

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

Dezember 2025

MENÜ 1



ME
NU

VORSPEISE

KNACKIGER FENCHELSALAT

mit Orangenfilets, Walnüssen und gebratener Wachtelbrust

15

SUPPE

KLARE EDELFISCHSUPPE

mit Safran & Gemüse

12

HAUPTGANG ZUR WAHL

ROSA GEBRATENE ROULADE VON RIND UND FASAN

mit Kartoffelstrudel, Wirsing und Calvadosjus

34

RED SNAPPER

mit Casarecce, gebratenes Gemüse und Pestosauce

32

MEZZELUNE

mit Blattspinat-Ricotta-Füllung auf Lauch-Tomaten-Sauce

28

DESSERT

HAUSGEMACHTER BIRNENSTRUDEL

mit Tonkabohnensabayon und Walnusseis

14

4-Gang Menü
68,00€ pro Person

WEINBEGLEITUNG

„FENDEL“ RIESLING QBA, TROCKEN FRIEDRICH FENDEL – RHEINGAU

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

COMTESSE DE SÉGUR CHÂTEAU LAULERIE – MONTRAVEL

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

SHIRAZ UND CARIGNAN BABYLONS PEAK – SWARTLAND

0,1l 6,50 / 0,2l 11,50 / 0,75l 35,00

GAVI DI GAVI DOCG, TROCKEN NICOLA BERGAGLIO – PIEMONTE

0,1l 5,50 / 0,2l 9,50 / 0,75l 46,00

WEISSER BURGUNDER KABINETT, TROCKEN KNAB – KAISERSTUHL, BADEN

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

TRESSKILLING YELLOW POST HOUSE – SÜDAFRIKA

5cl 7,00

Weinbegleitung 0,1l zum 4-Gang Menü
22,50€ pro Person

Gerne können Sie unsere Hauptgänge (einzelne) 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

Dezember 2025

MENÜ 2



ME NU

VORSPEISE

THUNFISCHTATAR
mit Avocado und Sojamayonnaise
16

WEINBEGLEITUNG

BOURGOGNE SAUVIGNON BLANC AC
SORIN-DEFRANCE/BURGUND-SAINT BRIS
0,1l 5,50 / 0,2l 9,50 / 0,75l 32,00

ZWISCHENGANG

KÄSE SOUFFLE
auf Schwarzwurzelcreme mit Aprikosenragout
Zwischengang 16
Hauptgang 28

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

HAUPTGANG ZUR WAHL

MAISHÄHNCHENBRUST
mit Linsencreme und Romanesco
30

VIOGNIER
SARONSBERG – TULBAGH
0,1l 8,50 / 0,2l 17,00 / 0,75l 56,00

ROULADE VOM FELCHENFILET
auf Wurzelgemüse,
mit Karottenstampf und Riesling-Butter
30

RIESLING KABINETT FEINHERB
JAKOBY MATHY – MOSEL - DEUTSCHLAND
0,1l 5,50 / 0,2l 9,50 / 0,75l 32,00

DESSERT

ECLAIR
mit weißer Mousse au Chocolat,
Schokoladensauce und Himbeerragout
14

RUBY RESERVE PORT QUINTA DA PRELADA
5cl 10,00

4-Gang Menü
73,00€ pro Person

Weinbegleitung 0,1l zum 4-Gang Menü
27,00€ pro Person

Gerne können Sie unsere Hauptgänge (einzelnen) 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.