

#Menüs

SOMMER MENÜ

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

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

Erdbeer-Mascarpone-Tarte
mit Erdbeersorbet

als 3-Gang // 53

Gebeizte und kalt geräucherte Eismeerlachsforelle
mit Spargel, Ponzu-Sauce, Miso-Mayonnaise und
Frühlingskräutern aus Sabines Garten

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 und frischer Minze

Sticky Rice Parfait mit Mango Sorbet
und Kokosnuss-Crumble

als 4-Gang // 81
andere Varianten (2-/ 3-Gang)
bestellen Sie bitte à la carte

SPIELWEGMENÜ

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

Gebratenes und geflammtes Kabeljau-Loin
& Dim Sum von der Rotgarnele
im säuerlich, scharfem Tom-Yam-Gung-Sud

Rosa gebratener Rehrücken vom „Mai-Bock“
und geschmorte Rehschulter mit grünem Gemüse
vom Lindenbrunnenhof, geschmortem Rhabarber
und handgerollten Schupfnudeln, Jus

Dacquoise Schokoladen-Schnitte mit Himbeersorbet

36 Monate alter Spielweger Bergkäse „Rarität“

3-Gang Gänseleber, Fisch & Reh // 81
3- Gang Gänseleber, Reh & Dessert // 75
3-Gang Fisch, Reh, Dessert // 76
4-Gang mit Dessert oder Käse // 89
5- Gang // 94

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

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

Viki und Johannes mit Sous-Chef Christoph und Lisa, Rafaou, Nicole, Daniel, Amelie mit den Azubis Noah, Stephan, Sinah, Melissa, Tjark, Martin, Freya

// Vorneweg

Spargelspitzensalat mit gehacktem Ei, Parmesan, Pinienkernen und Frühlingskräutern // 22
mit Johannes luftgetrocknetem Coppa // 25

Hausgemachte **Wildpaté** de la Campagne von Reh und Wildsau mit Fenchel-Birnensalat und karamellisierten Haselnüssen // 16,50

Krosser Schweinebauch vom Hofgut Silva – 18h bei 75°C gegart mit Spitzkohlsalat, Süßkartoffelpüree und Erdnuss // 18

Quinoa-Salat mit gepickeltem Gemüse, gebeiztem Hirschfilet, Rote-Beete-Hummus und geräuchertem Ricotta aus der Spielweg Käserei, Lauchasche // 26

Gebeizte und kalt geräucherte **Eismeerlachsforelle** mit Spargel, Ponzu-Sauce, Miso-Mayonnaise und Frühlingskräutern aus Sabines Garten // 22

Hausgemachte **Gänseleberterrine** mit Schokoladen „fleur de sel“ Quittengelée, hauseingelegten schwarzen Nüssen und Brioche // 26

// Suppen

Tagessuppe „Die von Heute“ (vegetarisch) // 8
Badische **Flädlesuppe** // 9

Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen und Chefs Wildschweinbratwürstle // 16

// Zwischendurch

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 (Achtung Bon!!) // 14,50

// Klassiker

Sauté von **Kalbsbries und -nierle** in leichter Pommery-Senfauce mit Frühlingsgemüse und feinen Nudeln // 26,50

aus der Wurstküche des Chefs

Gebackene und gebratene Wild-Blutwurst von Hirschherzen und Hirschleckern mit gegrilltem Pulpo, Kartoffelstampf, Pflückspinat und Meerrettich-Beurre Blanc // 32

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

// Hauptsache

Gebratenes und geflammtes **Kabeljau-Loin** & Dim Sum von der Rotgarnele im säuerlich, scharfem Tom-Yam-Gung-Sud mit wildem Brokkoli und Koriander // 36 (als VS 24 als ZWG 26) Preis Info

Gegrillter Loup de Mer mit Fregola Sarda, Tomaten, Oliven und Kapern, gebratenem Lauch und Verjus-Beurre Blanc // 36

Rosa gebratener **Rehrücken** vom „Mai-Bock“ und geschmorte Rehschulter mit grünem Gemüse vom Lindenbrunnenhof, geschmortem Rhabarber und handgerollten Schupfnudeln, Jus // 39

Geschmortes **Kalbsbäckle** mit hausgemachten Pappardelle im Tomatensugo, gebratenem grünen Spargel und frittiertem Salbei // 29

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

// Vegetarische Karte

Vorspeisen

Spargelspitzensalat mit gehacktem Ei, Parmesan, Pinienkernen, Kräutern aus dem Garten // 22

Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen // 14

Quinoa-Salat mit gepickeltem Gemüse, Süßkartoffeln aus dem Ofen, Rote-Beete-Hummus und geräuchertem Ricotta aus der Spielweg Käserei, Lauchasche // 18

Hauptgerichte

Hausgemachte **Frischkäseravioli** mit grünem & weißem Spargelragout, 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 /
Passionsfrucht

1 Kugel **hausgemachtes Eis** // 3,50
Tahiti-Vanille/ Sauerrahm/
80% Valrhona Schokolade

1 Kugel hausgemachtes **Sorbet/ Eis + Spirituose**
(Gin / Vodka / Rum/ Eierlikör) // 8,50

Oma Christels Quark-Waffel mit marinierten
Erdbeeren, Eierlikör und Sauerrahmeis // 14

Erdbeer-Mascarpone-Tarte mit Erdbeersorbet // 13

Geschichtete **Dacquoise Schokoladen-Schnitte**
mit Himbeersorbet// 15

Sticky Rice Parfait mit Mango Sorbet
und Kokosnuss-Crumble // 15

Alle Desserts servieren wir als Miniportion // 9

// aus der Spielweg Käserei

Spielweger Bergkäse, Obermünstertäler Weichkäse
und Ricotta-Frischkäse mit Spielweger
Sommerhonig, Früchtebrot
und Aprikosen Chutney // 13

Gehobelter 13 Monate alter Spielweger Bergkäse
mit Walnussöl // 11

27 Monate alter Spielweger Bergkäse „Auslese“ am
Stück // 15

Seit Sommer 1995 betreiben wir im Hotel Spielweg eine
Käserei, 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 Käserei 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. Es entsteht in aufwendiger
Handarbeit eine hochwertige landschaftstypische
Spezialität.

// die #fuchsteufelswilden 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 registrieren Sie sich über die Luca-App
(auch wenn Sie Hotel-Gast sind)

Wir für Sie

- Wir platzieren Sie und zeigen Ihnen Ihren Tisch
- mind. 1,50m Abstand zwischen den Tischen
- Wir lüften gut/stetig durch

// 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 19 % Mehrwertsteuer

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