SPEISEKARTE

MIT WEINBEGLEITUNG

SCHLOSS LEITHEIM

HOTEL • KULINARIK • SPA • KULTUR

MENU

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!
Freuen Sie sich auf eine erlesene Auswahl handverlesener Weine, die mit Qualität, Charakter und besonderem Genuss überzeugen.

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

November 2026

MENU

MENÜ 1

VORSPEISE

FELDSALAT
mit Kartoffeldressing, Speck & Croutons
12

SUPPE

RAHMSÜPPCHEN
von der Petersilienwurzel
12

HAUPTGANG ZUR WAHL

VARIATION VOM KALB
mit Trüffeljus, Bohnen & Selleriestampf
32

LACHS MIT SESAMKRUSTE
mit Teriyaki Sauce, gegrilltem Lauch & Reis
32

VARIATION VOM BLUMENKOHL
mit karamellisierten Walnüssen & Salatspitzen
Zwischengang 18
Hauptgang 28

DESSERT

POCHIERTE WEIßWEINBIRNE
mit salzigem Karamell & weißes Schoko Sorbet
14

WEINBEGLEITUNG

IPHÖFER SILVANER QBA, TROCKEN
WIRSCHING – FRANKEN
0,1L 5,50 / 0,2L 9,50 / 0,75L 32,00

WEIßBURGUNDER QBA, NOVEMBERLESE
STEININGER – KAMPTAL
0,1L 6,50 / 0,2L 12,50 / 0,75L 42,00

ESTATE CHARDONNAY
HARTENBERG - ESTATE
0,1L 7,00 / 0,2L 12,00 / 0,75L 44,00

GEWÜRZTRAMINER KABINETT, FEINHERB
KUHN – PFALZ
0,1L 6,00 / 0,2L 11,50 / 0,75L 39,00

GRÜNER VELTLINER, LOISIUMWEINGARTEN
STEININGER – KAMPTAL
0,1L 6,50 /0,2L 14,00 / 0,75L 42,00

VIN SANTO DEL CHIANTI
5cl 8,00

4-Gang Menü
65,00€ pro Person

Weinbegleitung 4x 0,1l:
25,00€ 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.

SPEISEKARTE

MIT WEINBEGLEITUNG

SCHLOSS LEITHEIM

HOTEL • KULINARIK • SPA • KULTUR

MENU

November 2026

MENÜ 2

VORSPEISE

LACHSTATAR
mit Wasabi-Mayonnaise, Gurkensud
& Pflücksalaten
16

ZWISCHEN-/HAUPTGANG ZUR WAHL

RISOTTO VON FREGOLASARDA
mit Gemüse und Parmesanchip
Zwischengang 16
Hauptgang 28

HIRSCHGULASCH
mit gebratenen Pilzen, Birne, Gemüse
& Brotauflauf
28

GEBRATENES ADLERFISCHFILET
auf Rote-Beete-Stampf mit Paprikasauce
& Gemüse
34

DESSERT

MILCHREIS
mit Heidelbeerragout und Zimteis
14

WEINBEGLEITUNG

COMTESSE DE SÉGUR
CHÂTEAU LAULERIE – MONTRAVEL
0,1l 5,50 / 0,2l 9,50 / 0,75l 34,00

WEIßER BURGUNDER KABINETT, TROCKEN
KNAB – KAISERSTUHL, BADEN
0,1l 5,50 / 0,2l 9,50 / 0,75l 32,00

LEMBERGER/DORNFELDER, TROCKEN
KAIROS HIRTH – WÜRTTEMBERG
0,1l 6,50 / 0,2l 10,50 / 0,75l 35,00

GRAUBURGUNDER KABINETT, TROCKEN
KNAB – KAISERSTUHL, BADEN
0,1l 6,00 / 0,2l 9,50 / 0,75l 32,00

RUBY RESERVE PORT
5cl 12,00

4-Gang Menü
73,00€ pro Person

Weinbegleitung 4x 0,1l:
27,50€ 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.