

## Empfehlung von Heute

Bitte beachten Sie, dass die Tagesempfehlung und Speisekarte im Moment täglich wechselt.  
Dies ist ein Beispiel vom 21.08.20

### „Unser“ Lieblingsaperitif

Belsazar Schwarzwald Wermut „Dry“  
mit Tonic Water aufgefüllt // 11

### Heutige Weinempfehlung vom Sommelier Sebastian

2018 GRAUER BURGUNDER  
Spätlese trocken  
Weingut Martin Waßmer, Schlatt  
// s 'viertele // 12

### Ein Spätburgunder vom Kaiserstuhl aus der Selektionsreihe vom Weingut Köbelin

2017 LÖSSWAND \* \* \*  
Qualitätswein aus dem Barriquefass, trocken  
Weingut Arndt Köbelin, Eichstetten  
// s 'viertele // 16

## Menüs

### SOMMERMENÜ

Hausgemachte Wildpaté de la Campagne  
mit Fenchel-Birnensalat  
und karamellisierten Haselnüssen

\*\*\*

Geschmortes Ochsenbäckle mit hausgemachten  
Pappardelle im Tomatensugo  
mit gebratenem grünen Spargel  
und frittiertem Salbei

\*\*\*

Haselnusskrokantparfait mit Zwetschgenröster,  
Vanilleschaum und Vanilleeis

als 3-Gang // 51

### SPIELWEGMENÜ

Gänseleberterrinen mit Schokoladen „fleur de sel“,  
Quittengelée und Brioche  
\*\*\*

Auf der Haut gebratener Kabeljau-Loins  
mit geschmorten Oxenherztomaten,  
Artischockenpüree,  
krossen Kartoffelwürfeln, Basilikumpesto  
und weißem Tomatenschaum  
\*\*\*

Rosa gebratener Rehrücken und geschmorte  
Rehschulter  
mit Erbsen-Pfifferlingsgemüse, eingelegten  
Brombeeren aus dem eigenen Garten,  
und handgerollten Schupfnudeln, Jus  
\*\*\*

Blättertorte-Birnentorte  
mit eingemachten Birnen und Karamelleis  
\*\*\*

36 Monate alter Spielweger Bergkäse „Rarität“

3-Gang Gänseleber, Fisch & Reh // 78  
3-Gang Gänseleber, Reh & Dessert // 76  
3-Gang Fisch, Reh, Dessert // 76  
4-Gang mit Dessert oder Käse // 86  
5-Gang // 91

FUCHS  
TEUFELS  
WILD

### #FUCHSTEUFELWILDES MENÜ

Sashimi von der Gelbschwanzmakrele  
mit Süßkartoffel aus dem Ofen, Limetten-  
Ingwermarinade,  
Cashew-Kernen und Koriander  
\*\*\*

Viki's Wildschwein-Dim-Sum,  
gefüllt mit Knollengemüse, Zuckerschoten, Zitronengras  
dazu Soja-Sauce  
\*\*\*

Rosa gebratene Hirschkalbskeule im Tom Ka- Sud mit  
Edamame, Pak Choi, frischer Mango, mariniertem Reis,  
Koriander & frischer Minze  
\*\*\*

Rüblükuchen 2.0  
Karottenkuchen mit Passionsfrucht, Physalis,  
Sauerrahmeis und Orangenkompott

als 3-Gang Sashimi, Dim Sum & Hirsch // 78  
als 3-Gang Sashimi o. Dim Sum, Hirsch, Dessert // 76  
als 4-Gang // 85

## ***Es geht uns ums Produkt!***

**BROT** Roggensauerteigbrot aus der eigenen Backstube "Brot vom Chef" traditionell mit Ruch- und Roggenmehl der Adler-Mühle aus Bahlingen gebacken.

Molke- Weißbrot und Brötchen kommen täglich vom Ebner Begg aus dem Münstertal.

**KUCHEN | SORBET | EIS** aus der Spielweg Bäckerei

**OBST** Bauern aus Region und Gemüse-Braun aus Bad Krozingen

**HONIG & HONIGWABEN** Seit letztem Jahr haben wir 2 eigene Bienenvölker hinter dem Bienekundemuseum stehen, um die sich Imkerin Silvia Pfefferle kümmert. Guter Wabenhonig ist eine Delikatesse, da er nicht mit anderen Honigsorten vermischt wird. Er enthält Blütennektar, Pollen und Honigtau. Die Waben dienen den Nutztieren als Einlagerungsort für Bienenpollen, aber auch für Propolis. Letztgenanntes ist das harzige Produkt, welches von Bienen extra produziert wird, um schädliche Erreger abzuwehren.

