

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



SCHLOSS LEITHEIM

HOTEL • KULINARIK • SPA • KULTUR

ME NU

September 2025

MENÜ 1

VORSPEISE

KALBSTATAR

mit Roter-Bete, Senf-Dip und Pflücksalaten
15

ZWISCHENGANG

ROSA GEBRATENE WACHTELBRUST

auf Ochsenschwanzragout und Pfifferlings-
Brotauflauf
18

HAUPTGANG ZUR WAHL

ROSA GEBRATENER LAMMRÜCKEN

mit Thymianjus, Gemüse und Kartoffelstrudel
32

SAIBLINGSFILET

mit Kartoffelhaube, Rieslingsauce und
Wurzelgemüse
30

PARMESANGNOCCHI IN RAHM

mit Gemüsesugo
Vorspeise 16
Hauptgang 26

DESSERT

KARAMELLISIERTES LIMETTENPARFAIT

mit Mango und Joghurt
14

WEINBEGLEITUNG

SAUVIGNON BLANC

SARONSBERG – TULBAGH - SÜDAFRIKA
0,1l 5,00 / 0,2l 9,00 / 0,75l 30,00

ZWEIGELT, NOVEMBERLESE, TROCKEN STEININGER – KAMPTAL - ÖSTERREICH

0,1l 6,50 / 0,2l 11,00 / 0,75l 37,00

CELESTE CRIANZA

PAGO DEL CIELO - MIGUEL TORRES
0,1l 7,00 / 0,2l 14,00 / 0,75l 47,00

„FENDEL“ RIESLING QBA, TROCKEN FRIEDRICH FENDEL – RHEINGAU

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

EARTH IN MOTION

SARONSBERG – TULBAGH - SÜDAFRIKA
0,1l 5,00 / 0,2l 9,00 / 0,75l 30,00

FRIZZANTE

0,1l 7,00

4-Gang Menü
72,00€ pro Person

Weinbegleitung 0,1l zum 4-Gang Menü
23,50€ 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

September 2025

MENÜ 2

VORSPEISE

BUNTER SALATTTELLER

mit marinierten Kichererbsen und Gemüse
13

SUPPE

RAHMSUPPE VON DER PETERSILIENWURZEL

mit Schwarzbrot-Crumbles
14

HAUPTGANG ZUR WAHL

PICCATA VOM KALBSRÜCKEN

mit Zucchini und Tomaten-Cannelloni
32

KABELJAUFLET IM SERRANOMANTEL

mit Meerrettichsauce, Gemüse und
Schnittlauchpüree
30

VARIATION VOM SELLERIE

mit Apfeljus
Vorspeise 16
Hauptgang 26

DESSERT

NOUGATMOUSSE

mit Johannisbeersorbet und Blätterteig
14

WEINBEGLEITUNG

GRÜNER VELTLINER, LOISIUMWEINGARTEN STEININGER – KAMPTAL

0,1l 6,50 / 0,2l 12,50 / 0,75l 42,00

DOORKEEPER- CHARDONNAY HARTENBERG - ESTATE

0,1l 6,50 / 0,2l 12,50 / 0,75l 42,00

CHIANTI DOCG RISERVA LA GUARDIOLA – TOSKANA

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

WEIßBURGUNDER QBA, TROCKEN WEINGUT THEO MINGES – PFALZ

0,1l 5,50 / 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

RUBY RESERVE PORT QUINTA DA PRELADA

5cl 10,00

4-Gang Menü
66,00€ pro Person

Weinbegleitung 0,1l zum 4-Gang Menü
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.