

#endlichwieder Spielweg

*Haben Sie die Luca-App?
Melden Sie sich bitte an Ihrem Tisch
über den QR-Code an.*

*Sie müssen sich registrieren!
W-Lan-Passwort: Spielweg1861*

*Sind Sie heute den 3. Tag im Haus und nicht
geimpft oder genesen? Wir benötigen den
Nachweis über einen erneuten, negativen
Schnell-Test. Bitte zeigen Sie diesen
unaufgefordert an der Rezeption vor.*

#FUCHSTEUFELWILDES MENÜ

Ceviche vom Kabeljau, roh mit Zitrusfrüchten
mariniert, dazu geräucherte Paprika-Mayonnaise,
Koriander und rote Zwiebeln

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

Rosa gebratene Keule vom Rehbock
aus eigener Jagd im Tom Ka- Sud
mit Edamame, Pak Choi, frischer Mango,
mariniertem Reis, Koriander & frischer Minze

Rüblikuchen 2.0 - Karottenkuchen mit
Passionsfrucht, Physalis, Sauerrahmeis und
Orangenkompott

als 4-Gang // 81

SOMMERMENÜ

Hausgemachte Wildpaté de la Campagne
mit Birnen-Fenchelsalat
und karamellisierten Haselnüssen

Tagliata vom Schwarzwälder Weiderind
mit Oliven-Artischocken-Tomatengemüse,
Pinienkernen, krossen Thymian-Kartoffele,
frischem Rucola und gehobeltem Parmesan

Pfirsich Melba –Pfirsichragout aus dem Ofen
mit Vanilleespuma, knusprigen Mandelstreuseln
und hausgemachtem Himbeersorbet

als 3-Gang // 53

SPIELWEGMENÜ

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

Gebratenes und geflämmtes Kabeljau-Loin
& Dim Sum von der Rotgarnele im säuerlich,
scharfen Tom-Yam-Gung-Sud mit gebratenem
wildem Brokkoli

Rosa gebratener Rehrücken
und geschmorte Rehschulter
aus der heimischen Jagd
mit Erbsen-Pfifferlingsgemüse, geschmorten
Aprikosen und handgerollten Schupfnudeln, Jus

Geeiste Erdnusschnitte mit Mangoragout
und hausgemachtem Mangosorbet

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 um' s 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 Ziego 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 diesen 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 und Melissa mit den Azubis Samuel, Noah, Stephan, Tjark, Martin, Joshua, Robert, Jacob und Quirin

// Vorneweg

Bunter Tomaten-Wassermelonensalat

mit Burrata vom Büffel Bill aus artgerechter Haltung, Basilikum, Basilikum Pesto und „altem“ Balsamico // 21
mit hausgemachtem, luftgetrockneten Rinderschinken // 23

Hausgemachte Wildpaté de la Campagne

von Reh und Wildsau mit Birnen-Fenchelsalat und karamellisierten Haselnüssen // 16,50

Krosser Schweinebauch vom Hofgut Silva –

18h bei 80°C gegart mit Spitzkohlsalat, Süßkartoffelpüree und Erdnuss // 19

Gesmokter Kalbsnack knusprig gebacken

mit hausgemachtem Spitzkohl-Kimchi und Miso-Mayonnaise, Teriyaki und Koriander // 18

Ceviche vom Kabeljau, roh mit Zitrusfrüchten

mariniert, dazu geräucherte Paprika-Mayonnaise, Koriander und rote Zwiebeln // 24

Hausgemachte Gänseleberterrine mit Schokoladen

„fleur de sel“ Quittengelée, hauseingelegten schwarzen Nüssen und Brioche // 26

zur Gänseleber empfehlen wir:

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

// Vegetarische Karte

Bunter Tomaten-Wassermelonensalat

mit Burrata vom Büffel Bill aus artgerechter Haltung, Basilikum, Basilikum Pesto und „altem“ Balsamico // 21

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

Hausgemachte **Frischkäseravioli** mit Paprika-Zucchini-Tomatengemüse vom Lindebrunnenhof, gebratenen Champignons, Pinienkernen und Kräutersalat aus Sabines Garten // 26,50

Hausgemachte Tagliatelle mit geschwenktem Sommergemüse, hausgemachtem Basilikumpesto und geschmorten Tomaten, Kräuter 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

// Suppen

Tagessuppe „Die von Heute“ (vegetarisch) // 8

Badische **Flädlesuppe** // 9

// Zwischendurch

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

// Klassiker

Aus der Wurstküche des Chefs

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

// Hauptsache

Gebratenes und geflammtes **Kabeljau-Loin** & Dim Sum von der Rotgarnele im säuerlich, scharfen Tom-Yam-Gung-Sud mit gebratenem wilden Brokkoli und Koriander // 36

Loup de Mer aus Frankreich mit geschmorten Ochsenherztomaten, Artischockenpüree, hausgemachten Ricotta-Ravioli, Basilikumpesto und weißem Tomatenschaum // 37

Rosa gebratener Rehrücken

und geschmorte Rehschulter mit Erbsen-Pfifferlingsgemüse, geschmorten Aprikosen und handgerollten Schupfnudeln, Jus // 39

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

Rosa gebratene Keule vom Rehbock aus eigener Jagd im Tom Ka- Sud mit Edamame, Pak Choi, frischer Mango, mariniertem Reis, Koriander & frischer Minze // 36

Tagliata vom Schwarzwälder Weiderind

mit Oliven-Artischocken-Tomatengemüse, Pinienkernen, krossen Thymian-Kartoffele, frischem Rucola, gehobeltem Parmesan und Olivenöl // 32

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

// 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

Pfirsich Melba – Pfirsichragout aus dem Ofen
mit Vanilleespuma, knusprigen Mandelstreuseln
und hausgemachtem Himbeersorbet // 12

Oma Christels Quark-Waffel mit Zwetschgenröster,
Eierlikör und Vanilleeis // 14

Geeiste Erdnusschnitte mit Mangoragout
und hausgemachtem Mangosorbet // 15

Rüblikuchen 2.0 - Karottenkuchen
mit Passionsfrucht, Physalis, Sauerrahmeis
und Orangenkompott // 13

Ein Klassiker aus Amelies Patisserie – NUR heute!
(kleiner Tipp – vor dem Hauptgang schon bestellen,
dann haben sie keine Wartezeit)
Hausgemachte **Marillenknödel** mit Vanillesauce,
Vanilleeis und brauner Butter-Brösel // 14

// aus der Spielweg Käserei

Spielweger Bergkäse, Obermünstertäler Weichkäse
und Ricotta-Frischkäse mit Spielweger Fruchtbrot,
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.

// 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

Gebrautes 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

// 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 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