**MILCH | QUARK | BUTTER**

Schwarzwaldmilch aus Freiburg

**EIER** Familie Abel vom Sonnenhof aus Hartheim

**KRÄUTER | BLUMEN** aus Sabine Fuchs Gärten rund um den Spielweg

**KRÄUTERTEE** aus der Spielweg Garten und aus dem „Demeter“ Tee- und Kräutergarten von Renate Meienburg aus Ballrechten- Dottingen

**SCHWARZTEE | GRÜNTEE** Teehaus Ronnefeld

**RIND** | Drehbachhof & Hansemichelhof auf dem Schauinsland - von diesem beiden Höfen kaufen wir ganze Stücke von Hinterwälder Rindern. Die Weideflächen reichen bis ca. 1200m und das Grünland wird extensiv bewirtschaftet (Magerwiesen ohne Dünger) Die Stücke werden komplett im Spielweg verarbeitet & verwurstet.

**RIND & LAMM** | Echt Schwarzwald - Qualitätsrindfleisch & Lamm aus dem Schwarzwald - um für das Qualitätsmerkmal echt Schwarzwald Rindfleisch produzieren zu dürfen, sind die Landwirte an festgelegte Regeln und Kontrollen gebunden. Das führt zu kerngesunden Tieren und Fleisch in Premium-Qualität durch Artgerechte Haltung und natürliche Futtergrundlage.

**RIND** Spezialitätenmetzgerei Krug aus Gaggenau

**SCHWEIN** Landschwein von der Spezialitätenmetzgerei Krug aus Gaggenau Bioland Hofgut Silva, Oberkirch

**WILD** Aus dem eigenen Revier "Oberer Wald" und aus befreundeten Revieren

**GEFLÜGEL** Aus dem Elsass „Label Rouge“ und vom Bioland Hofgut Silva, Oberkirch

**WILDWURST | WILDSALAMI** Spielweger Wurstküche (Blutwurst, Leberwurst, Bratwürste, Salami, Rilette, Wildschinken)

**FORELLE & SAIBLING** Forellenzucht Rainer Tress an der Wutach

**FISCH | MEERESFRÜCHTE** Deutsche See

**BIO-GEMÜSE | SALAT** Alte und Neue Bio-Gemüsesorten kommen vom Lindenbrunnenhof von der Familie Binder aus Forchheim. Hier wird das Gemüse nach ökologischen Richtlinien angebaut. Gemüse Braun aus Bad Krozingen liefert täglich frisches Obst und Gemüse aus der Region.

**KARTOFFELN** Einer unserer ältesten Lieferanten ist die Familie Hipp aus Grißheim. Sie liefern uns die frühen Sorten „Christa“ und „Annabell“ im Sommer und die Einkellerungskartoffeln „Anuschka“.

**KÄSE | RICOTTA | JOGHURT** Seit Sommer 1995 betreibt Karl-Josef Fuchs im Hotel Spielweg eine Käserei, in der er nach traditionellen Verfahren Spielweger Bergkäse, Obermünstertäler Weichkäse und aus der anfallenden Molke den Ricotta Frischkäse herstellt. Der Käse reift im Naturkeller hinter der Käserei im Innenhof.

**#cookedby SPIELWEG KÜCHEN TEAM**

Küchenchefin Viki Fuchs mit Johannes Schneider, Sous-Chef Christoph, Lisa, Rafaou, Linus, Amelie & Jay mit den Azubis Filip, Florian H., Florian K., Tobias, Noah, Stephan, Sinah und Melissa

**Wir sind JRE! Was ist JRE?**

Die Jeunes Restaurateurs stehen als Vereinigung in Deutschland für Spitzenküche. Als leidenschaftliche Gastronomen und Gastgeber respektieren wir lokale Traditionen und Produkte. Die Jeunes Restaurateurs arbeiten bevorzugt mit lokalen Produzenten zusammen und setzen sich für Artenvielfalt sowie den bewussten Umgang mit Lebensmitteln in Produktion und Zubereitung ein. 2016 gründete die Vereinigung deshalb das JRE-Genussnetz, das die Zusammenarbeit mit regionalen Produzenten fördern soll.

