



# 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

SEPTEMBER

### *Vorspeisen*

#### Lachstatar

mit Kaiserschoten-Karottensalat, Pflücksalaten  
und Erbsensprossen <sup>4, 7, 12</sup>

16 Euro

#### Carpaccio vom weißen Presssack

mit Schalotten – Radieschen Marinade und Schwarzbrot-Chip <sup>1, 3</sup>

14 Euro

#### Antipasti-Gemüse

mit Oliventapenade und Parmesan Mousse <sup>7, 9, 12</sup>

14 Euro



# SCHLOSS LEITHEIM

---

HOTEL • KULINARIK • SPA • KULTUR

## *Suppen*

### Gelbes Paprikarahmsüppchen

mit gebratenem Pulpo und schwarzen Oliven <sup>7,9,12, Geschwärzt</sup>  
12 Euro

### Rahmsuppe von Forelle und Räucherlachs

mit Rote Beete Flann <sup>4,7,9,12</sup>  
14 Euro

## *Vegetarisch*

### Auberginen Tomatenauflauf

mit Gemüse, Zitronenjoghurt und Pinienkernen <sup>1,7,9,12</sup>  
Vorspeise 16 Euro / Hauptgang 26 Euro

### Gefülltes Wirsingköpfchen

auf Kartoffelpüree mit Zwiebeljus <sup>1,7,9</sup>  
Vorspeise 16 Euro / Hauptgang 26 Euro



# SCHLOSS LEITHEIM

---

HOTEL • KULINARIK • SPA • KULTUR

## *Fisch*

In der Eihülle gebratenes Schollenfilet

auf Kartoffel- Meerrettichstampf und Rote Beete Sauce <sup>1,3,4</sup>  
28 Euro

## Schwertfischsteak

mit scharfer Tomatenbutter, Zucchini und Reis <sup>1,4,7,9,12</sup>  
32 Euro

## *Fleisch*

In Rotwein geschmortes Rinderbäckchen,

Gemüse und Griesschnitte <sup>1,3,4</sup>  
27 Euro

Münchner Zwiebelfleisch vom Kalbstafelspitz

auf Rahmwirsing und Käsespätzle <sup>1,3,7,9</sup>  
28 Euro



# SCHLOSS LEITHEIM

---

HOTEL • KULINARIK • SPA • KULTUR

## Angussteak

mit buntem Gemüse, Trüffeljus und Zwiebelrisotto <sup>1,7,9,12</sup>  
34 Euro

## Gebratenes Känguru

mit Acetojus, Mais und gebratenen Kartoffeln <sup>1,9,12</sup>  
30 Euro

## Rosa gebratener Lammrücken

mit Olivenkruste, Sherrysauce und Süßkartoffelstampf <sup>1,7,9,12</sup>  
35 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*

### Dialog von Schokolade und Banane

auf Himbeerspiegel <sup>7,12</sup>

14 Euro

### Frische Mango

mit Joghurt-Minz Sorbet <sup>7,12</sup>

12 Euro

### Auswahl an Rohmilchkäse

mit Früchtesenf und schwarzen Walnüssen <sup>7,12</sup>

14 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.