

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

Juni 2026

MENÜ 1

VORSPEISE

GEMÜSE-COUSCOUS

mit würziger Crème fraîche und Salatspitzen
14

WEINBEGLEITUNG

SAUVIGNON BLANC

HARTENBERG - ESTATE

0,1l 6,00 / 0,2l 10,00 / 0,75l 34,00

ZWISCHEN /HAUPTGANG ZUR WAHL

ARTISCHOCKENHERZEN IM SPECKMANTEL

mit Selleriecreme und Olivenbutter

Zwischengang 16

Hauptgang 28

WEIßER BURGUNDER KABINETT, TROCKEN KNAB – KAISERSTUHL, BADEN

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

GEBRATENE KANINCHENKEULE

mit Rosmarinjus, Pilzen, Gemüse und
Grießschnitte

30

COTES DU RHONE ROUGE DOMAINE ROCHE-AUDRAN

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

GEBRATENES DORADENFILET

mit grünem Spargel, Tomatenbutter und neuen
Kartoffeln

30

MALO PLATINUM WHITE

MALO TOJO, REGIAO SETÚBAL

0,1l 6,00 / 0,2l 10,00 / 0,75l 34,00

DESSERT

MELONENSÜPPCHEN

mit Tequila-Eis

14

PONTE PROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY DOC

0,1l 8,00

4-Gang Menü
73,00€ pro Person

Weinbegleitung 4x 0,1l: 24,00€ 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

Juni 2026

MENÜ 2

VORSPEISE

BUNTER SALATTELLER

mit marinierten Paprika und Schafskäse
15

SUPPE

THAI-CURRY-SÜPPCHEN

mit Hähnchenspieß
13

HAUPTGANG ZUR WAHL

SALTIMBOCCA VOM KALB

mit Zucchini-creme und Nudeln
34

WOLFSBARSCH AUF KAROTTENRISOTTO

mit Gemüse und Limettenbutter
30

PERLGRAUPENPLÄTZCHEN

auf buntem Pilzragout
Zwischengang 16
Hauptgang 28

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE VON DER ERDBEERE

mit dunklem Balsamico-Sorbet
14

WEINBEGLEITUNG

COMTESSE DE SÉGUR

CHÂTEAU LAULERIE – MONTRAVEL

0,1l 6,00 / 0,2l 10,00 / 0,75l 34,00

Riesling Kabinett feinherb

Jakoby Mathy – Mosel - Deutschland

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

DOORKEEPER- CHARDONNAY

HARTENBERG - ESTATE

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

LUGANA MANDOLARA DOC, TROCKEN

WEINGUT LE MORETTE – VENETIEN

0,1l 6,00 / 0,2l 10,00 / 0,75l 34,00

MERLOT

SÜDHANGLAGE - LEITHEIM – DEUTSCHLAND

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

KINHEIMER ROSENBERG RIESLING

SPÄTLESE, SÜß

JAKOBY MATHY – MOSEL

0,1l 6,00

4-Gang Menü
69,00€ pro Person

Weinbegleitung 0,1l zum 4-Gang Menü
23,00€ 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.