**JRE**  
JEUNES RESTAURATEURS

## // Vorneweg

Hausgemachte **Wildpaté** de la Campagne mit Fenchel-Birnensalat und karamellisierten Haselnüssen // 15,50

Hausgemachte **Gänseleberterrine** mit Schokoladen „fleur de sel“ Quittengelée, hauseingelegten schwarzen Nüssen und Brioche // 24

Sashimi von der **Gelbschwanzmakrele** mit Süßkartoffel aus dem Ofen, Limetten-Ingwermarinade, Cashew-Kernen und Koriander // 26

Lauwarm geräucherter **Bachsaibling** aus der Wutach mit Frühlingssalat, pochiertem Ei und gepoppten Graupen // 18

**Weißer Bohnensalat** mit getrockneten Tomaten, gegrilltem Pulpo, krossem Schweinebauch, Rucola, Balsamico und Pinienkernen // 22

## // Suppen

**Tagessuppe** „Die von Heute“ (vegetarisch) // 7

Badische **Flädlesuppe** // 8

## // Zwischendurch

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

## // ...endlich da!

### #Fuchsteufelswild

Das Wildkochbuch von Viktoria Fuchs

Jetzt an der Rezeption oder im Spielweg Shop unter [www.spielweg-shop.com](http://www.spielweg-shop.com)

Mit Einflüssen aus der internationalen Küche, zeigt sie ein völlig neues Gesicht der Wildküche.

Viktoria Fuchs kocht kreativ, kosmopolitisch und regional – ihre Leidenschaft gilt lokalen Produkten, denen sie mit nah- und fernöstlichen Zutaten einen einzigartigen Twist verleiht. Unangestrengt und herzlich-fröhlich ist ihr Kochstil. Geerdet, aber auch wildstyle, so kann man ihre Kochkunst bezeichnen –

#fuchsteufelswild!

Gebundene Ausgabe: 240 Seiten

Verlag: Südwest Verlag

€ 25,00- einfach Viki nach einer Signatur fragen 😊

## // Hauptsache

Auf der Haut gebratener **Kabeljau- Loin** mit geschmorten Ochsenherztomaten, Artischockenpüree, krossen Kartoffelwürfeln, Basilikumpesto und weißem Tomatenschaum // 36

**Gegrillter Loup de Mer** mit Lauchgemüse, kleinen Ratatouille-Maultaschen im Bouillabaisse Sud, dazu Brot Chips, Safran Mayonnaise und Dill // 34

**Rosa gebratener Rehrücken** und geschmorte Rehschulter mit Erbsen-Pfifferlingsgemüse, eingelegten Brombeeren aus dem eigenen Garten und handgerollten Schupfnudeln, Jus // 39

Geschmortes **Ochsenbäckle** mit hausgemachten Pappardelle im Tomatensugo, gebratenem grünen Spargel und frittiertem Salbei // 28

Rosa gebratene **Hirschkalbskeule** im Tom Ka- Sud mit Edamame, Pak Choi, frischer Mango, mariniertem Reis, Koriander & frischer Minze // 36

## // Klassiker

**Steak vom Schwarzwälder Weiderind** mit großem Sommersalat, Kräuterbutter // 34  
mit Pommes Frites // + 4,50  
mit Süßkartoffelpommes // +4,50  
mit **gebratenen Steinpilzen** // + 8,50

**Schnitzel vom Wildschweinerücken** „Wiener Art“ mit Haselnusspanade, Spätzle, Karottengemüse und kaltgerührten Preiselbeeren // 29

// Gerne servieren wir Ihnen alle Hauptgerichte auch als kleine Portion abzüglich € 3,50

## // Vegetarische Karte

### Vorspeisen

**Weißer Bohnensalat** mit getrockneten Tomaten, Ricotta aus der Käserei, frischer Rucola, Balsamico und Pinienkernen // 16,50

### Hauptgerichte

Hausgemachte **Frischkäseravioli** mit gerilltem Paprika-Zucchini-Gemüse, Pinienkernen und Kräutersalat aus Sabines Garten // 26,50

**Gebratenes „Asia“ Gemüse** vom Lindenbrunnenhof und Tom Ka-Sud mit Mango, mariniertem Reis, Koriander und frischer Minze // 24  
mit gebratenem Tofu // 27

