

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

September 2026

MENÜ 1

VORSPEISE

EINGELEGTER BLUMENKOHL

mit Räucherlachs und Salatspitzen

14

SUPPE

RÄUCHERFISCH-RAHM-SÜPPCHEN

mit Rote Beete Flan

12

HAUPTGANG ZUR WAHL

COQ AU VIN

VON DER MAISHÄHNCHENBRUST

mit Gemüse und Gnocchi

28

KABELJAU IM SERANOMANTEL

mit Speckjus, Gemüse und Schnittlauchpüree

32

SELLERIESCHNITZEL

auf Karottenstampf mit Parmesansauce

28

DESSERT

NOUGATMOUSSE

mit Birnencreme und weißes Schoko-Sorbet

14

WEINBEGLEITUNG

FUM ALLERHINDERSCHDE RIESLING

FRIEDRICH FENDEL – RHEINGAU

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

LEMBERGER/DORNFELDER, TROCKEN

KAIROH HIRTH – WÜRTTEMBERG

0,1L 6,50 / 0,2L 10,50 / 0,75L 35,00

CHARDONNAY QBA, TROCKEN

GRASSL - CARNUNTUM

0,1L 5,50/0,2L 8,50/ 0,75L 32,00

GRAUBURGUNDER KABINETT, TROCKEN

KNAB – KAISERSTUHL, BADEN

0,1L 6,00 / 0,2L 9,50 / 0,75L 32,00

PORT WHITE

5cl 10,00

4-Gang Menü
67,00€ pro Person

Weinbegleitung 4x 0,1l
25,50€ 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, Glutenthaltiges 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

September 2026

MENÜ 2

VORSPEISE

BUNTER SALATTTELLER

mit Kürbis, Körnern und Öl
12

ZWISCHENGANG

DINKEL-GEMÜSE-RISOTTO

mit Schnittlauch Crème fraîche
Zwischengang 16
Hauptgang 28

HAUPTGANG ZUR WAHL

FORELLENFILET „MÜLLERIN ART“

auf Gemüsestreifen und Petersilienkartoffeln
28

ROSA GEBRATENER LAMMRÜCKEN

mit geschmortem Paprika, Holunderjus
und Kartoffelstrudel
34

DESSERT

KÜRBIS CRÈME BRÛLÉE

mit dunklem Aceto Sorbet
14

WEINBEGLEITUNG

BOURGOGNE SAUVIGNON BLANC AC

SORIN-DEFRANCE/BURGUND-SAINT BRIS5

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

WEIßER BURGUNDER KABINETT, TROCKEN

KNAB – KAISERSTUHL, BADEN

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

IPHÖFER SILVANER QBA, TROCKEN

WIRSCHING – FRANKEN

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

BERGERAC ROUGE MERLOT AC

CHÂTEAU LAULERIE - BERGERAC

0,1l 5,50 / 0,2l 9,00 / 0,75l 30,00

RUBY RESERVE PORT QUINTA DA PRELADA

5cl 12,00

4-Gang Menü
69,00€ 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.