

# SOMMER IM SPIELWEG

Getränke für alle Lebenslagen

## APERITIF

**Aperol Spritz** | Aperol, Winzersekt, Orange // 10,50

**Spielweg Hugo** | Hausgemachter Holunderblütensirup,  
Winzersekt, Limette, Minze // 10,50  
alkoholfrei mit Riesling 0,0% // 10,50

**zum Aperitif „tropisch und fruchtig“**

Belsazar „Riesling Summer Edition“ Dr. Loosen  
mit Tonic Water aufgefüllt // 11

## WINZERSEKT & CHAMPAGNER

**Pinot Blanc & Chardonnay** Brut, Weingut Zotz 0,1l // 8

Pinot **Rosé** Weingut Martin Wassmer 0,1l // 8,50

**Champagner** Laurent Perrier „La Cuvée“ 0,1l // 14,50

Glas Pinot Brut Winzersekt mit Sirup/ Likör // 9,50  
Holunderblütensirup, Quittenlikör, Wildpflaumenlikör  
Weinbergpfirsichlikör (alle hausgemacht)

**Quitten Spritz** | Quittenlikör, Winzersekt, Limette // 10,50

**Spielweg Mule** | Fox Lady Gin, Ginger Lemonade  
Limettensaft und Gurkenscheiben // 14

## VITAMINE & GESUNDES

Hausgemachter **Roter- Eistee** (Rooibos & Hagebutte)  
mit Limette und frischer Minze  
0,25l // 3,50 0,4l // 4,20

Orange | Karotte | Apfel  
frisch gepresster Saft 0,25l // 7,50

Bionade | Holunder / Ingwer-Orange 0,33l // 3,90

Proviant Rhabarber-Limonade 0,33l // 3,90

Spicy Ginger | Thomas Henry 0,2l // 3,50

Heißes Ingwerwasser | Wasser, frischer Ingwer,  
Honig, Limette 0,4l // 4,50

## KAFFEE & HEISSGETRÄNKE

Café Crème // 3 Portion // 4,90

Espresso, Rösterei Schwarzwild // 2,50  
doppelt // 4,90

Cappuccino // 3,50

Schale Milchkaffee // 4,10

Latte Macchiato // 3,50

## MINERALWASSER

Lieler Schlossbrunnen

classic 0,25l // 2,50

classic oder still 0,5 l // 3,50

classic, medium, still 0,75 l // 5,40

## SÄFTE

Apfelsaft naturtrüb

Jacoby Orangensaft

Jacoby Johannisbeernektar

Traubensaft hell, dunkel

alle Säfte pur 0,25l // 3,30 0,4l // 5,30

als Schorle 0,25l // 3,10 Schorle 0,4l // 4,90

## SOFTGETRÄNKE

Coca-Cola, Spezi, Limonade Orange/Zitrone

klein 0,25l // 2,90 groß 0,4l // 4,60

Cola Light 0,2 l // 2,90

Cola Zero 0,33l // 3,50

## BIER

Rothaus Pils vom Fass 0,3l // 3,40 0,4l // 4,30

Rothaus Hefeweissbier 0,5l // 4,70

Rothaus Weissbier alkoholfrei 0,5l/4,70

Fürstenberg Kristallweizen 0,5l // 4,70

Hieronymus Pils naturtrüb 0,33l // 3,90

Hieronymus Weizen 0,33l // 3,90

Bitburger Premium Pils 0,5l // 4,70

Köstritzer Schwarzbier 0,5l // 4,70

## KRÄUTERTEES AUS DEM BAUERNGARTEN

**Spielweger Gartenkräuter Tee** // 4,70

Verveine, Brombeerblätter,

Pfefferminze, Zitronenmelisse, Ringelblumenblüten

**Zitronenverbene** // 4,70

Wohltuend zitroniger Geschmack,  
erfrischende Wirkung

**Pfefferminz Tee** aus dem eigenen Garten // 4,70

## // Dessert, Eis und Kuchen

Schokoladentarte „Bertrand“ mit Cassissorbet // 14

Apfel-Streuselküchlein mit hausgemachtem Vanilleeis,  
Vanillesauce und Salzkaramell // 14

Geeistes Cookie-Parfait mit Heidelbeerragout // 12

Hausgemachtes Eis: Tahiti-Vanille / Sauerrahm // 3,50

Hausgemachtes Sorbet: Erdbeere / Cassis / Himbeere  
/ Passionsfrucht / Zitrone  
/ Himbeer-Rote Beete / 3,50  
+ Shot Viki's Eierlikör + // 5

Schwarzwälder Kirschtorte mit Kirschwasser // 4,50

Kuchen nach Tagesangebot // 3,50

## #OFFENE WEINE

### // s'Viertele weiß (0,25l)

2017 **Grauer Burgunder** // 8 Eichstetter  
Herrenbuck, QbA, Kabinett trocken  
Weingut K-H Hiss; Eichstetten

2017 **Weißer Burgunder** // 7  
Qualitätswein trocken,  
Weingut Bercher, Burkheim

2018 **Sauvignon Blanc** // 7  
Laufener Altenberg  
Qualitätswein trocken WG Auggen

2017 **Gutedel** // 6,50  
„Fuchs-Wii“ Spielweg Edition, trocken  
Weingut Zotz, Heitersheim

2017 **Riesling „Granit“**, Kabinett, trocken // 8  
Weingut Schloss Ortenberg

### // s'Viertele alkoholfrei (0,25l)

2017 **Riesling 0,0%** Eins Zwei Zero, alkoholfrei // 8  
Weingut Leitz, Rheingau