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

## // Dessert

1 Kugel Fox Lady Gin Tonic Sorbet // 4

1 Kugel hausgemachtes Sorbet // 3,50  
Himbeere / Cassis / Erdbeere / Mango / Sauerkirsch

1 Kugel hausgemachtes Eis // 3,50  
Tahiti-Vanille / Sauerrahm / Karamell

## // aus der Spielweg Eistruhe „mit Schuss“

1 Kugel **Himbeer-Rote Beete Sorbet** // 3,50  
mit einem Shot Himbeergeist // + 5

1 Kugel **80% Valrhona Schokoladeneis** // 3,50  
mit einem von Viki's Eierlikör // + 5

1 Kugel **Sauerrahmeis** // 3,50  
mit einem Shot „Mildem Williams“ // + 5

**Haselnusskrokantparfait** mit Zwetschgenröster,  
Vanilleschaum und Vanilleeis // 14

## Rüblikuchen 2.0

Karottenkuchen mit Passionsfrucht, Physalis,  
Sauerrahmeis und Orangenkompott // 13

**Blätterteig-Birnentarte** mit eingekochten Birnen  
und Karamelleis // 13

**Oma Christels Quark-Waffel** mit karamellisiertem  
Apfelkompott, Viki's Eierlikör und Zimteis // 14

*Alle Desserts servieren wir auch als Miniportion // 8,50*

## // aus der Spielweg Käseerei

**\*Spielweger Bergkäse, Obermünstertäler  
Weichkäse und Ricotta-Frischkäse**  
mit Spielweger Sommerhonig, Fruchtebrot  
und Feigen Chutney // 12

**\*13 Monate alter Spielweger Bergkäse gehobelt**  
mit Walnussöl // 10

**\*27 Monate alter Spielweger Bergkäse „Auslese“**  
am Stück // 15,00

Seit Sommer 1995 betreiben wir im Hotel Spielweg eine  
Käseerei, in der nach traditionellen Verfahren Spielweger  
Bergkäse, Obermünstertäler Weichkäse und aus der  
anfallenden Molke den Ricotta Frischkäse hergestellt  
wird. Der Käse reift im Naturkeller hinter der Käseerei im  
Innenhof.

Für den „Spielweger“ und den „Obertäler“ wird die über  
Nacht gekühlte Abendmilch und die frische Morgenmilch  
zu jeweils gleichen Teilen verkäst. Das  
Herstellungsverfahren ist hunderte von Jahren alt, nur  
statt eines Holzfeuers wärmt ein Gasbrenner die Milch  
im großen Kupferkessel.

// Informationen zu verwendeten Allergenen  
Zutaten finden Sie in unserem Allergen-Ordner

## // die #fuchsteufelswildten Corona-Spielweg Regeln

### Sie für uns

- Der Abstand zu anderen Gästen ist das Wichtigste
- Bitte ziehen Sie auf dem Weg zu den Toiletten/  
öffentlichen Bereichen Ihren Mund-Nasenschutz an
- Bitte desinfizieren Sie sich die Hände, wenn Sie ins  
Restaurant eintreten / von der Toilette kommen
- Bitte füllen Sie die persönlichen Daten mit  
Uhrzeiten aus (auch, wenn Sie Hotel-Gast sind)

### Wir für Sie

- Dies ist Ihre persönliche Speisekarte für zu Hause
- Wir platzieren Sie und zeigen Ihnen Ihren Tisch
- mind. 1,50m Abstand zwischen den Tischen
- Terrassen / Gärten wurden erweitert
- in den Stuben wird nur jeder 2. Tisch belegt
- Wir lüften gut & stetig durch
- Wir waschen & desinfizieren unsere Hände so oft  
wie nur möglich und nutzen keine Handschuhe,  
denn das ist unhygienischer
- Unsere gesamte Wäsche wird in der hauseigenen  
Wäscherei hygienisch über 60° gereinigt!

## // Kinderkarte

Fischstäbchen // 8,50

Nürnberger Rostbratwürstle // 8,50

Schwäbische Maultaschen, geröstet // 9,50

Geschnetzeltes "Züricher Art" (Putenbrust) // 9,90

Paniertes Schnitzel // 9,90

Penne mit Bolognese oder Tomatensauce // 9,90

Gebratenes Fischfilet // 14

dazu servieren wir nach Wahl

Nudeln / Pommes Frites / Butterkartoffeln /  
Kartoffelkroketten / feines Gemüse / Salatteller

... und als Dessert: Schokoladenfondue // 7,50

// „Sharing is caring“ - Sie möchten sich ein Gericht  
mit mehreren Personen teilen? Wir berechnen €  
3,50 pro weitere Person für das Gedeck mit  
Landbrot und Butter

// alle Preise in € inklusive  
5% auf alle Speisen  
16 % auf alle Getränke  
Mehrwertsteuer

