

SPEISEKARTE

MIT WEINBEGLEITUNG



SCHLOSS LEITHEIM

HOTEL • KULINARIK • SPA • KULTUR

ME
NU

2026

AZUBI MENÜ

VORSPEISE

RUCOLASALAT

mit Erdbeeren, Pecorino und Honig-Balsamico-Dressing
14

ZWISCHENGANG

RICOTTA-SPINAT-TORTELLINI

in Gorgonzolasahne mit Walnüssen
Vorspeise 18
Hauptgang 28

HAUPTGANG ZUR WAHL

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST

mit Paprikasauce, Bohnen und cremiger Polenta
32

GEBRATENES ZANDERFILET

mit Zitronenbutter, Zucchini-Tomaten-Gemüse und Bandnudeln
32

AUBERGINENSTEAK

auf Tomatenragout, Gemüse und gebackenen Kartoffeln
28

DESSERT

MILLE-FEUILLE

mit Vanille-Mascarpone-Creme, Erdbeersauce und Früchten
14

WEINBEGLEITUNG

Pinot Blanc, trocken

Südhanglage - Leitheim – Deutschland
0,1l 5,50 / 0,2l 8,50 / 0,75l 28,00

Gavi di Gavi DOCG, dry

Nicola Bergaglio – Piemont
0,1l 7,00 / 0,2l 13,00 / 0,75l 46,00

Bergerac rouge Merlot AC

Château Laulerie - Bergerac
0,1l 5,50 / 0,2l 9,50 / 0,75l 32,00

First Sighting Sauvignon Blanc

Strandveld Vinery - Elim
0,1l 5,50 / 0,2l 9,50 / 0,75l 32,00

“Serai” Rosso Veronese IGT, trocken

Le Morette – Venetien
0,1l 6,00 / 0,2l 10,00 / 0,75l 35,00

KINHEIMER ROSENBERG RIESLING

SPÄTLESE, SÜß JAKOBY MATHY – MOSEL
0,1l 6,00

4-Gang Menü
73,00€ pro Person

Weinbegleitung 4x 0,1l: 23,00€ pro Person

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

Liebe Gäste, Unsere Speisen enthalten folgende Hauptallergene: Eier, Schalenfrüchte, Erdnüsse, Schwefeldioxid und Sulfate, Fisch, Sellerie, Glutenhaltiges 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.

MENU

WITH WINE PAIRING



SCHLOSS LEITHEIM

HOTEL • KULINARIK • SPA • KULTUR

ME NU

2026

TRAINEE MENU

STARTER

ROCKET SALAD

with strawberries, Pecorino and honey-balsamic dressing
14

INTERMEDIATE COURSE

RICOTTA & SPINACH TORTELLINI

in Gorgonzola cream sauce with walnuts
Starter 18
Main course 28

MAIN COURSE – YOUR CHOICE

ROAST DUCK BREAST, PINK

with bell pepper sauce, green beans and creamy polenta
32

PAN-FRIED PIKE-PERCH FILLET

with lemon butter, zucchini-tomato vegetables and tagliatelle
32

EGGPLANT STEAK

on tomato ragout, vegetables and roasted potatoes
28

DESSERT

MILLE-FEUILLE

with vanilla mascarpone cream, strawberry sauce and fresh fruit
14

WINE PAIRING

Pinot Blanc, trocken

Südhanglage - Leitheim – Deutschland
0,1l 5,50 / 0,2l 8,50 / 0,75l 28,00

Gavi di Gavi DOCG, dry

Nicola Bergaglio – Piemont
0,1l 7,00 / 0,2l 13,00 / 0,75l 46,00

Bergerac rouge Merlot AC

Château Laulerie - Bergerac
0,1l 5,50 / 0,2l 9,50 / 0,75l 32,00

First Sighting Sauvignon Blanc

Strandveld Vinery - Elim
0,1l 5,50 / 0,2l 9,50 / 0,75l 32,00

“Serai” Rosso Veronese IGT, trocken

Le Morette – Venetien
0,1l 6,00 / 0,2l 10,00 / 0,75l 35,00

KINHEIMER ROSENBERG RIESLING

SPÄTLESE, SÜß JAKOBY MATHY – MOSEL
0,1l 6,00

4-course menu
73,00€ per Person

Wine pairing 4x 0,1l: 23,00€ per person

Of course, you are welcome to order any of our main courses (individually) as a smaller portion.
Please don't hesitate to speak to our service team!

Dear guests, Our dishes contain the following main allergens: Eggs, nuts, peanuts, sulphur dioxide and sulphates, fish, celery, gluten containing cereals, mustard, crustaceans, sesame, lupine, soya, milk, dairy products and shellfish. If you are allergic to any of these products, please contact our service department.