

SPEISEKARTE

MIT WEINBEGLEITUNG



SCHLOSS LEITHEIM
HOTEL • KULINARIK • SPA • KULTUR

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



SCHLOSS LEITHEIM

HOTEL • KULINARIK • SPA • KULTUR

SPEISEKARTE

MIT WEINBEGLEITUNG

APRIL 2025

ME NU

MENÜ 1

WEINBEGLEITUNG

VORSPEISE

MATJESFILET „HAUSFRAUENART“
mit Salatspitzen
15

RIESLING SPÄTLESE „BERGSPITZE“, trocken
Jakoby Mathy – Mosel
0,1l 6,00 / 0,2l 10,00 / 0,75l 34,00

SUPPE

GELBES PAPRIKARAHMSÜPPCHEN
mit Lachsnockerl
13

GRAUBURGUNDER KABINETT, trocken
Weingut Theo Minges – Pfalz
0,1l 5,50 / 0,2l 9,50 / 0,75l 32,00

HAUPTGANG ZUR WAHL

GESCHMORTES LAMMHAXERL
mit Wurzelgemüse und Rahmkartoffeln
28

SYRAH RESERVE
Grassl – Carnuntum
0,1l 6,50 / 0,2l 10,50 / 0,75l 35,00

GEBACKENES ZANDERFILET
mit Kartoffel-Gurkensalat und
Sauce Tatar
30

DOORKEEPER- CHARDONNAY
Hartenberg - Estate
0,1l 7,50 / 0,2l 14,00 / 0,75l 42,00

BLUMENKOHL-BURGER
mit Trüffel-Mayonnaise und scharfem
Karottensalat
28

FIRST SIGHTING SAUVIGNON BLANC
Strandveld Vinery - Elim
0,1l 7,50 / 0,2l 9,50 / 0,75l 30,00

DESSERT

MOHNMOUSSE
mit salzigem Karamelleis
und Apfel-Chutney
14

5 YEARS OLD MOSCATEL
Malo Tojo, Regiao Setúbal
5cl 15,50

4-Gang Menü
68,00€ pro Person

Weinbegleitung 0,1l zum 4-Gang Menü 32,00€ 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

ME NU

APRIL 2025

MENÜ 2

VORSPEISE

BÄRLAUCH-FRISCHKÄSEMOUSSE
mit Hirschschinken und schwarzen Walnüssen
16

ZWISCHENGANG

BROT-KÄSE-AUFLAUF
mit Bärlauchsauce
ZWISCHENGANG 14
HAUPTGANG 26

HAUPTGANG ZUR WAHL

KALBSFILET IM SPECKMANTEL
mit Pilzkruste überbacken, dazu Gemüse und
cremige Polenta
34

PICCATA VOM RENKENFILET
mit Kräutersauce auf Karottenstampf
30

ROULADE VON DER AUBERGINE
mit Tomaten-Mozzarella-Füllung auf Kartoffel-
Gemüse-Ragout und Parmesan
27

DESSERT

ROSMARIN-CRÈME-BRÛLÉE
mit Kirschsorbet
14

WEINBEGLEITUNG

FUM ALLERHINDERSCHDE RIESLING
Friedrich Fendel – Rheingau
0,1l 5,50 / 0,2l 9,50 / 0,75l 32,00

GRÜNER VELTLINER, Loiseumweingarten
Steininger – Kamptal
0,1l 7,50 / 0,2l 14,00 / 0,75l 42,00

Mandus Primitivo di Manduria DOC
Pietra Pura – Apulien - Italien
0,1l 5,50 / 0,2l 9,00 / 0,75l 30,00

VIOGNIER
Saronsberg – Tulbagh
0,1l 8,50 / 0,2l 17,00 / 0,75l 56,00

Chianti DOCG Riserva
La Guardiola – Toskana
0,1l 5,50 / 0,2l 9,50 / 0,75l 30,00

WILDKIRSCHBRAND
Lantenhammer
2cl 11,00

4-Gang Menü
72,00€ pro Person

Weinbegleitung 0,1l zum 4-Gang Menü 30,00€
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.