### // s'Viertele rosé (0,25l)

2017 **Spätburgunder Rosé** // 8,50  
QbA, trocken  
Weingut Salwey, Kaiserstuhl

### // s'Viertele rot (0,25l)

2015 Sasbacher Rote Halde **Spätburgunder** // 8  
Qualitätswein trocken, Edition „Gams“  
Winzergenossenschaft Sasbach

2015 Edition Tomi Ungerer **Spätburgunder** // 8,50  
Qualitätswein trocken  
Weingut Martin Wassmer, Schlatt

2015 Chateau la Garenne // 9,50  
Lussac- St. Emilion, **Bordeaux** Frankreich

2016 Baron de Ley // 10  
Las Altillas, **Rioja** Spanien

Fragen Sie auch nach unserer großen Weinkarte

### // die #fuchsteufelswildern 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

Paniertes Schnitzel // 9,90

Fischstäbchen // 8,50

wahlweise mit 2 Beilagen: Pommes Frites,  
Kartoffelkroketten, Gemüse, kleiner Salatteller

Penne mit Tomatensauce oder Bolognese // 9,90

Schwäbische Maultaschen in der Brühe serviert  
oder gebraten mit Tomatensauce // 9,50

Kugel Eis (Vanille / Schoko / Erdbeere) // 1,80

// „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% Mehrwertsteuer auf Speisen

16% Mehrwertsteuer auf Getränke

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

## #denganzentag

durchgängig von 12 –17 Uhr (letzte Bestellung 16.30)

zu allen Gerichten servieren wir Spielweger Bauernbrot, Ricotta-Crème aus der Käserei und gesalzene Landbutter

### Mittags- Menü

letzte Bestellung 15.30 Uhr

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

\*\*\*

Viki's Wildschwein-Dim-Sum mit Soja-Sauce

\*\*\*

Rotes Thai-Curry mit rosa gebratenem Wildschweinfilet, Asia-Gemüse und Jasmin-Reis, frischer Koriander & Minze

\*\*\*

36 Monate alter Spielweger Bergkäse „Rarität“

\*\*\*

Apfel-Streuselküchlein mit hausgemachtem Vanilleeis, Vanillesauce und Salzkaramell

3-Gang Gänseleber, Dim Sum & Curry // 68

3- Gang Gänseleber, Curry & Dessert // 68

4-Gang mit Dessert oder Käse // 77

5- Gang // 82

### // Vorneweg

**Sashimi** vom Fjord-Lachs mit Gurken, Sesam, Soja-Sauce und Wasabi // 18,50 als Hauptgang // 26

**Bunter Tomatensalat** mit Büffelmozzarella von „Büffel Bill“ aus artgerechter Haltung, Basilikum, Basilikum Pesto und „altem“ Balsamico // 21

**Carpaccio** vom Münstertäler Ochsen mit Ponzu-Marinade, Avocado und Koriander // 17,50

**Gänseleberterrinen** mit Schokoladen „fleur de sel“, Quittengelée, schwarzen Nüssen und Haselnuss-Brioche // 24

**Caesar Salat** mit krossem Speck, Sauerteigbrotchips und gehobeltem Parmesan // 15 mit gebratenen Garnelen (3St.) // 21,50

Viki's **Wildschwein-Dim-Sum**, Soja-Sauce // 14,50

### // 25 Jahre Spielweger Käse | Käsevesper

Spielweger Rohmilch- Käse: Spielweger Bergkäse – Obermünstertäler Weichkäse und Ricotta

Frischkäse klein // 11,50 groß // 15,50

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

### // Suppen

„Die von Heute“ (vegi) klein // 7 groß // 9

Badische Flädlesuppe klein // 8 groß // 10

### // Hauptsache

#### Steak vom Schwarzwälder Weiderind

mit großem Sommersalat, Kräuterbutter // 28

mit Süßkartoffelpommes // + 4,50

mit Pommes Frites // + 4,50

#### „Wiener Schnitzel“ vom Wildschweinerücken

mit Haselnusspanade, Spätzle vom Brett, Karotten und kaltgerührten Preiselbeeren // 28,50

#### Gebratener Bach-Saibling aus der „Wutach“

mit grünem Gemüse, hausgemachten Ricotta-Ravioli, Kräuter // 32

Rotes **Thai-Curry** mit rosa gebratenem

Wildschweinfilet, Asia-Gemüse

und Jasmin-Reis, frischer Koriander & Minze // 36

### // Vegetarisch

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

### // Vesper

Wurstsalat von Kalbslyoner / Elsässer mit Käse // 14

#### „Wildes“ Vesperbrett

mit hausgemachter Wildpaté von Reh und Wildsau, Schwartenmagen, Schwarzwälder Schinken und zweierlei Spielweger Käse (Münster und Bergkäse)

kleine Portion // 14 Vesperportion // 18,50

Salatschüssele mit Rohkost und Blattsalaten // 8

### // Flammkuchen

mit Weizen- oder Roggenmehl-Malz-Boden

„Klassisch“ mit Speck, Schmand und Zwiebeln // 14

„Vegi“ mit Kartoffelscheiben, Rucola-Salat und Ricotta aus der eigenen Käserei // 14

## *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 Bienkundemuseum 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

**ZIEGENKÄSE** Monte Ziege Käserei - 100% Bio-Ziegenkäse aus 100% Heumilch  
Von mittlerweile 9 Demeter-Ziegenhöfen, die idyllisch im Schwarzwald liegen, bekommt die Käserei in Teningen die hochwertige Ziegenmilch.

**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 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.

**SPARGEL & ERDBEEREN** | vom Spargel- und Erdbeerhof Familie Martin Waßmer

**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.

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“ / 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**

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