

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

Februar 2026

MENÜ 1

VORSPEISE

KOHLRABI-NUSS-SALAT
mit Coppa und Feigenmarinade
14

SUPPE

THAI-CURRY-SÜPPCHEN
mit Hähnchenspieß
12

HAUPTGANG ZUR WAHL

LAMMFILET „STROGANOFF“
mit buntem Reis und Bohnen
32

SAIBLING IN DER MAISKRUSTE
mit Süßkartoffelstampf und Chorizojus
30

SCHWARZES RISOTTO
mit gebratenen Kräutersaitlingen
Zwischengang 16
Hauptgang 28

DESSERT

BUNTES UND SÜßES
aus der Schlossküche
14

WEINBEGLEITUNG

EARTH IN MOTION
SARONSBERG – TULBAGH
0,1L 5,50 / 0,2L 9,00 / 0,75L 30,00

RIESLING KABINETT FEINHERB
„WEITBLICK“
JAKOBY MATHY – MOSEL - DEUTSCHLAND
0,1L 5,50 / 0,2L 9,00 / 0,75L 30,00

COTES DU RHONE ROUGE
DOMAINE ROCHE-AUDRAN
0,1l 6,50 / 0,2l 10,50 / 0,75l 35,00

DOORKEEPER- CHARDONNAY
HARTENBERG - ESTATE
0,1l 6,50 / 0,2l 12,50 / 0,75l 42,00

WEIßBURGUNDER QBA,
STEININGER – KAMPTAL
0,1l 6,50 / 0,2l 12,50 / 0,75l 42,00

LAATLAM SAUVIGNON BLANC
MOOISPLAAS
5cl 9,50

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.

SPEISEKARTE

MIT WEINBEGLEITUNG



SCHLOSS LEITHEIM

HOTEL • KULINARIK • SPA • KULTUR

ME
NU

Februar 2026

MENÜ 2

VORSPEISE

BUNTER SALATTeller

mit Ziegenkäse Crumbles, Croutons und Körnern
13

ZWISCHENGANG

GEBRATENER RADICCHIO

mit Gnocchi in Rahm, Birne und Nüssen
Zwischengang 16
Hauptgang 28

HAUPTGANG ZUR WAHL

SKREIFILET IM SPECKMANTEL

mit Kräuterkartoffeln, Gemüse
und Korn-Senfsauce
32

RAGOUT VOM OCHSENSCHWANZ

mit Wachtelbrust, Ei und Semmelknödel
Zwischengang 18
Hauptgang 30

DESSERT

POCHIERTE WEIßWEIN BIRNE

mit weißer Mousse und Eis von dunkler
Schokolade
14

WEINBEGLEITUNG

FIRST SIGHTING SAUVIGNON BLANC

STRANDVELD VINERY - ELIM

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

GRAUBURGUNDER KABINETT, TROCKEN

KNAB – KAISERSTUHL, BADEN

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

CHARDONNAY QBA, TROCKEN

GRASSL – CARNUNTUM

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

“SERAI” ROSSO VERONESE IGT, TROCKEN

LE MORETTE – VENETIEN

0,1l 7,00 / 0,2l 11,00 / 0,75l 36,00

RUBY RESERVE PORT QUINTA DA PRELADA

5cl 10,00

4-Gang Menü
72,00€ 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.