

SPEISEKARTE

MIT WEINEMPFEHLUNG

APRIL 2024



**M
E
N
U**

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!

Kim Schütz und ihr Service Team verwöhnen Sie mit verschiedenen Weinen aus aller Welt! Die Spezialität sind feine Weine aus Südafrika, der Heimat der Geschäftsführerin Colette Zinsmeister.

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.

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

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!

KIM SCHÜTZ & PAUL ZINSMEISTER MIT TEAM

SPEISEKARTE

MIT WEINEMPFEHLUNG

APRIL 2024



ME
NU

VORSPEISEN & SUPPEN

GEFÜLLTE ZUCCHINIRÖLLCHEN 15 €
mit Ziegenfrischkäse, Tomatenconfit
und Pflücksalaten ^{7,10,12}

MATJESCOCKTAIL 14 €
mit Lachskaviar und Gurke ^{4,7,9,12}

BUNTER SALATELLER 13 €
mit Radieserl, Staudensellerie und
French Dressing ^{3,7,9,10,12}

BÄRLAUCH SÜPPCHEN 12 €
mit Käseauflauf ^{1,3,7}

RAHMSUPPE 12 €
von Räucherlachs und Forelle ^{4,7,9,12}

VEGETARISCH & FISCH

ASIA GEMÜSE VSP 16 €
in Soja-Teriyaki Sauce und
gebackenem Tofu ^{1,3} HG 26 €

BÄRLAUCH RISOTTO VSP 16 €
mit gebratenen Shii-Take Pilzen
und Karottenstroh ^{7,9,12} HG 26 €

GEBRATENES ZANDERFILET 30 €
mit Zitronennudeln, Zucchini
und Schnittlauchöl ^{1,4,9,12}

HALBER AUSGELÖSTER HUMMER 36 €
mit Lachsnockerl, Gemüse
und Reis ^{2,4,7,9,12}

WEINBEGLEITUNG

Chardonnay QbA, trocken
Grassl – Carnuntum ⁵ 0,1l 5,50€
0,2l 9,50€
0,75l 31,00€

Grüner Veltliner QbA, trocken
Grassl – Carnuntum ⁵ 0,1l 4,50€
0,2l 8,00€
0,75l 25,00€

Pinot Blanc
Schloss Leitheim 0,1l 4,50€
0,2l 8,50€
0,75l 28,00€

Chenin Blanc
Babylon's Peak WO – Swartland⁵ 0,1l 5,30€
0,2l 9,50€
0,75l 27,00€

First Sighting Sauvignon Blanc
Strandveld Vinery - Elim⁵ 0,1l 5,00€
0,2l 8,50€
0,75l 27,00€

„Fendel“ Riesling QbA, trocken
Friedrich Fendel – Rheingau⁵ 0,1l 5,30€
0,2l 9,50€
0,75l 30,00€

Doorkeeper Chardonnay
Hartenberg – South Africa⁵ 0,1l 5,50€
0,2l 10,30€
0,75l 35,00€

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 zu wenden.

SPEISEKARTE

MIT WEINEMPFEHLUNG

APRIL 2024



ME
NU

FLEISCH

GESCHMORTE RINDERBÄCKCHEN 28 €
mit Wurzelgemüse
und Schupfnudeln ^{1,3,9,10}

KALBSLEBERSCHEIBEN 30 €
mit Cassis-Jus, Karotte
und Bandnudeln ^{1,3,9,12}

KÄNGURU MEDAILLONS 30 €
mit Maiscreme und gebackenen
Kartoffeln ^{1,7,9,12}

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST 32 €
mit Rhabarbersauce, gebratenen
Chicorée und Polenta ^{1,7,9,12}

ANGUSSTEAK 34 €
mit Aceto-Jus, Selleriecreme und
Kartoffelschnitte ^{1,3,7,9,12}

WEINBEGLEITUNG

Malo Tojo Amo-Te tinto
Malo Tojo, Regiao Setúbal⁵
0,1l 5,50€
0,2l 9,50€
0,75l 30,00€

Shiraz und Carignan
Babylons Peak - Swartland⁵
0,1l 7,00€
0,2l 11,50€
0,75l 35,00€

Cabernet & Sauvignon
Brinks-South Africa
0,1l 7,50€
0,2l 9,50€
0,75l 30,00€

“Serai” Rosso Veronese IGT, trocken
Le Morette – Venetien
0,1l 7,00€
0,2l 11,00€
0,75l 36,00€

Shiraz, trocken
Grande Provence Heritage Wine Estate – Stellenbosch
0,1l 6,00€
0,2l 12,00€
0,75l 40,00€

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

DESSERT

HIMBEER-PARFAIT 13 €
mit Zitronenkuchen ^{1,3,7,12}

KAFFEE CRÈME BRÛLÉE 14 €
mit Whiskey Eis ^{3,7,12}

AUSWAHL AN ROHMILCHKÄSE 14 €
mit Früchtesenf und schwarzen
Walnüssen ^{7,12}

EMPFEHLUNG ZU ALLEN DESSERTS

Kinheimer Rosenberg Riesling Spätlese, süß
Jakoby Mathy – Mosel
0,1l 5,60€
0,2l 11,50€
0,75l 39,00€

GIN 13 – EBERHARDS FINEST
Fruchtig, mit einer » wirklich markanten « Wachholdernote.
Grundlage des Gins ist ein Obstbrand, dessen feine Zutaten
ihre mütterlichen Wurzeln auf jahrhundertealten
Streuobstwiesen schlügen. Geprägt vom rauen Klima und den
kargen Böden der Alb. Die 13 Beigaben sind einzig destilliert.
Jede für sich in ihrer Vollkommenheit. Ein Gin von hier.
2CL 12,00€

Genießen Sie zu Ihrem Dessert eine Kaffeespezialität

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 zu wenden.