:00 Uhr



Ein feiner Anfang

Beef Tatar klassisch zubereitet

Butter/Kapern/Zwiebeln/Gewürzgurke/Toastbrot

€ 14,80

Ⓥ Schafskäse in der Sesampanier

Tomaten-Relish /Bunte Blattsalate

€ 10,40



Ⓥ Marinierter Vogelsalat

mit hausgemachtes Himbeerdressing
und gebackene Avocadospalten

oder mit gebackenen Hühnerstreifen

€ 11,20

€ 12,90

Aus der Suppenküche

Kräftige Rindssuppe

mit Frittaten oder Fleischstrudel

€ 5,20

Ⓥ Leichte Karotten-Zitronengrassuppe

mit Croutons

€ 6,20



Hauptgerichte

Zwiebelrostbraten vom Nockalmrind

Speckbohnen/Pralinenkartoffeln

€ 18,50



Tagliatta vom Nockalmrind

Ruccola/Olivenöl/Parmigiano

€ 16,90



Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!
www.naturelhotels.com



Backhendl

hausgemachtem Erdäpfelsalat/Kräuterdip

Gemischter Grillteller

Schweinerückensteak/Beiried-Schnitte/Hühnerfilet
Pommes Frites/Gemüse/ Kräuterbutter/Cocktailsauce

€ 18,20

Wienerschnitzel vom heimischem Milchkalb aus den Nockbergen oder vom Kärntner Hausschwein aus den Nockbergen

Petersilienkartoffeln oder Pommes Frites

€ 19,50

€ 14,90

Dorfplatte (für 4 Personen)

Schweinerückensteak/Beiried-Schnitte/Speck/ Berner Würstel
Schnitzel „Wiener Art“/Gemüse/ Pommes Frites
Bratkartoffel/Dips

€ 68,30

Schnitzelplatte (für 4 Personen)

Schnitzel „Wiener Art“/Pariserschnitzel/Naturschnitzel
Grillgemüse/Pommes Frites/Petersilienkartoffeln/Naturjus

€ 57,90

Gebratenes Lachsforellenfilet aus Feld am See oder Bachsaiblingsfilet aus Feld am See

Wurzelgemüse/ Salzkartoffeln/braune Butter



€ 18,20

€ 18,20

Handgekrenzelte Kärntner Käsnudel (3 Stk.)

Ⓥ brauner Butter/Schnittlauch /grünem Salat

€ 13,90

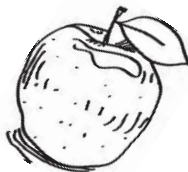
Ⓥ Hausgemachte Käsespätzle

Röstzwiebeln/Montasiokäse

€ 13,90



Zum Abschluss noch ein Dessert

- | | | |
|---|--|----------------------------|
| Ⓥ Karamelisierter Kaiserschmarrn
mit Apfelmus | Hauptgang
Dessert | € 12,90
€ 8,90 |
| Ⓥ Hausgemachte Strudel des Tages
mit Vanilleeis und Schlag
mit Bourbon-Vanillesauce |  | € 4,20
€ 5,90
€ 5,90 |
| Ⓥ Süße Palatschinke
Eis/Mandeln/Schokolade/Schlagobers
oder mit Marillen,-Preiselbeermarmelade | | € 6,90 |
| Ⓥ Tiramisu im Glas
frische Früchte | | € 6,90 |

Genießen Sie ein Schnapsperl nach einer guten Mahlzeit

Aus der Destillerie Guntschnig aus Kärnten

Marillenbrand	2 cl	€ 4,20
Kirschbrand	2 cl	€ 4,20
Weichsellikör	2 cl	€ 4,20

Aus der Destillerie Lauritsch aus Kärnten

Birnenbrand Seelenpritscher	2 cl	€ 4,20
Zwetschkenbrand Seelenpritscher	2 cl	€ 4,20
Zirbenbrand	2 cl	€ 4,20
Zirbenlikör	2 cl	€ 4,20

Aus der Destillerie Kuenz aus Osttirol

Der Apotheker basiert auf einer uralten Rezeptur des berühmten Arztes Paracelsus, die er in seiner Villacher Jahren als Heilmittel erfand. Langer, wärmender Abgang durch 10 Kräuter und Gewürzen in Arzneibuchqualität

Der Apotheker	2 cl	€ 4,50
---------------	------	--------



Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!
www.naturehotels.com

