



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!

Unser Service Team steht Ihnen gerne bei Fragen und Wünschen zur Verfügung!

Colette & Paul Zinsmeister mit Team



SCHLOSS LEITHEIM

HOTEL • KULINARIK • SPA • KULTUR

Speisekarte Januar

Degustationsmenü

Schlutzkrapfen vom Hummer mit Zitronengrasschaum



Essenz vom Sellerie mit Gemüsegarten



Pochierter Skrei auf Rote-Beete-Püree, Kornsenfschaum
und mariniertem Fenchel



Karottenkuchen mit Joghurtsorbet

4 Gang Menü 57,- €

3 Gang Menü (ohne Vorspeise) 43,- €

3 Gang Menü (ohne Zwischengang) 48,- €

(Gerne können Sie auch einzelne Gänge aus unserem Degustationsmenü bestellen!)



SCHLOSS LEITHEIM

HOTEL • KULINARIK • SPA • KULTUR

Vorspeise

Gebeizte Bachforelle mit Rote Beete und Himbeere

12,- €

Tatar vom Kalb mit Apfel Cremé Fraiché und Wildkräutersalat

14,- €

Bunter Salatteller mit Wakame-Algen und Sprossen

10,- €

Suppen

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Grießnockerl und Gemüse

9,- €

Thai-Curry Suppe mit Mango und Garnelen-Tatar

10,- €



SCHLOSS LEITHEIM

HOTEL • KULINARIK • SPA • KULTUR

Vegetarisch

Rotes Perlgraupen Risotto mit Käsefondue

Vorspeise 12,- € / Hauptgang 18,- €

**Gemüse Bratlinge mit gebratenen Kräuterseitlingen
auf Gemüsesugo**

Vorspeise 12,- € / Hauptgang 18,- €

Fisch

**Gebratenes Skrei Filet mit Speck, Rotwein-Butter
und Schnittlauchpüree**

25,- €

Wolfsbarschfilet mit Vanille-Zitronen-Schaum und Karotte

28,- €



SCHLOSS LEITHEIM

HOTEL • KULINARIK • SPA • KULTUR

Fleisch

**Ragout von Kalbsbries und Zunge mit gebackener Jakobsmuschel
und Parmesankrapfen**

24,- €

**Angus Steak mit Kräuterkruste, Aceto-Rotweinjus
und Schwarzwurzelvariation**

26,- €

**Spanferkelrücken mit Soja-Teriyaki-Lack, asiatischem Gemüse
und gebackenem Kürbis**

24,- €

**Variation von Hirsch und Reh mit Kartoffel-Birnen-Puffer
und Rosenkohl**

28,- €

Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Kartoffelrösti

27,- €

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

Piña Colada

„Leitheimer Art“

10,- €

Schokoladenvariation

10,- €

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, um einen Termin mit unserem Küchenchef zu vereinbaren.