

# 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



SCHLOSS LEITHEIM

HOTEL • KULINARIK • SPA • KULTUR

Dezember 2025

ME  
NU

## VORSPEISEN & SUPPE

### FELDSALAT

mit Kartoffeldressing, Speck und gebratenen Champignons  
12

### LACHSTATAR

mit Pflücksalaten, Senfsauce und Kartoffelpuffer  
15

### KAROTTEN-ORANGEN-SUPPE

mit Shrimps  
12

### SELLERIESCHNITZEL

auf Karottenstampf, Gemüse und Parmesansauce  
Vorspeise 16 | Hauptgang 28

### TAGLIATELLE IN TRÜFFELRAHM

mit frischem Wintertrüffel  
Vorspeise 18 | Hauptgang 30

Gerne können Sie unsere Hauptgänge (einzelne) 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

---



SCHLOSS LEITHEIM

HOTEL • KULINARIK • SPA • KULTUR

Dezember 2025

ME  
NU

## HAUPTGANGE

### ANGUS STEAK

mit Pommes frites

34

### DAMWILDRÜCKEN

mit Wirsing, Macairekartoffel und Hagebuttensauce

34

### ROSA GEBRATENE ENTENBRUST

mit Cassisjus, Gemüse und Selleriestampf

32

### PICCATA VOM SAIBLING

mit Tomatensauce, Gemüse und Reis

30

### SALTIMBOCCA VON LACHS UND ZANDER

mit Zucchinigemüse und Kartoffelschnitten

32

## DESSERTS

### ÉCLAIR

mit Walnusseis und Heidelbeerragout

14

### DÖRROBST-PARFAIT

mit Apfelsalat und Himbeersauce

14

---

Gerne können Sie unsere Hauptgänge (einzelnen) 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.