

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

Juli 2026

MENÜ 1

VORSPEISE

SALAT VON DER WASSERMELONE
mit Feta, Limetten- und Rosa-Pfefferdressing
14

WEINBEGLEITUNG

**SAUVIGNON BLANC
HARTENBERG - ESTATE**
0,1l 6,00 / 0,2l 10,00 / 0,75l 34,00

ZWISCHEN /HAUPTGANG ZUR WAHL

PFIFFERLINGE IN PETERSILIENRAHM
mit Gemüse und Brotaufwurf

Zwischengang 18
Hauptgang 28

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

VARIATION VOM KALB
mit Gemüse und Kartoffelschnitte
34

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

CASARECCE IN HUMMERRAHM
mit Gemüse und Edelfischvariation
32

**WEIßER BURGUNDER KABINETT, TROCKEN
KNAB – KAISERSTUHL, BADEN**
0,1l 5,50 / 0,2l 9,50 / 0,75l 32,00

DESSERT

GEBRATENER PFIRSICH
mit Grießschnitte und Vanillesabayone
13

**PONTE PROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY
DOC**
0,1l 8,00

**4-Gang Menü
76,00€ pro Person**

**Weinbegleitung 4x 0,1l:
24,00€ 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.

SPEISEKARTE

MIT WEINBEGLEITUNG



SCHLOSS LEITHEIM

HOTEL • KULINARIK • SPA • KULTUR

ME NU

Juli 2026

MENÜ 2

VORSPEISE

BUNTE EINGELEGTE TOMATEN

mit Büffelmozzarella

15

SUPPE

CREMIGES SPINATSÜPPCHEN

mit Shrimps

13

HAUPTGANG ZUR WAHL

GEBRATENE KALBSLEBERSCHEIBEN

in Cassissauce mit Bohnen und Kartoffelpüree

32

LACHSMEDAILLONS

auf Erbsen-Minze-Risotto mit Gemüse und
Milchschaum

32

PICCATA VON DER ZUCCHINI

auf Rahm-Casarecce

28

DESSERT

KOKOS-SCHOKOLADENPARFAIT

mit Kirschsorbet

14

WEINBEGLEITUNG

LUGANA MANDOLARA DOC, TROCKEN

WEINGUT LE MORETTE – VENETIEN

0,1l 6,00 / 0,2l 10,00 / 0,75l 34,00

GRÜNER VELTLINER,

LOISIUMWEINGARTEN

STEININGER – KAMPTAL

0,1l 7,00 / 0,2l 12,00 / 0,75l 42,00

BERGERAC ROUGE MERLOT AC

CHÂTEAU LAULERIE - BERGERAC

0,1l 5,50 / 0,2l 8,50 / 0,75l 30,00

DOORKEEPER- CHARDONNAY

HARTENBERG - ESTATE

0,1l 7,00 / 0,2l 12,00 / 0,75l 42,00

PINOT BLANC

SÜDHANGLAGE - LEITHEIM –

DEUTSCHLAND

0,1l 5,50 / 0,2l 8,50 / 0,75l 28,00

KINHEIMER ROSENBERG RIESLING

SPÄTLESE, SÜß

JAKOBY MATHY – MOSEL

0,1l 6,00

4-Gang Menü
69,00€ pro Person

Weinbegleitung 0,1l zum 4-Gang Menü
23,00€ 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.