

# SPEISEKARTE

MIT WEINEMPFEHLUNG

MAI 2024



ME  
NU

## 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

MAI 2024



ME  
NU

## VORSPEISEN

**KOHLRABI CARPACCIO** 15 €  
mit Kräuterdip  
und Räucherlachs

**TATAR VOM KALB** 16 €  
mit Parmesanmousse und Pflücksalaten

## SUPPEN

**SELLERIE-APFELRAHMSUPPE** 12 €  
mit Jakobsmuschel

**SPARGELRAHMSUPPE** 12 €  
mit Kürbis-Parmesan Schöberl

## VEGETARISCH

**SPARGEL DATSCHI** VSP 16 €  
mit frittiertem Rucola und HG 28 €  
Kräutersauce

## FISCH

**FELCHEN FILET „MÜLLERINART“** 30 €  
auf Gemüsestreifen und  
Butterkartoffeln

**GEBRATENES STEINBUTT FILET** 34 €  
mit Rotweibutter, Fenchel und  
Safrankartoffeln

## WEINBEGLEITUNG

**Grauburgunder Kabinett, trocken**  
Weingut Theo Minges – Pfalz<sup>5</sup>  
0,1l 5,50€  
0,2l 9,50€  
0,75l 30,00€

**Cabernet Sauvignon Rosé**  
Steininger Kamptal Österreich<sup>5</sup>  
0,1l 7,00€  
0,2l 11,50€  
0,75l 36,00€

**Gelber Muskateller, trocken**  
Grassl – Carnuntum<sup>5</sup>  
0,1l 6,00€  
0,2l 10,50€  
0,75l 35,00€

**„Fendel“ Riesling QbA, trocken**  
Friedrich Fendel – Rheingau<sup>5</sup>  
0,1l 5,30€  
0,2l 9,50€  
0,75l 31,00€

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

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

MAI 2024



ME  
NU

## FLEISCH

**COQ AU VIN VOM HÄHNCHEN** 28 €  
mit Parmesan Gnocchi in Rahm

**GEBRATENE LAMMHÜFTE** 30 €  
mit Thymianjus, Gemüse und  
Kirchererbsencreme

**INVOLTINI VOM KALB** 32 €  
auf buntem Spargelragout mit  
Haselnusskartoffeln

**ANGUS STEAK „STRINDBERG“** 34 €  
mit Bohnen und  
Rosmarinkartoffeln

## WEINBEGLEITUNG

**“Serai” Rosso Veronese IGT, trocken**  
Le Morette – Venetien <sup>5</sup>  
0,1l 7,00€  
0,2l 11,00€  
0,75l 36,00€

**Zweigelt, Novemberlese, trocken**  
Steininger – Kamptal <sup>5</sup>  
0,1l 6,00€  
0,2l 10,50€  
0,75l 35,00€

**Lemberger/Dornfelder, trocken**  
Kairos Hirth - Württemberg <sup>5</sup>  
0,1l 6,50€  
0,2l 10,50€  
0,75l 34,00€

**Provenance Shiraz**  
Saronsberg - Tulbagh  
0,1l 7,00€  
0,2l 11,50€  
0,75l 45,00€

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

## DESSERT

**QUARKMOUSSE** 13 €  
mit Zitrusfrucht Marmelade und  
dunkles Schokoladensorbet

**GRANIERTES RHABARBERKOPF** 14 €  
mit Erdbeer-Pfeffereis

**AUSWAHL AN ROHMILCHKÄSE** 14 €  
mit Früchtesenf und schwarzen  
Walnüssen <sup>7,12</sup>

## 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 zuwenden.