

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

SPEISEKARTE

MIT WEINBEGLEITUNG



SCHLOSS LEITHEIM

HOTEL • KULINARIK • SPA • KULTUR

ME NU

April 2026

MENÜ 1

VORSPEISE

BUNTER SALATTELLER

mit Sesamlachs und Soja-Teriyaki-Dressing
15

WEINBEGLEITUNG

GEWÜRZTRAMINER KABINETT, FEINHERB KUH – PFALZ

0,1l 6,00 / 0,2l 11,00 / 0,75l 39,00

ZWISCHEN /HAUPTGANG ZUR WAHL

DIALOG VOM BLUMENKOHL

mit Petersiliensoße und Karottenstampf

Zwischengang 18

Hauptgang 26

DOORKEEPER CHARDONNAY

HARTENBERG ESTATE

0,1l 7,00 / 0,2l 12,00 / 0,75l 42,00

BRUST UND KEULE VOM STUBENKÜKEN

auf Rahmkohlrabi und Haselnusskartoffeln
30

ESTATE CHARDONNAY

HARTENBERG - ESTATE

0,1l 7,00 / 0,2l 12,00 / 0,75l 44,00

ZANDERFILET MIT BÄRLAUCHKRUSTE

auf Rahmwirsing und gebackene Kartoffeln
32

FUM ALLERHINDERSCHDE RIESLING FRIEDRICH FENDEL – RHEINGAU

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

DESSERT

HAUSGEMACHTES MOHNMUSSE

mit Himbeersauce und salzigem Caramelleis
14

EIN GLAS CREMANT

0,1 12,00

4-Gang Menü
75,00€ pro Person

Weinbegleitung 4x 0,1l: 30,00€ pro Person
alkoholfrei 4x 0,1l: 18,50€ 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

April 2026

MENÜ 2

VORSPEISE

BUNTER LINSENSALAT

mit Roastbeef und Trüffelmayonnaise
14

SUPPE

BÄRLAUCHRAHMSÜPPCHEN

mit Räucherforelle und Sesamschöberl
12

HAUPTGANG ZUR WAHL

KALBSRÜCKEN IM TRAMIZINIMANTEL

mit Speckjus, Gemüse und Bärlauchpüree
34

GELBSCHWANZMAKRELE

mit Pfefferkruste, gegrilltem Paprika
und Zwiebelrisotto
30

ZUCCHINI MIT COUSCOUSFÜLLUNG

mit Gemüse und Käse überbacken,
auf Tomatenragout
Zwischengang 16
Hauptgang 28

DESSERT

WHISKYPARFAIT

mit Nougatsauce und eingelegten Aprikosen
14

WEINBEGLEITUNG

LUGANA MADOLARA

WEINGUT LA MORETTE
0,1l 5,50 / 0,2l 9,50 / 0,75l 34,00

MAILING MAI SAVIGNON BLANC POST HOUSE- HELD - SÜDAFRIKA

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

SCHLOSS LEITHEIM MERLOT

0,1l 5,50 / 0,2l 8,50 / 0,75l 28,00

GELBER MUSKATELLER WEINGUT GRASSL

0,1l 6,00 / 0,2l 10,00 / 0,75l 35,00

COMTESSE DE SÉGUR ROUGE AOC CHÂTEAU LAULERIE - MONTRAVEL

0,1l 6,00 / 0,2l 10,00 / 0,75l 36,00

RUBY RESERVE PORT QUINTA DA PRELADA 5cl 10,00

4-Gang Menü
67,00€ pro Person

Weinbegleitung 0,1l zum 4-Gang Menü
26,00€ 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.