

SOMMER IM SPIELWEG

APERITIF

Sabines Erdbeerbowle | Markgräfler Erdbeeren eingelegt in Grand Marnier, Sauvignon Blanc und Gewürztraminer mit Rosé Sekt aufgegossen // 10,50

Erdbeerbowle (ohne Alkohol) | Erdbeeren mit Limette und Minze aufgegossen mit 0,0% Rosé Wein // 8,50

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. Losen 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
alkoholfrei // 10

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 // 3,20 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 // 2,90

classic oder still 0,5 l // 3,90

classic, medium, still 0,75 l // 5,90

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

Waldhaus Kellerpils vom Fass „ohne Filter“

naturtrüb 0,3l // 3,80 0,4l // 4,80

Waldhaus Kellerpils alkoholfrei 0,33l // 3,80

Rothaus Hefeweissbier 0,5l // 4,90

Rothaus Weissbier alkoholfrei 0,5l // 4,90

Fürstenberg Kristallweizen 0,5l // 4,90

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

Köstritzer Schwarzbier 0,5l // 4,90

KRÄUTERTEES AUS DEM BAUERNGARTEN

Spielweger Gartenkräuter Tee // 4,90

Verveine, Brombeerblätter,

Pfefferminze, Zitronenmelisse, Ringelblumenblüten

Zitronenverbene // 4,90

Pfefferminz Tee aus dem eigenen Garten // 4,90

// Dessert, Eis und Kuchen

Schokoladentarte „Bertrand“ mit Cassissorbet // 14

Marinierte Erdbeeren mit Eierlikör und Vanilleeis // 14

Rhabarber-Streuselküchlein mit Rhabarber-Erdbeerkompott und Sauerrahmeis // 13

Hausgemachter Joghurt von Schauinsland Milch mit Erdbeersorbet, Erdbeeren und Sommerhonig // 13

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

Hausgemachtes Sorbet: Erdbeere / Cassis / Himbeere

/ Passionsfrucht / Zitrone // 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** // 9 Eichstetter
Herrenbuck, QbA, Kabinett trocken
Weingut K-H Hiss; Eichstetten
- 2017 **Weißer Burgunder** // 8
Qualitätswein trocken,
Weingut Bercher, Burkheim
- 2018 **Sauvignon Blanc** // 8
Laufener Altenberg
Qualitätswein trocken WG Auggen
- 2017 **Gutedel** // 7,50
Schlatter Maltesergarten, Qualitätswein
trocken, Weingut Martin Waßmer
- 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** // 9
Kabinett trocken
Weingut Salwey, Oberrotweil

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

- 2015 Sasbacher Rote Halde **Spätburgunder** // 9
Qualitätswein trocken, Edition „Gams“
Winzergenossenschaft Sasbach
- 2015 Edition Tomi Ungerer **Spätburgunder** // 9
Qualitätswein trocken
Weingut Martin Wassmer, Schlatt
- 2015 Valpolicella Ripasso // 12
Selection Baron von Essen, Venetien
- 2016 Baron de Ley // 12
Cuvée aus Cabernet Sauvignon&Tempranillo
Las Altillas, **Rioja** Spanien

Fragen Sie auch nach unserer großen Weinkarte
oder scannen Sie den QR-Code auf dem Aufsteller

// die #fuchsteufelswildern Corona-Spielweg Regeln

Sie für uns

- ° Bitte registrieren Sie sich über die Luca-App
- ° 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

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
- ° in den Stuben wird nur jeder 2. Tisch belegt
- ° Wir lüften gut/stetig durch

// 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 19 % Mehrwertsteuer

// 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

Gelbes Fasanen-Curry

mit gebratener Wild- Fasanenbrust, Asia-Gemüse und Jasmin-Reis, frischem Koriander & Minze

36 Monate alter Spielweger Bergkäse „Rarität“

Rhabarber-Streuselküchlein mit Rhabarber-Erdbeerkompott und Sauerrahmeis

3-Gang Gänseleber, Dim Sum & Fasan // 69

3- Gang Gänseleber, Fasan & 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

Spargelspitzenalat mit Ricotta, gehacktem Ei, Parmesan, Pinienkernen, Frühlingskräutern // 22 mit Johannes luftgetrocknetem Coppa // 25

Carpaccio vom Münstertäler Ochsen mit Ponzu-Marinade, Avocado und Koriander // 18,50

Gänseleberterrinen mit Schokoladen „fleur de sel“, Quittengelée, schwarzen Nüssen und Brioche // 26

zur Gänseleber empfehlen wir:

2019 1/8 Gewürztraminer Auslese VDP Erste Lage Weingut Andreas Laible, Durbach // 7,50

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 // 13 groß // 16

// Suppen

„Die von Heute“ (vegi) klein // 8 groß // 10

Badische Flädlesuppe klein // 9 groß // 11

// Hauptsache

Steak vom Schwarzwälder Weiderind

mit Stangenspargel aus der Pfanne oder großem Sommersalat, hausgemachte Kräuterbutter // 28 mit Süßkartoffelpommes // + 4,50 mit Pommes Frites // + 4,50

„Wiener Schnitzel“ vom Wildschweinerücken mit Haselnusspanade, Spätzle vom Brett, Karotten und kaltgerührten Preiselbeeren // 29,50

Gebratener Bach-Saibling aus der „Wutach“

mit grünem und weißem Spargelragout, hausgemachten Ricotta-Ravioli, Kräutern // 33,50

Gelbes Fasanen-Curry mit gebratener Wild-Fasanenbrust, Asia-Gemüse und Jasmin-Reis, frischer Koriander & Minze // 36

Ein Bund Stangenspargel (500g ungeschält)

mit Sauce Hollandaise, Kratzete oder Petersilien-Kartoffeln mit gemischtem Schinken oder kleinem Wiener Schnitzel vom Kalb normale Portion // 37 kleine Portion // 32

// Vegetarisch

Hausgemachte Frischkäseravioli mit grünem & weißem Spargelragout, Pinienkernen und Kräutern aus Sabines Garten // 26,50

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

// Vesper

Wurstsalat von Kalbslyoner / Elsässer mit Käse // 14

„Spielweger“ Vesperbrett

mit hausgemachter Wildpaté von Reh und Wildsau, Hirsch-Landjäger, Schwarzwälder Schinken und zweierlei Spielweger Käse (Münster und Bergkäse), Cornichons und Senf

kleine Portion // 15 Vesperportion // 18,50

Salatschüssele mit Rohkost und Blattsalaten // 9

Schwäbische Maultaschen in der Brühe serviert mit Salatschüssele // 16,50

// Flammkuchen

mit Weizen- oder Roggenmehl-Malz-Boden

„Klassisch“ mit Speck, Schmand und Zwiebeln // 15

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