

# **SPEISEKARTE**

MIT WEINEMPFEHLUNG



**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!

Unser 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!

**PAUL ZINSMEISTER MIT TEAM**

# SPEISEKARTE

MIT WEINEMPFEHLUNG

NOVEMBER 2024



ME  
NU

## MENÜ 1

### VORSPEISE

**BUNTER SALATTELLER** 14 €  
mit Senf-Limettendressing und  
marinierten Shrimps

### SUPPE

**RAHMSUPPE VON RÄUCHERFISCHEN** 12 €  
mit Rote-Bete-Schöberl

### HAUPTGANG ZUR WAHL

**GEBRATENE PERLUHNBRUST** 28 €  
mit Morchelsauce und  
Süßkartoffelgnocchi

**RED SNAPPER** 32 €  
mit Orangen-Rosmarinsauce, Fenchel  
und Reis

**GEGRILLTER HOKKAIDO-KÜRBIS** 26 €  
mit Thymian-Crunch, Kartoffelpüree und  
Kirschtomaten

### DESSERT

**NOUGATPARFAIT** 14 €  
mit Dattelkuchen und Orangenspiegel

### WEINBEGLEITUNG

**First Sighting Sauvignon Blanc**  
**Strandveld Vinery - Elim**  
0,1l 5,50€ / 0,2l 9,00€ / 0,75l 30,00€

**Chenin Blanc**  
**Babylon's Peak WO - Swartland**  
0,1l 5,50€ / 0,2l 9,50€ / 0,75l 31,00€

**Cabernet Sauvignon Rosé**  
**Steininger Kamptal Österreich**  
0,1l 7,00€ / 0,2l 11,50€ / 0,75l 36,00€

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

**Fum Allerhinnerschde Riesling**  
**Friedrich Fendel - Rheingau**  
0,1l 6,00€ / 0,2l 9,50€ / 0,75l 32,00€

**Ruby Reserve Port Quinta da Prelada**  
5cl 12,00€

4 Gang Menü für 65,00€ pro  
Person

Weinbegleitung 0,1l zum 4 Gang  
Menü 29,00€ pro Person

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.

# SPEISEKARTE

MIT WEINEMPFEHLUNG

NOVEMBER 2024



ME  
NU

## MENÜ 2

## WEINBEGLEITUNG

### VORSPEISE

**VARIATION VON DER KAROTTE** 15 €  
mit geräucherter Entenbrust

**Riesling Kabinett feinherb „Weitblick“**  
**Jakoby Mathy – Mosel**

0,1l 5,50€ / 0,2l 9,00€ / 0,75l 30,00€

### ZWISCHENGANG

**PERLGRAUPEN** ZWG 18 €  
mit gebratenem Steinbutt HG 34 €

**Reserve Chardonnay,**  
**Org de Rac - Swartland**

0,1l 5,50€ / 0,2l 10,30€ / 0,75l 35,00€

### HAUPTGANG ZUR WAHL

**ROSA GEBRATENER LAMMRÜCKEN** 34 €  
mit dunkler Kräutersauce und  
Petersilienwurzelstampf

**Merry Widow Shiraz**  
**Post House – Stellenbosch**

0,1l 6,00€ / 0,2l 12,00€ / 0,75l 40,00€

**GEBRATENES STÖRFILET** 35 €  
auf Roter Bete mit Meerrettichsauce  
und Dillkartoffeln

**Malo Platinum White**  
**Malo Tojo, Regiao Setúbal**

0,1l 5,50€ / 0,2l 9,50€ / 0,75l 31,00€

**TOFU-GEMÜSE-CURRY** VSP 16 €  
mit Udon-Nudeln HG 28 €

**Gewürztraminer Kabinett, feinherb**  
**Kuhn – Pfalz**

0,1l 6,00€ / 0,2l 11,50€ / 0,75l 39,00€

### DESSERT

**PAPAYA-MOUSSE** 14 €  
mit Mascarpone und Kokosmakronen

**Prosecco Spumante Ponte**

0,1l 8,00 €

**4 Gang Menü für 74,00€ pro  
Person**

**Weinbegleitung 0,1l zum 4 Gang  
Menü 25,00€ pro Person**

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

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.