

## HERBST IM 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*

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. 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** | Spielweg 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 classic 0,25l // 2,50

Spielweger Branden-Quellwasser  
classic oder still 0,5 l // 3,50

classic, medium, still 0,75 l // 4,50

### 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 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

### 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

Hausgemachtes Vanilleeis mit Kürbiskernöl // 3,50

Schokoladentarte „Bertrand“ mit Cassissorbet // 14

Zwetschgenröster mit Eierlikör und Vanilleeis // 13

Apfelsablé mit karamellisierten Äpfeln und  
hausgemachtem Vanilleeis // 12

Hausgemachter, cremiger Vollmilch Joghurt mit  
Pfirsichen, Sommerhonig und Himbeersorbet // 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)

- 2020 **Grauer Burgunder** // 9 Eichstetter  
Herrenbuck, QbA, Kabinett trocken  
Weingut K-H Hiss; Eichstetten
- 2020 **Weißer Burgunder** // 8  
Qualitätswein trocken,  
Weingut Bercher, Burkheim
- 2019 **Sauvignon Blanc** // 8  
Laufener Altenberg  
Qualitätswein trocken WG Auggen
- 2020 **Gutedel** // 7,50  
Edition Fuchs, Qualitätswein trocken,  
Weingut Zotz, Heitersheim
- 2019 **Riesling „Granit“**, Kabinett, trocken // 9  
Weingut Schloss Ortenberg

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

- 2020 **Riesling 0,0%** Eins Zwei Zero, alkoholfrei // 8  
Weingut Leitz, Rheingau

### // s'Viertele rosé (0,25l)

- 2019 **Spätburgunder Rosé** // 9  
Kabinett trocken  
Winzergenossenschaft Sasbach

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

- 2017 Sasbacher Rote Halde **Spätburgunder** // 9  
Qualitätswein trocken, Edition „Gams“  
Winzergenossenschaft Sasbach
- 2017 Edition Tomi Ungerer **Spätburgunder** // 9  
Qualitätswein trocken  
Weingut Martin Wassmer, Schlatt
- 2017 **Valpolicella Ripasso**  
Weingut Corte Giara, Venetien // 12
- 2016 Baron de Ley // 11  
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
- ° Salz, Pfeffer, Zucker werden nach jedem Gast desinfiziert
- ° 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 19 % Mehrwertsteuer

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

## #denganzentag

durchgängig von 12 –16.30 Uhr (letzte Bestellung 16.00)

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 Thai Curry mit gebratener französischer Perlhuhnbrust, Asia-Gemüse und Jasmin-Reis  
frischem Koriander & Minze

\*\*\*

36 Monate alter Spielweger Bergkäse „Rarität“

\*\*\*

Apfelsablé mit karamellisierten Äpfeln  
und hausgemachtem Vanilleeis

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

3- Gang Gänseleber, Perlhuhn & 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

Der erste Markgräfler Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speck und Crêtons // 9,50  
als große Hauptgangportion // 13

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

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

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  
Vesperportion klein // 13 groß // 16

### // Suppen

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

Badische Flädlesuppe klein // 8 groß // 10

Kürbis-Kokos Suppe (vegi) klein // 8 groß // 9

### // Hauptsache

#### Steak vom Schwarzwälder Weiderind

mit großem Herbstsalat, hausgemachter 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

#### Spielweg Pho von der Freiland- Poularde vom Hofgut

Silva mit Poularden- Wan-Tan aus der Keule, Nudeln, Gemüse, Poularden-Fleisch, Limette

und Koriander // 29

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

mit Kürbis Graupenrisotto, Buntbesen Gemüse und Kräuterschaum // 33,50

#### Gelbes Thai Curry mit gebratener französischer

Perlhuhnbrust, Asia-Gemüse und Jasmin-Reis  
frischem Koriander & Minze // 33

### // Vegetarisch

#### Hausgemachte Frischkäseravioli

mit gepickeltem und geschmorten Kürbis, Spinatsalat und Kürbisschaum // 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-Kaiserjägerwurst, 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

// Bitte fragen Sie nach veganen, glutenfreien oder lactosefreien Alternativen //