SPEISEKARTE

MIT WEINBEGLEITUNG

SCHLOSS LEITHEIM

HOTEL • KULINARIK • SPA • KULTUR

MENU

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

März 2026

MENU

MENÜ 1

VORSPEISE

BUNTER CHICOREESALAT
mit Karotte, Nüssen und Seranoschinken
14

SUPPE

WEISSES KARTOFFEL-LAUCH-SÜPPCHEN mit Weißwurstnockerl
12

HAUPTGANG ZUR WAHL

SPANFERKEL KOTELETTE
mit Spitzkraut, Gemüse und Kartoffelauflauf
28

DORADENFILET VOM GRILL
mit Pestoschaum, Zucchinicreme und gebackene Kartoffeln
30

PERLGRAUPENPLÄTZCHEN
mit Parmesansoße, getrockneten Tomaten und Oliven
Zwischengang 16
Hauptgang 28

DESSERT

MANDARINENPARFAIT
auf salziger Karamellsoße und gegrillter Ananas
14

WEINBEGLEITUNG

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

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

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

CHENIN BLANC BABYLON´S PEAK WO – SWARTLAND – SÜDAFRIKA
0,1l 5,50 / 0,2l 9,50 / 0,75l 31,00

ZWEIGELT, NOVEMBERLESE, TROCKEN STEININGER – KAMPTAL - ÖSTERREICH
0,1l 6,50 / 0,2l 11,00 / 0,75l 37,00

BOTUCAL RUM
4cl 12,00

4-Gang Menü
67,00€ pro Person

Weinbegleitung 4x 0,1l: 27,50€ pro Person
alkoholfrei 4x 0,1l: 18,50€ 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

März 2026

MENÜ 2

VORSPEISE

LACHSTATAR
auf Pumpernickel Creme und Salatspitzen
16

WEINBEGLEITUNG

MAILING MAI SAVIGNON BLANC
POST HOUSE- HELD - SÜDAFRIKA
0,1l 5,50 / 0,2l 9,50 / 0,75l 32,00

ZWISCHENGANG

CASARECCI IN HUMMERRAHM
mit gebratenen Garnelen und Gemüse
Zwischengang 18
Hauptgang 32

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

HAUPTGANG ZUR WAHL

GESCHMORTES RINDERBÄCKCHEN
mit Wurzelgemüse und Selleriestampf
30

COMTESSE DE SÉGUR ROUGE AOC
CHÂTEAU LAULERIE - MONTRAVEL
0,1l 6,00 / 0,2l 10,00 / 0,75l 36,00

ERBSENRISOTTO
mit Minze, Milchschaum und Parmesanchip
Zwischengang 18
Hauptgang 28

FUM ALLERHINDERSCHDE RIESLING
FRIEDRICH FENDEL – RHEINGAU
0,1l 5,50 / 0,2l 9,50 / 0,75l 32,00

DESSERT

BUTTERMILCH-MOUSSE
mit Kirschsoße und Schokoladenkuchen
14

RUBY RESERVE PORT QUINTA DA PRELADA
5cl 10,00

4-Gang Menü
75,00€ 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.