



# SCHLOSS LEITHEIM

HOTEL • KULINARIK • SPA • KULTUR

Sehr geehrte Damen und Herren,

Liebe Gäste und Freunde vom [HOTEL SCHLOSS LEITHEIM](#),

im Restaurant setzen Paul Zinsmeister und sein Küchenteam auf regionale und frisch zubereitete Gerichte. Er versteht es immer wieder, neue kreative Highlights auf unsere monatlich wechselnde Speisekarte zu zaubern!

Colette Zinsmeister und Ihr Service Team verwöhnen Sie mit verschiedenen Weinen aus aller Welt! Ihre Spezialität sind feine Weine aus Ihrer Heimat Südafrika.

**Wir freuen uns Sie bei uns im Restaurant „Weingärtnerhaus“**

**Schloss Leitheim kulinarisch begrüßen zu dürfen!**

Falls Sie Unverträglichkeiten haben, bitten wir Sie sich rechtzeitig im Vorfeld mit uns in Verbindung zu setzen, wir werden uns dann individuell mit Ihnen abstimmen.

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass wir nicht hundertprozentig garantieren können, dass unsere Gerichte keine Spuren von Allergenen enthalten, da wir für Sie frisch kochen.

Unser Team wird nichts unversucht lassen, damit Sie und Ihre Gäste unsere Qualität in vollen Zügen genießen dürfen.

Gerne stehen wir Ihnen bei Fragen und Wünschen zur Verfügung!

Colette & Paul Zinsmeister mit Team



# SCHLOSS LEITHEIM

---

HOTEL • KULINARIK • SPA • KULTUR

## Speisekarte März

### Degustationsmenü

Räucherforellenmousse  
mit Gurke und Meerrettich



Ochsenschwanzragout  
mit Wachtelbrust, Spiegelei und kleine Semmelknödel

Vorspeise/Hauptgang



Lachsfilet vom Grill  
mit Zitronenschaum, wildem Reis und Gemüse



Mohnmousse mit Karamell-Datteln

4 Gang Menü 62,- €

3 Gang Menü (ohne Vorspeise) 50,- €

3 Gang Menü (ohne Zwischengang) 48,- €

WEINBEGLEITUNG GLASWEISE (0,1L PRO GANG) 20,-€

**2017 Chardonnay Grande Provence Südafrika**



**2017 Primitivo Manduria DOC „Mandus“ Pietra Pura – Apulien Italien**



**2019 First Sighting Sauvignon Blanc Strandveld Vinery Elim Südafrika**



**2018 Kinheimer Rosenberg Riesling Spätlese Jakoby Mathy – Mosel Deutschland**



# SCHLOSS LEITHEIM

---

HOTEL • KULINARIK • SPA • KULTUR

## Vorspeise

**Bunter Salat mit Feige und Bündnerfleisch** Nitritpökelsalz

10,-€

**Wasabi-Erbsemmousse**

**mit Ingwer und Thunfischtatar**

13,- €

**Kalbstatar mit Selleriemousse und roter Beete** Nitritpökelsalz

12,- €

## Suppen

**Scharfe Maiscremesuppe mit Hähnchenspieß**

10,- €

**Klare Brotsuppe mit Leberwurst,**

**Speck und Röstzwiebeln** Nitritpökelsalz

10,- €



# SCHLOSS LEITHEIM

---

HOTEL • KULINARIK • SPA • KULTUR

## Vegetarisch

**Rotwein-Perlgraupen-Risotto  
mit Gemüse und Käsefondue**

**Vorspeise 13,- € / Hauptgang 21,- €**

**Gemüse-Kartoffelstrudel  
auf Rahmlauch**

**Vorspeise 12,- € / Hauptgang 19,- €**

## Fisch

**Saltimbocca vom Zander  
mit Rote-Beete-Risotto**

**28,- €**

**Skreifilet auf Gemüstreifen, Senfsauce  
und Petersilienkartoffeln**

**26,- €**



# SCHLOSS LEITHEIM

---

HOTEL • KULINARIK • SPA • KULTUR

## Fleisch

### **Geschmortes Kalbsherz**

**mit gefülltem Wirsingkopf und Nudeln**

**22,- €**

**Angussteak mit Senf-Kräuterkruste, Gemüse  
und schwarzem Bohnenpüree** Konservierungs-/Farbstoffe

**28,- €**

**Gefüllte Maishähnchenbrust mit Chorizo Sauce,  
Reis und Auberginentatar**

**26,- €**

**Kalbsrahmgulasch mit Champignons,  
Speck und Kartoffelmaultasche**

**26,- €**

**Lammrücken mit gebratenem Radicchio,  
Oliven Kartoffeln und Pimentjus** Geschwärzt und Konserviert

**32,- €**

Gerne können Sie unsere Hauptgänge auch als eine kleinere Portion bestellen. Bitte zögern Sie nicht und sprechen Sie unser Serviceteam an!



# SCHLOSS LEITHEIM

---

HOTEL • KULINARIK • SPA • KULTUR

## Dessert

**Gegrillte Ananas, Rum Quark  
und weißes Mousse im Kokosmantel**

**10,- €**

**Variation von der Feige** Farbstoff und Geschwefelt

**11,- €**

Liebe Gäste,

Unsere Speisen enthalten folgende Hauptallergene: Eier, Schalenfrüchte, Erdnüsse, Schwefeldioxid und Sulfate, Fisch, Sellerie, Gluten haltiges Getreide, Senf, Krebstiere, Sesam, Lupine, Soja, Milch, Milchprodukte und Muscheln. Sollten Sie auf eines dieser Produkte allergisch sein, bitten wir Sie sich an unseren Service zuwenden, um einen Termin mit unserem Küchenchef zu vereinbaren.