

#endlichwieder Spielweg

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

#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

Grünes Thai-Curry (pikant)
mit gebratener Wildentenbrust
und Wildenten Dim-Sum aus der Keule,
grünem gebratenem Gemüse,
frischem Koriander & Minze

Wildenten werden mit Schrot bejagt. Wir versuchen, alle Schrotkugeln zu
entfernen, es kann jedoch immer mal vorkommen, dass man eine Kugel im
Fleisch nicht sehen kann.

Rüblikuchen 2.0 - Karottenkuchen mit Passionsfrucht,
Physalis, Sauerrahmeis und Orangenkompott
als 4-Gang // 82

Herbstmenü

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

Mandel-Birnentartelette mit pochierter Williams
Christ Birne, Birnenkompott und hausgemachtem
Karamelleis
als 3-Gang // 53

SPIELWEGMENÜ

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

Gebratene Wild-Blutwurst vom Chef
mit gegrilltem Pulpo, Kartoffelstampf, Blattspinat,
frischem Meerrettich und Jus

Rosa gebratener Rehrücken und geschmorte
Rehschulter mit gebratenen Schwarzwurzeln,
Pfifferlingen, Markgräfler Zwetschgen und
handgerollten Schupfnudeln, Jus

Kürbiskernparfait mit Vanilleschaum
und Zwetschgenröster

36 Monate alter Spielweger Bergkäse „Rarität“

3-Gang Gänseleber, Blutwurst & Reh // 81

3- Gang Gänseleber, Reh & Dessert // 75

3-Gang Blutwurst, 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.

Bucheckern | Buchengold - Die Frucht der Rotbuche

Knapp 40 Jahre muss eine Buche mindestens gewachsen sein und einen Sommer mit der richtigen Witterung durchleben, damit sie ihre kostbaren, goldenen Früchte wachsen lässt.

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, Artic Fresh

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, Nicole, Rafaou, Daniel, Thomas, Clarissa, Amelie und Melissa mit den Azubis Samuel, Noah, Stephan, Tjark, Martin, Jonathan, Robert, Jacob und Quirin

// Vorneweg

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

Scheiben vom Schottischen Lachs

„gebeizt und geräuchert“

mit dreierlei von der Beete vom Lindenbrunnenhof und hausgemachtem, geräucherten Ricotta // 21

Lauwarm angeräucherter Bachsaibling

mit Kürbis-Chutney, Kürbissud, Buttermilchgelée und gerösteten Bucheckern // 24

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:

2018 1/8 Traminer Auslese VDP Erste Lage
Weingut Andreas Laible, Durbach // 7,50

// 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 geflämmtes **Kabeljau-Loin** mit gebratener Rotgarnele im säuerlich, scharfen Tom-Yam-Gung-Sud mit gebratenem wilden Brokkoli und Koriander // 36

Rosa gebratener Rehrücken

und geschmorte Rehschulter mit gebratenen Schwarzwurzeln, Pfifferlingen, geschmorten Markgräfler Zwetschgen und handgerollten Schupfnudeln, Wild-Jus // 39

Grünes Thai-Curry (pikant)

mit gebratener Wildentenbrust und Wildenten Dim-Sum aus der Keule, grünem gebratenem Gemüse, frischem Koriander & Minze // 38

Wildenten werden mit Schrot bejagt. Wir versuchen, alle Schrotkugeln zu entfernen, es kann jedoch immer mal vorkommen, dass man eine Kugel im Fleisch nicht sehen kann.

Tagliata vom Schwarzwälder Weiderind

mit Bohnen- 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

// Vegetarische Karte

Vorspeisen:

Rote Beeten³

vom Lindenbrunnenhof mit hausgemachtem, geräucherten Ricotta, karamellisierten Kernen und Kräutern aus Sabines Garten // 18

Hauptgänge:

Hausgemachte Frischkäseravioli

mit Kürbisgemüse, gepickeltem Kürbis, Pinienkernen und Kräutersalat aus Sabines Garten // 26,50

Gebratenes „Asia“ Gemüse (vegan)

vom Lindenbrunnenhof und Tom Ka-Sud mit Mango, mariniertem Reis, Koriander und frischer Minze // 24
mit gebratenem Tofu // 27

Hausgemachte Tagliatelle

mit geschwenktem Herbstgemüse, gebratenen Pfifferlingen, hausgemachtem Basilikumpesto und geschmorten Tomaten, dazu Kräuter aus Sabines Garten // 27,50

// 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

Mandel-Birnentartelette mit pochiertes Williams
Christ Birne, Birnenkompott und hausgemachtem
Karamelleis // 13

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

Kürbiskernparfait mit Vanilleschaum
und Zwetschgenröster // 13

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

ABSOLUTES MUST EAT - Kaiserschmarrn-Night

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster,
Vanillesauce und hausgemachtem Vanilleeis
in der Eisenpfanne gebruzzelt & serviert
für 1 Person // 14
ab 2 - 10 Personen // 10 pro Person

// aus der Spielweg Käseerei

Spielweger Bergkäse, Obermünstertäler Weichkäse
und Ricotta-Frischkäse mit Spielweger Fruchtebrot,
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
Käseerei, 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 Käseerei 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

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

Es weihnachtet bald – der Spielweg

Adventskalender

Er ist wieder da! DER Spielweg Adventskalender mit 24
kleinen und großen Spielweg „Must Haves“, perfekt für
verfressene Spielweg Fans oder als Weihnachtsgeschenk
für Freunde. Der Kalender wird um den 20. November
versendet – entweder zu Ihnen nach Hause, als Geschenk
an den Empfänger oder zur Abholung direkt im Spielweg.

Schauen Sie im Onlineshop
unter www.spielweg-shop.com vorbei!

// 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

// alle Preise in € inklusive 19 % Mehrwertsteuer

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