

## LIEBE SPIELWEG GÄSTE,

1705 wurde unser Gasthof erstmals in einer Urkunde des Klosters St. Trudpert erwähnt. Dort steht geschrieben: „Das Haus soll im Oberen Münstertal das Gemeindegasthaus und Stube sein, darin sollen Hochzeiten, Kirchenweihen, Fasnacht und Neujahrsfeiern abgehalten werden.“ Der damalige Abt konnte kaum ahnen, welche Folgen das haben würde.

Wir setzen diese Tradition seit mehr als 156 Jahren mit großer Freude fort – aus einem ehemals unscheinbaren Gasthof mauserte sich so im Lauf der Jahrhunderte ein gemütliches, gehobenes Land- und Ferienhotel in traumhafter Lage, das nun bereits in sechster Generationen von uns geführt wird.

Unsere Seniorchefin **Josefine Fuchs** ist unermüdlich dem Wohl des Gastes verpflichtet und weiß unzählige Geschichten und Anekdoten rund um den Spielweg zu berichten.

Koch und Jäger **Karl-Josef Fuchs** prägte seit 1986 mit seiner einzigartigen Handschrift die Spielweg Küche: Er ist für die Käseerei, die Wurstherstellung, die Kochkurse und das hausgemachte Sauerteigbrot verantwortlich.

Chefin **Sabine Fuchs** ist überall im Einsatz – doch am liebsten pflegt sie mit großer Leidenschaft ihre Kräuter und duftenden Pflanzen im hauseigenen Garten. Ihre Kräuter bereichern die Spielwegküche maßgeblich und alle Blumensträuße im Haus stammen aus ihrer Hand.

Küchenchefin und Tochter **Viktoria Fuchs** (28) kehrte nach mehreren Wanderjahren wieder in den Spielweg zurück. Neugierig und mit großem Talent kombiniert sie Zutaten, Aromen, Techniken ... Gerne verknüpft sie Regionales mit asiatischen und überraschenden Aromen zu einem unverwechselbaren Geschmackskonzert. **Johannes** (30), Koch und Pâtissier aus dem Fränkischen, leitet Viki die Küche.

Tochter **Kristin Fuchs** (30) ist überall da anzutreffen, wo es um das Wohl der Gäste geht. Sie hat täglich und zeitgleich alle Hände voll zu tun. Sie kümmert sich um den Service, die Rezeption, die Erneuerung der Räume und um die Organisation und Delegation der Aufgaben an das Team.

---

## NATURPARKWIRTE – SCHMECK DEN SÜDEN GASTRONOMEN



Schmeck den Süden  
*Gastronomen*  
Baden-Württemberg

Im Naturpark Südschwarzwald haben sich Hoteliers und Gastronomen zusammengeschlossen, um ihren Gästen das fantastische Naturerlebnis unserer Region quasi auf dem Teller präsentieren zu können. Ein Naturparkwirt bietet mindestens drei regionale Hauptgerichte ganzjährig an, immer mit Hauptzutaten aus dem Naturpark. Die Naturparkwirte sind mit der Landschaft, ihrer Kultur und Tradition eng verbunden.

Daraus entstehen für alle Vorteile: Die Landwirte, Metzger und Bäcker können durch den Verkauf ihrer Erzeugnisse ihre Existenz sichern; die Gastronomen erhalten hochwertige und frische Lebensmittel und Sie als Gast erleben den unverwechselbaren Geschmack aus dem Südschwarzwald.

  
ROMANTIK  
HOTELS & RESTAURANTS  
INTERNATIONAL

  
JRE  
JEUNES RESTAURATEURS

## WINTERMENÜ

Hausgemachte Wildpaté de la Campagne  
mit Rotkraut-Birnensalat und karamellisierten Walnüssen

\*\*\*

Geschmortes Kalbsbäckle  
mit bunten Karotten und Rosenkohlblättern,  
Parmesan-Polenta und Thymianjus

\*\*\*

Dreierlei von der eigenen Quitte  
Parfait, Espuma und Sorbet mit Apfel-Quittenkompott  
und gebackenen Streuseln

als 3-Gang // 52

## SPIELWEGMENÜ

Gänseleberterrinen mit Schokoladen „fleur de sel“  
Quittengelée und Brioche

\*\*\*

Gebratene Wild-Blutwurst mit gegrillter Jakobsmuschel,  
Kartoffelstampf, Pflückspinat und Meerrettichschaum

\*\*\*

Rosa gebratener Rehrücken und geschmorte Rehschulter  
mit Schwarzwurzelgemüse, eingelegten Birnen  
und handgerollten Schupfnudeln

