



# 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

#### Mariniertes Rotkraut

mit gebeiztem Saibling und Soja <sup>4,6,9,12</sup>

14,- €



#### Variation von der Roten Beete

mit gegrilltem Schweinebauch <sup>9,10,12</sup>

13,- €



#### Bunter Salatteller

mit Kürbis und Körnern <sup>1,7,12</sup>

11,- €



# SCHLOSS LEITHEIM

---

HOTEL • KULINARIK • SPA • KULTUR

## Suppen

### **Rehbockessenz**

mit Nudeln und Pilzen <sup>1,3,9,12</sup>

10,-€



### **Karotten-Ingwersuppe**

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

9,-€

## Vegetarisch

**Kürbis Risotto mit Öl und Kernen** <sup>2,4,7,9,12</sup>

Vorspeise 14,- € / Hauptgang 22,- €

*gerne auch mit Garnele*

Vorspeise 21,- € / Hauptgang 32,- €



**Falafel auf Auberginenmousse mit Minzschaum** <sup>1,3,5,7,9,12</sup>

Vorspeise 15,- € / Hauptgang 24,- €



# SCHLOSS LEITHEIM

---

HOTEL • KULINARIK • SPA • KULTUR

## Fisch

**Zanderfilet auf der Haut gebraten**

**mit Paprikarahmkraut und gebackenen Kartoffeln** <sup>4,7,9,12</sup>

28,- €



**Doradenfilet vom Grill**

**mit Süßkartoffelstampf und Oliven-Pinienbutter** <sup>1,4,7,12</sup> geschwärzt

30,- €

## Fleisch

**Angussteak**

**mit buntem Bohnengemüse und Kartoffel-Speckterrinen** <sup>7,9,12</sup>

30,- €



**Rehschäufel gebraten**

**mit Speck, Champignons und Brotaufstrich** <sup>1,3,7,9,12</sup>

27,- €



# SCHLOSS LEITHEIM

---

HOTEL • KULINARIK • SPA • KULTUR

## **Wildschweinbolognese**

**mit Casarecci und Büffelmozzarella** <sup>1,3,7,9,12</sup>

**26,- €**



## **Rosa gebratene Fasanenbrust**

**mit Calvados Jus, Rahmkohlrabi und Karottenstampf** <sup>7,9,12</sup>

**30,- €**



## **Roulade vom Kalbsrücken und Bries**

**mit Trüffeljus, Rahmwirsing und Casarecci** <sup>1,3,7,9,12</sup>

**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

**Zwetschgen Crumble**

**mit Sauerrahmeis** <sup>1,3,7,12</sup>

**10,- €**



**Pfirsich 2.0** <sup>1,3,7,12</sup>

**12,- €**

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, um einen Termin mit unserem Küchenchef zu vereinbaren.