

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

2026

AZUBI MENÜ

VORSPEISE

VARIATION VON DER ZUCCHINI

mit Paprikacreme & Parmesanchip
14

SUPPE

CAPPUCCINO VON DER TOMATE

mit Milchschaum & Bärlauchschöberl
12

HAUPTGANG ZUR WAHL

PICCATA VON DER MAISHÄHNCHENBRUST

mit Gemüse & Rahmgnocchi
30

KABELJAU IM SPECKMANTEL

auf Blumenkohlcreme,
Rotweinbutter und gebratene Kartoffeln
32

BUNTES SPARGELRISOTTO

mit Kerbelsauce,
Pinienkernen & Parmesan
28

DESSERT

MILCHREIS

mit Rhabarberkompott
12

WEINBEGLEITUNG

COMTESSE DE SÉGUR

CHÂTEAU LAULERIE – MONTRAVEL

0,1l 5,50 / 0,2l 9,50 / 0,75l 34,00

CHAPEAU MELON ROSÉ

DOMAINE DEL CHAUVINIÈRE

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

DOORKEEPER- CHARDONNAY

HARTENBERG - ESTATE

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

WEIßER BURGUNDER KABINETT, TROCKEN

KNAB – KAISERSTUHL, BADEN

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

CUVÉE DES FÉES, TROCKEN

WEINGUT THEO MINGES – PFALZ

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

KINHEIMER ROSENBERG RIESLING

SPÄTLESE, SÜß JAKOBY MATHY – MOSEL

0,1l 6,00

4-Gang Menü
65,00€ pro Person

Weinbegleitung 4x 0,1l: 22,00€ 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.

MENU

WITH WINE PAIRING



SCHLOSS LEITHEIM

HOTEL • KULINARIK • SPA • KULTUR

ME
NU

2026

TRAINEE MENU

STARTER

ZUCCHINI VARIATION

with bell pepper cream & Parmesan crisp
14

SOUP

TOMATO CAPPUCCINO

with milk foam & wild garlic dumpling
12

MAIN COURSE (CHOICE OF)

CORN-FED CHICKEN BREAST PICCATA

with vegetables & creamy gnocchi
30

COD WRAPPED IN BACON

on cauliflower cream,
red wine butter, fried potatoes
32

COLORFUL ASPARAGUS RISOTTO

with chervil sauce, pine nuts & Parmesan
28

DESSERT

RICE PUDDING

with rhubarb compote
12

WINE PAIRING

COMTESSE DE SÉGUR

CHÂTEAU LAULERIE – MONTRAVEL

0,1l 5,50 / 0,2l 9,50 / 0,75l 34,00

CHAPEAU MELON ROSÉ

DOMAINE DEL CHAUVINIÈRE

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

DOORKEEPER- CHARDONNAY

HARTENBERG - ESTATE

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

WEIßER BURGUNDER KABINETT, TROCKEN

KNAB – KAISERSTUHL, BADEN

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

CUVÉE DES FÉES, TROCKEN

WEINGUT THEO MINGES – PFALZ

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

KINHEIMER ROSENBERG RIESLING

SPÄTLESE, SÜß JAKOBY MATHY – MOSEL

0,1l 6,00

4-course menu

65,00€ per Person

Wine pairing 4x 0,1l: 22,00€ per person

Of course, you are welcome to order any of our main courses (individually) as a smaller portion.
Please don't hesitate to speak to our service team!

Dear guests, Our dishes contain the following main allergens: Eggs, nuts, peanuts, sulphur dioxide and sulphates, fish, celery, gluten containing cereals, mustard, crustaceans, sesame, lupine, soya, milk, dairy products and shellfish. If you are allergic to any of these products, please contact our service department.