



# 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

FEBRUAR

### *Vorspeisen*

#### SALAT NICOISE

mit gebratenen Kartoffeln und Thunfisch <sup>4,7,10,12,</sup>

14 Euro

#### VARIATION VOM BLUMENKOHL

mit Bündnerfleisch <sup>3,7,9,12</sup>

15 Euro

#### BUNTER SALATTELLER

mit gebratenen Kichererbsen und Croutons <sup>1,3,10,12</sup>

12 Euro



# SCHLOSS LEITHEIM

---

HOTEL • KULINARIK • SPA • KULTUR

## *Suppen*

### THAI-CURRY-SÜPPCHEN

mit gebratener Garnele <sup>2,9,12</sup>

12 Euro

### KLARE TOMATEN-ESSENZ

mit gebackenem Mozzarella <sup>1,3,7,12</sup>

11 Euro

## *Vegetarisch*

### FALAFFEL AUF AUBERGINENCREME

mit Minzjoghurt <sup>1,3,7,9,12</sup>

Vorspeise 15 Euro / Hauptgang 26 Euro

### GESCHMORTER KOHLRABI

auf Kartoffelpüree mit gebratenen Pinienkernen <sup>7,9,12</sup>

Vorspeise 15 Euro / Hauptgang 26 Euro



# SCHLOSS LEITHEIM

---

HOTEL • KULINARIK • SPA • KULTUR

## *Fisch*

SKREIFILET GEBRATEN MIT KORNSENFSAUCE,

Wurzelgemüse und Schwenkkartoffeln <sup>4,9,10,12</sup>

30 Euro

SCHOLLENROULADE MIT BEURRE-BLANC,

Kaiserschoten-Karotten-Gemüse und Rote Beete Creme <sup>4,7</sup>

28 Euro

## *Fleisch*

ROSA GEBRATENE LAMMHÜFTE

mit Rosmarinjus, Gemüse und Grießschnitte <sup>1,3,7,12</sup>

28 Euro

ANGUSSTEAK

mit roter Zwiebelmarmelade, Bohnen und Kartoffelplätzchen

<sup>1,3,7,9,12</sup>

34 Euro



# SCHLOSS LEITHEIM

---

HOTEL • KULINARIK • SPA • KULTUR

## PICCATA VOM KALBSRÜCKEN

mit Tomatensugo auf Perlgraupenrisotto <sup>1,3,7,9,12</sup>

32 Euro

## ROSA GEBRATENE PERLHUHNBRUST

mit Paprikasauce, Kaiserschoten und Cassarecci <sup>7,9,12</sup>

28 Euro

## DAMMWILDSCHÄUFELE

mit Pilzen, Speck und Rosenkohl, dazu kleine Semmelknödel

<sup>1,3,7,9,10,12</sup>

28 Euro

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*

### ORANGE 2.0

Auf Wodka-Creme <sup>3,7,12</sup>

14 Euro

### MOHNMOUSSE

mit Caramelsauce und Äpfeln <sup>3,7,12</sup>

13 Euro

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.