

SPEISEKARTE

MIT WEINBEGLEITUNG



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!

Unser Service Team verwöhnt 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!

Paul Zinsmeister mit Team

SPEISEKARTE

MIT WEINBEGLEITUNG



SCHLOSS LEITHEIM

HOTEL • KULINARIK • SPA • KULTUR

ME NU

August 2026

MENÜ 1

VORSPEISE

Tatar von Garnele und Lachs
auf Roter Bete mit Wasabi-Mayonnaise
15

ZWISCHEN /HAUPTGANG ZUR WAHL

Variation vom Blumenkohl
mit Schnittlauchbutter
Zwischengang 18
Hauptgang 28

Geschmortes Lammhaxerl
mit Bohnen-Tomaten-Ragout und
Rosmarinkartoffeln
28

Steinbutt mit Roter Butter
Rahmwirsing und Karottenstampf
34

DESSERT

Karamellisiertes Limettenparfait
auf Erdbeer-Joghurt-Spiegel
14

WEINBEGLEITUNG

MAILING MAI SAVIGNON BLANC
POST HOUSE-SÜDAFRIKA
0,1L 5,50 / 0,2L 9,50 / 0,75L 32,00

PINOT BLANC, TROCKEN
SÜDHANGLAGE - LEITHEIM
0,1L 5,50 / 0,2L 8,50 / 0,75L 28,00

MERRY WIDOW SHIRAZ
POST HOUSE – STELLENBOSCH
0,1L 6,00 / 0,2L 12,00 / 0,75L 44,00

CHARDONNAY QBA, TROCKEN
GRASSL - CARNUNTUM
0,1L 5,50/0,2L 8,50/ 0,75L 32,00

PONTE PROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY
DOC
0,1l 8,00

4-Gang Menü
74,00€ pro Person

Weinbegleitung 4x 0,1l:
23,50€ 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 zuwenden.

SPEISEKARTE

MIT WEINBEGLEITUNG



SCHLOSS LEITHEIM

HOTEL • KULINARIK • SPA • KULTUR

ME
NU

August 2026

MENÜ 2

VORSPEISE

CARPACCIO VON DER GERÄUCHERTEN ENTENBRUST

mit Feigensenf und Apfel-Sellerie-Salat
14

SUPPE

SCHARFES MAISSÜPPCHEN

mit Hähnchenspieß
12

HAUPTGANG ZUR WAHL

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST

mit Sanddornsauce, Gemüse und
Perlgraupenplätzchen
32

LACHSMEDAILLONS MIT SESAMKRUSTE

dazu Kaiserschoten, Basmatireis und
Zitronengrassauce
30

GEBRATENE ZUCCHINI

mit Couscous und Tomatensauce
28

DESSERT

DUETT VON ANANAS UND KOKOSNUSS

14

WEINBEGLEITUNG

RIESLING KABINETT FEINHERB

JAKOBY MATHY – MOSEL - DEUTSCHLAND

0,1l 5,50 / 0,2l 9,50 / 0,75l 32,00

GEWÜRZTRAMINER KABINETT, FEINHERB KUHN – PFALZ

0,1l 7,50 / 0,2l 13,50 / 0,75l 39,00

SHIRAZ UND CARIGNAN

Babylons Peak – Swartland

0,1l 6,50 / 0,2l 12,00 / 0,75l 35,00

ENCRUZADO

QUINTA DOS ROQUES, DÃO

0,1l 8,50 / 0,2l 15,00 / 0,75l 45,00

CABERNET SAUVIGNON ROSÉ

STEININGER - KAMPTAL - ÖSTERREICH

0,1l 6,50 / 0,2l 12,00 / 0,75l 36,00

RIESLING SPÄTLESE

0,1l 5,50 / 0,2l 8,50 / 0,75l 34,00

4-Gang Menü
67,00€ pro Person

Weinbegleitung 0,1l zum 4-Gang Menü
24,00€ 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 zuwenden.