

# 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



# ME NU

Dezember 2025

### MENÜ 1

#### 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

#### 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

**4-Gang Menü**  
**68,00€ pro Person**

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

Dezember 2025

## MENÜ 2

### 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 (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.