\*\*\*

Sachernschnitte mit Schokoladenganache,  
Aprikosengelée und Haselnusseis

\*\*\*

Rohmilchkäse aus hauseigener Käserei  
Spielweger Hartkäse, Obermünstertäler Weichkäse und Ricotta-Frischkäse

3-Gang Gänseleber, Blutwurst & Reh // 74

3- Gang Gänseleber, Reh & Dessert // 72

3-Gang Blutwurst, Reh & Dessert //72

4-Gang mit Dessert oder Käse // 82

5- Gang // 87



## VORSPEISEN

Geflämmte Eismeerlachsforelle mit jungem Grünkohl,  
Rote Beete Crème, Spielweg Ricotta und Curry // 16,50

Vitello Tonnato vom Rehnüssle mit zweierlei Kapern  
und kleinem Salat // 17,50

Hausgemachte Wildpaté de la Campagne  
mit Rotkraut-Birnensalat und karamellisierten Walnüssen // 14,50

Krosser Schweinebauch vom Hofgut Silva, 18h bei 75°C gegart  
mit asiatischem Spitzkohlsalat, Süßkartoffel und Erdnuss // 15

Gänseleberterrinen mit Schokoladen „fleur de sel“,  
Quittengelée, hauseingelegten schwarzen Nüssen und Brioche // 22



## SUPPEN

Tagessuppe „Die von Heute“ // 7

Badische Flädlesuppe // 8

Tom Kha Gai Suppe (asiatische Hühner-Kokosnussuppe) mit  
rosa gebratenem Rehfilet, Koriander und Chili-Öl von Sabines Chili-Baum // 16

Wild-Fasanenconsommé mit „wilden“ Maultaschen,  
Maronen und Knollengemüse // 14,50

## DAS BESONDERE ZWISCHENGERICHT

Viki's Wildschwein-Dim-Sum, gefüllt mit Knollengemüse,  
Zuckerschoten, Zitronengras dazu Soja-Sauce // 14,50

## SPIELWEG KLASSIKER

Ausgelöste Forellenfilets „Müllerin“ auf Blattspinat,  
Dampfkartoffeln // 24

Sauté von Kalbsbries und -nieren in leichter Pommery-Senfsauce  
mit buntem Wintergemüse und feinen Nudeln // 26

„Wiener Schnitzel“ vom Wildschweinerücken mit Haselnusspanade,  
Spätzle vom Brett, Wirsing-Karottengemüse  
und kaltgerührten Preiselbeeren // 28,50

## HAUPTGERICHTE

Gebratenes Schollenfilet mit Frischkäseravioli, Blumenkohlpüree, geröstetem Blumenkohl und Erbsen-Ingwerschaum // 28

Gebackene und gebratene Wild-Blutwurst von Hirschherzen und Hirschleckern mit gegrillter Jakobsmuschel, Kartoffelstampf, Pfückspinat und Meerrettichschaum // 31

Geschmortes Kalbsbäckle mit bunten Karotten und Rosenkohlblätter vom Lindenbrunnenhof, Parmesan-Polenta und Thymianjus // 28

Confierte Entenkeule mit Quitten- Rotkraut, abgeschmälzten Kartoffelknödeln und Entenjus // 26,50

Rosa gebratener Rehrücken und geschmorte Rehschulter mit Schwarzwurzelgemüse, eingelegten Birnen und handgerollten Schupfnudeln // 37

Gelbes Fasanen-Curry mit gebratener Wild-Fasanenbrust, Pak Choi, Mini-Mais, Mangold, Zuckerschoten und Jasmin-Reis, frischer Koriander & Minze // 34

*Wild-Fasane werden mit Schrot bejagt. Wir versuchen alle Schrotkugeln zu finden und zu entfernen, es kann jedoch immer mal vorkommen, dass man eine Kugel im Fleisch nicht sehen kann.*

## VEGETARISCHE KARTE

Rotkraut- Roggensauerteigbrot- Salat mit gebratenen Birnenspalten, Walnüssen und Marmelade von Schwarzen Nüssen // 14,50

Gebackener, geräucherter Taifun- Tofu mit asiatischem Spitzkohlsalat, Süßkartoffel und Erdnuss // 13

Kartoffelstampf mit bunten Karotten, gebratenem Rosenkohl, und pochiertem Ei // 23,50  
als veganes Gericht ohne Ei zubereitet // 21,50

Hausgemachte Ricotta-Ravioli mit Blumenkohlpüree, geröstetem Blumenkohl und Erbsen-Ingwerschaum // 26,50

Hausgemachte Tagliatelle mit geschwenktem Wintergemüse, Spinatsalat und Kräuterschaum // 23



– Gerne bereiten wir Ihnen alle Gerichte auch als kleine Portion zu - 3,50 EUR –