

# FRÜHLING IM SPIELWEG

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“ 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

## MINERALWASSER

Spielweger Branden-Quellwasser  
classic, medium, still

0,25l // 2,50

0,5 l // 3,50

0,75 l // 4,50

## 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

## 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

## BIER

Waldhaus Pils vom Fass

0,3l // 3,80 0,4l // 4,30

Waldhaus alkoholfrei 0,3l // 3,80

Rothaus Hefeweissbier 0,5l // 4,90

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

Fürstenberg Kristallweizen 0,5l // 4,90

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

Hieronymus Weizen 0,33l // 3,90

## 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 0,4l // 4,90

## KRÄUTERTEES AUS DEM BAUERNGARTEN

**Spielweger Gartenkräuter Tee** // 4,70

Verveine, Brombeerblätter, Pfefferminze,  
Zitronenmelisse, Ringelblumenblüten

**Zitronenverbene** // 4,70

Wohltuend zitroniger Geschmack

**Pfefferminz Tee** aus dem // 4,70

**Morgenbasen Kräuter-Tee** // 4,70

Zinnkraut, Brombeerblätter, Birkenblätter,  
Zitronengras, Rosmarin, Ingwer

## VOM TEEHAUS RONNEFELDT

**Kännchen Schwarzer Tee** // 4,70

Darjeeling / Earl Grey / Assam / English Breakfast

**Kännchen Grüner Tee** // 4,70

Fancy Sencha / Morgentau / Sencha Tee

**Kännchen Get the Power Früchtetee** // 4,70

**Kännchen Roibosh Tee** // 4,70

## #Offene Weine

### // s'Viertele weiß (0,25l)

- 2020 **Grauer Burgunder** // 9 Eichstetter Herrenbuck, QbA, 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
- 2020 **Weißer Gutedel**, halbtrocken  
Weingut Zotz, Heitersheim // 5,20

### // 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
- 2018 **Spätburgunder** Qualitätswein lieblich  
Weingut Julius Zotz, Heitersheim
- 2017 **Valpolicella Ripasso**  
Weingut Corte Giara, Venetien // 12

Fragen Sie auch nach unserer großen Weinkarte!

### // 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

Dies ist die aktuelle, tägliche Mittagskarte (Stand 19.02.22)  
Die Speisekarte kann täglich wechseln und einige Gerichte kurzfristig abgeändert werden.

## **MITTAGSKÄRTLE #denganzentag**

durchgängig von 12 –16.30 Uhr (letzte Bestellung 16.00)

zu allen Gerichten servieren wir Spielweger Bauernbrot, hausgemachte Ricottacreme und gesalzene Landbutter

### **Mittags- Menü**

4 oder 5-Gang letzte Bestellung 15.30 Uhr

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

\*\*\*

Viki's Wildschwein-Dim-Sum mit Soja-Sauce

\*\*\*

Gebratener Saibling aus der Wutach im Kokosmilch-Sud mit wildem Brokkoli, Gemüse Dim Sum

\*\*\*

36 Monate alter Spielweger Bergkäse „Rarität“

\*\*\*

Apfelsablé mit karamellisierten Äpfeln und hausgemachtem Vanilleeis

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

3- Gang Gänseleber, Poularde & 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

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

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

**Asiatischer Glasnudelsalat** mit Karotte, Sellerie und Zuckerschoten dazu knusprig gebackene Garnelen, geröstete Erdenüsse, Edamame, Miso-Mayo und frischer Koriander // 21,50 ohne Garnelen // 15

**Salatschüssel** - Grüner, gemischter Salat mit Radicchio, Lollo-Rosso und Ruccola, dazu bunte Beeten, geröstete Kerne und Ricotta aus der eigenen Käserei, Gartenkresse // 9 (vegi)

**Viki's Wildschwein Dim-Sum**, Soja-Sauce // 14,50

### **// Suppen**

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

**Badische Flädlesuppe** klein // 8 groß // 10

### **// Hauptsache**

**Weißer Kalbsfleisch-Bolognese** vom Drehbachhof mit hausgemachten Linguini, jungen Grünkohl-Blättern und geriebenem Parmesan // 26

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

**Gebratener Saibling** aus der Wutach im Kokosmilch-Sud mit wildem Brokkoli, Gemüse Dim Sum // 33,50

**Steak vom Schwarzwälder Weiderind** mit grünem Salat, Jus und hausgemachter Kräuterbutter // 28 mit Süßkartoffelpommes // + 4,50 mit Pommes Frites // + 4,50

### **// Vegetarisch**

Hausgemachte **Frischkäseravioli** mit bunten Beeten vom Lindenbrunnenhof, rote Beete-Schaum und Kräutersalat // 26,50

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

# VESPERKÄRTLE #denganzentag

durchgängig von 12 –16.30 Uhr (letzte Bestellung 16.00)

zu allen Gerichten servieren wir Spielweger Bauernbrot, hausgemachte Ricottacreme und gesalzene Landbutter

**Wurstsalat** von Kalbslyoner oder Elsässer Wurstsalat (mit Käse) // 14

## Vesperbrett aus der Spielweger Wurstküche

mit hausgemachter Wildpaté von Reh und Wildsau, Kaiser-Jägerwurst, Schwarzwälder Schinken und zweierlei Spielweger Käse (Obermünstertäler Weichkäse und Spielweger Bergkäse) aus der eigenen Käserei, Cornichons und Senf

kleine Portion // 15 Vesperportion // 21

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

„**Wilde**“- **Blutwurschd-Brägele** - Gebratene Wild- Blutwurst mit Brägele, Äpfeln und Spiegelei // 23

Hausgemachte **Wildschweinbratwürstle** (3St.) mit Roggensauerteigbrot, Senf // 12,50

## // 25 Jahre Spielweger Käse | Käsevesper

Spielweger Rohmilch- Käse: Spielweger Bergkäse – Obermünstertäler Weichkäse und Ricotta Frischkäse  
Vesperportion klein // 14 groß // 18

mit Feigen- oder Birnensenf oder Münstertäler Tannenhonig // + 0,50

## // Flammkuchen

bitte wählen Sie: mit Weizen- oder Roggenmehl-Malz-Boden

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

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

## // Dessert, Eis und Kuchen

**Windbeutel** gefüllt mit hausgemachtem Vanille Eis und warmer Salz-Karamell Sauce // 13

**Schokoladentarte** „Bertrand“ mit Cassissorbet // 14

**Apfelsablé** mit Apfelkompott, Salzkaramell und hausgemachtem Vanilleeis // 12

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

Hausgemachtes Sorbets: Erdbeere / Cassis / Himbeere / Passionsfrucht / Zitrone // 3,50

+ Shot Viki´s Eierlikör + // 5

Schwarzwälder Kirschtorte (enthält Alkohol) // 4,50

Kuchen nach Tagesangebot // 3,50

// „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 7% (Speisen) und 19% (Getränke) Mehrwertsteuer

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