

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

Mai 2026

MENÜ 1

VORSPEISE

BUNTER SPARGELSALAT
mit Wachtelai & gebratenem Speck
15

ZWISCHEN /HAUPTGANG ZUR WAHL

SPARGELRAGOUT
mit buntem Gemüse & Parmesankrapfen

Zwischengang 17
Hauptgang 30

OSSOBUCO
mit Basilikum-Gnocchi & Gemüse
30

SPARGEL
mit Lachs, neuen Kartoffeln & Sauce Hollandaise
36

DESSERT

WEISSES SCHOKOLADENMOUSSE
mit Erdbeeren & Sauerampfer-Eis
14

WEINBEGLEITUNG

GRAUBURGUNDER KABINETT, TROCKEN
KNAB – KAISERSTUHL, BADEN
0,1l 5,50 / 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

CHIANTI DOCG RISERVA
LA GUARDIOLA – TOSKANA
0,1l 7,00 / 0,2l 12,00 / 0,75l 44,00

IPHÖFER SILVANER QBA, TROCKEN
WIRSCHING – FRANKEN
0,1l 5,50 / 0,2l 9,50 / 0,75l 32,00

WHITE PORT
QUINTA DA PRELADA
5cl 12,00

4-Gang Menü
75,00€ pro Person

Weinbegleitung 4x 0,1l: 28,00€ 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

Mai 2026

MENÜ 2

VORSPEISE

LACHS AUS DER SENFBEIZE

mit Pflücksalaten & Kartoffelpuffer
15

SUPPE

ERBSENSÜPPCHEN

mit Serrano-Chip & gebratener Jakobsmuschel
12

HAUPTGANG ZUR WAHL

ROSA GEBRATENER LAMMRÜCKEN

mit Thymianjus, breiten Bohnen & Rahmkartoffeln
34

GEBRATENES SCHOLLENFILET

mit Speckbutter, Gemüse & Kartoffeln
30

CASARECCE IN RAHM

mit gebratenem Spargel, Gemüse & Pinienkernen
Zwischengang 18
Hauptgang 28

DESSERT

ZITRONEN-MASCARPONE-SCHNITTE

auf Erdbeersauce
14

WEINBEGLEITUNG

FUM ALLERHINDERSCHDE RIESLING FRIEDRICH FENDEL – RHEINGAU

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

BOURGOGNE SAUVIGNON BLANC AC Sorin-Defrance/Burgund-Saint Bris

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

COTES DU RHONE ROUGE DOMAINE ROCHE-AUDRAN

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

PINOT BLANC SÜDHANGLAGE - LEITHEIM

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

CUVÉE DES FÉES, TROCKEN WEINGUT THEO MINGES – PFALZ

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

JÉRÉMIE HUCHET LA BRETESCHE BRUT NATUR

0,1l 10,00

4-Gang Menü
68,00€ 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.