

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 157 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, dass nun bereits in sechster Generation 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** (29) 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. Zusammen mit 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.

HERBSTMENÜ

Hausgemachte Wildpaté de la Campagne
mit Apfel-Selleriasalat und karamellisierten Walnüssen

Kalbshaxenscheiben aus dem Ofen mit Gremolata,
Champignon-Mangoldgemüse, Salbei und Kräuter- Gnocchi

Mandel Amarettini gefüllt mit marinierten Beeren,
Vanille- Crème Pâtissière und Cassissorbet

als 3-Gang // 52

SPIELWEGMENÜ

Gänseleberterrinen mit Schokoladen „fleur de sel“
Quittengelée und Brioche

Geflammtes Kabeljau-Loin und Dim Sum von der Rotgarnele
im säuerlich, scharfem Tom-Yam-Gung-Sud mit Edamame

Rosa gebratener Rehrücken und geschmorte Rehschulter
mit Erbsen aus der Schote, geschwenkten Pfifferlingen, Weinbergpfirsichen,
Verbene aus dem Garten und handgerollten Schupfnudeln

Daquoise-Schokoladen-Schnitte
mit Himbeeren und Himbeersorbet

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

3-Gang Gänseleber, Kabeljau & Reh // 76

3- Gang Gänseleber, Reh & Dessert // 74

3-Gang Kabeljau, Reh, Dessert // 74

4-Gang mit Dessert oder Käse // 84

5- Gang // 89



VORSPEISEN

Herbstsalat mit Maultäschle von Obermünstertäler Weichkäse
eingelegten Zwetschgen, Sonnenblumenkernen und luftgetrocknetem
Rinderschinken // 16,50

Hausgemachte Wildpaté de la Campagne
mit Apfel-Selleriesalat und karamellisierten Walnüssen // 14,50

Lauwarmer Räucheraal mit Schnittlauch-Rührei, Rote Beete
und Sauerteigbrot // 21

Geflämte Scheiben vom Zander mit Teriyaki-Sesam, gebranntem Lauch,
Karotte und eingelegtem Ingwer // 18

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

SUPPEN

Tagessuppe „Die von Heute“ // 7

Badische Flädlesuppe // 8

Angeräucherte Ochsenherz-Tomatensuppe mit Tomaten-Bruschetta,
geräuchertem Hirschherzschinken, Minze und Olivenöl // 14

Pho von der Freiland- Poularde vom Hofgut Silva
mit Wan-Tan aus der Keule, Koriander und Minze
Pho als Vorspeise // 16,50 Pho als Hauptgang // 26



DIE BESONDEREN ZWISCHENGERICHTE

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

Geräucherter und gratinierter Markknochen vom Rind
mit geröstetem Graubrot, Fleur de Sel und kleinem Salat // 14,50

SPIELWEG KLASSIKER

Ausgelöste Forellenfilets, auf der Haut gebraten
„Müllerin“ auf Blattspinat, mit Dampfkartoffeln // 24

Sauté von Kalbsbries und -nierle in leichter Pommery-Senfsauce
mit buntem Sommergemüse und feinen Nudeln // 26

„Wiener Schnitzel“ vom Wildschweintrücken mit Haselnusspanade,
Spätzle vom Brett, Karotten und kaltgerührten Preiselbeeren // 28,50

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

HAUPTGERICHTE

Gebratenes und geflämmtes Kabeljau-Loin & Dim Sum von der Rotgarnele im säuerlich, scharfem Tom-Yam-Gung-Sud mit Pilzen und Edamame // 36

Auf der Haut gebratener Saibling mit Urweizen, bunten Beeten, Beetenpüree, Staudensellerie und Verjusschaum // 32

Confierte Keule von der Kikok-Mais-Poularde mit Kürbisgemüse und handgeschnittenen Pappardelle im Kürbis-Rosmarin-Sugo // 26

Kalbshaxenscheiben aus dem Ofen mit Gremolata, Champignon-Mangoldgemüse, Salbei und Kräuter- Gnocchi // 28

Rosa gebratener Rehrücken und geschmorte Rehschulter mit Erbsen aus der Schote, geschwenkten Pfifferlingen, Weinbergpfirsichen, Verbene aus dem Garten und handgerollten Schupfnudeln // 38

Rotes Thai-Curry mit rosa gebratenem Wildschweinfilet, Pak Choi, Mini-Mais, Mangold, Zuckerschoten und Jasmin-Reis, frischer Koriander & Minze // 34

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



VEGETARISCHE KARTE

Vorspeisen

Herbstsalat mit Maultäschle von Obermünstertäler Weichkäse aus der Käserei mit eingelegten Zwetschgen, Sonnenblumenkerne // 14,50

Gebratener Taifun-Tofu mit Teriyaki-Sesam, gebranntem Lauch, Karotte und eingelegtem Ingwer (vegan) // 14,50

Salat von bunten Tomaten und Wassermelone mit grüner Tomatenmarmelade und Ricotta aus der Spielweg Käserei // 16,50

Leicht angeräucherte Ochsenherz-Tomatensuppe mit Tomaten-Bruschetta, Minze und Olivenöl // 12

Hauptgerichte

Hausgemachte Ricotta-Ravioli mit geschmortem & gepickeltem Kürbis, Kürbis-Kokosschaum und Kürbiskernen // 26,50

Rotes Thai-Gemüse Curry mit Pak Choi, Mini-Mais, Mangold, Zuckerschoten und Jasmin-Reis, frischer Koriander & Minze // 26

Kartoffelstampf mit Pflückspinat, Pinienkernen und pochiertem Ei // 23,50 als veganes Gericht ohne Ei zubereitet // 21,50

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