

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

2026

AZUBI MENÜ

VORSPEISE

ROTE BEETE CARPACCIO

mit geflämmtem Saibling und Salatspitzen
15

SUPPE

KAROTTEN-KOKOS-SUPPE

mit Shrimps
12

HAUPTGANG ZUR WAHL

KALBSRAHM GULASCH

mit Gemüse, Pilzen und Kartoffelschnitte
28

GEBRATENER SAIBLING

mit Spinatsoße, Schwarzwurzelstampf
und Gemüse
28

HAUSGEMACHTE RAVIOLI

mit Frischkäse-Gemüse-Füllung
auf Paprikasoße und Pinienkernen
26

DESSERT

KARDAMON PANNA COTTA

mit gegrillter Ananas und Zimt-Blätterteig
14

WEINBEGLEITUNG

BOURGOGNE SAUVIGNON BLANC AC SORIN-DEFRANCE/BURGUND-SAINT BRIS

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

RIESLING KABINETT FEINHERB

JAKOBY MATHY – MOSEL - DEUTSCHLAND

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

ZWEIGELT, NOVEMBERLESE, TROCKEN STEININGER – KAMPTAL - ÖSTERREICH

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

ESTATE CHARDONNAY

HARTENBERG - ESTATE

0,1l 7,00 / 0,2l 12,00 / 0,75l 44,00

GRAUBURGUNDER KABINETT, TROCKEN KNAB – KAISERSTUHL, BADEN

0,1l 6,00 / 0,2l 9,50 / 0,75l 32,00

RUBY RESERVE PORT

5cl 12,00

4-Gang Menü
66,00€ 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, Glutenthaltiges 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

BEETROOT CARPACCIO

with flame-seared char and baby leaf salad
15

SOUP

CARROT-COCONUT-SOUP

with shrimp
12

MAIN COURSE (CHOICE OF)

CREAMY VEAL GOULASH

with vegetables, mushrooms and potato terrine
28

PAN-FRIED CHAR

with spinach sauce, mashed salsify and vegetables
28

HOMEMADE RAVIOLI

filled with cream cheese and vegetables,
Served with bell pepper sauce and pine nuts
26

DESSERT

CARDAMOM PANNA COTTA

with grilled pineapple and cinnamon pastry
14

WINE PAIRING

BOURGOGNE SAUVIGNON BLANC AC

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

RIESLING KABINETT FEINHERB

JAKOBY MATHY – MOSEL - DEUTSCHLAND
0,1l 5,50 / 0,2l 9,50 / 0,75l 32,00

ZWEIGELT, NOVEMBERLESE, TROCKEN

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

ESTATE CHARDONNAY

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

GRAUBURGUNDER KABINETT, TROCKEN

KNAB – KAISERSTUHL, BADEN
0,1l 6,00 / 0,2l 9,50 / 0,75l 32,00

RUBY RESERVE PORT

5cl 12,00

4-course menu
66,00€ per Person

Wine pairing 4x 0,1l: 28,00€ 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.