

SOMMER IM SPIELWEG

Getränke für alle Lebenslagen

APERITIF

Aperol Spritz | Aperol, Winzersekt, Orange // 10,50

Spielweg Hugo | Hausgemachter Holunderblütensirup, Winzersekt, Limette, Minze // 12,50 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, Rhabarberlikör, Rosenlikör, Marillenlikör

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 // 8,50

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, Zitrone 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 // 3,10 groß 0,4l // 4,8

Cola Light 0,2 l // 3,10 Cola Zero 0,33l // 3,70

KAFFEE & HEISSGETRÄNKE

Café Crème // 3,10 Portion // 5,90

Espresso, Rösterei Schwarzwild // 2,50

doppelt // 4,9

Cappuccino // 3,90

Schale Milchkaffee // 4,10

Latte Macchiato // 3,90

BIER

Waldhaus Pils vom Fass naturtrüb

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 // 5,90

Verveine, Brombeerblätter, Pfefferminze,
Zitronenmelisse, Ringelblumenblüten

Zitronenverbene // 5,90

Wohltuend zitroniger Geschmack

Pfefferminz Tee aus dem Garten // 5,90

Morgenbasen Kräuter-Tee // 5,90

Zinnkraut, Brombeerblätter, Birkenblätter,
Zitronengras, Rosmarin, Ingwer

VOM TEEHAUS RONNEFELDT

Kännchen Schwarzer Tee // 5,90

Darjeeling / Earl Grey / Assam / English Breakfast

Kännchen Grüner Tee // 5,90

Fancy Sencha / Morgentau / Sencha Tee

Kännchen Get the Power Fruchtetee // 5,90

Kännchen Roibosh Tee // 5,90

#Offene Weine

// s'Viertele weiß (0,25l)

- 2020 **Grauer Burgunder** // 10 Eichstetter Herrenbuck, QbA, trocken
Weingut K-H Hiss; Eichstetten
- 2020 **Weißer Burgunder** // 9
Qualitätswein trocken, Weingut Bercher, Burkheim
- 2019 **Sauvignon Blanc** // 9
Laufener Altenberg, Qualitätswein trocken WG Auggen
- 2020 **Gutedel** // 8,50
Edition Fuchs, Qualitätswein trocken, Weingut Zotz, Heitersheim
- 2019 **Riesling „Granit“**, Kabinett, trocken // 10
Weingut Schloss Ortenberg
- 2020 **Weißer Gutedel**, halbtrocken
Weingut Zotz, Heitersheim // 6,20

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

- 2020 **Riesling 0,0%** Eins Zwei Zero, alkoholfrei // 9
Weingut Leitz, Rheingau

// s'Viertele rosé (0,25l)

- 2019 **Spätburgunder Rosé** // 10
Kabinett trocken
Winzergenossenschaft Sasbach

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

- 2017 Sasbacher Rote Halde **Spätburgunder** // 10
Qualitätswein trocken, Edition „Gams“
Winzergenossenschaft Sasbach
- 2017 Edition Tomi Ungerer **Spätburgunder** // 10
Qualitätswein trocken
Weingut Martin Wassmer, Schlatt
- 2018 **Spätburgunder** Qualitätswein lieblich
Weingut Julius Zotz, Heitersheim // 7,30
- 2017 **Valpolicella Ripasso**
Weingut Corte Giara, Venetien // 13

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 31.07.22)
Die Speisekarte kann täglich wechseln und einige Gerichte kurzfristig abgeändert werden.

MITTAGSKÄRTLE #denganzentag

durchgängig von 12 –16.30 Uhr (letzte Bestellung 16.00 Uhr)

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

Mittags-Menü

4- oder 5-Gang letzte Bestellung 15.30 Uhr

Bunter Tomaten-Wassermelonensalat mit Tomaten vom Lindenbrunnenhof, Burrata von „Büffel Bill“, Basilikum aus Mamas Garten, Basilikum Pesto und „altem“ Balsamico

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

Gebratener Saibling aus der Wutach im Kokosmilch-Sud mit asiatischem grünen Gemüse Dim Sum

Gehobelter 18 Monate alter Spielweger Bergkäse mit Walnussöl

Aprikosensable mit Aprikosenkompott, Salzkaramell und Sauerrahmeis

3-Gang Tomatensalat, Dim Sum & Saibling // 65

3-Gang Tomatensalat, Saibling & Dessert // 65

4-Gang mit Dessert oder Käse // 74

5-Gang // 79

// 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

Gänseleberterriner mit Schokoladen „fleur de sel“, Quittengelée, schwarzen Nüssen und Brioche // 31
(Der Gänseleber-Preis ist seit 2 Wochen explodiert, wir passen ihn wieder nach „unten“ an, sobald sich der Preis „entspannt“ hat.)

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

Salatschüssel - Grüner, gemischter Salat mit Radicchio, Lollo-Rosso und Rucola, dazu eingelegte Radieschen, 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 Kalbs-Bolognese mit hausgemachten Linguini, gebratenem grünen Brokkoli vom Lindenbrunnenhof 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 asiatischem grünen Gemüse-Dim Sum // 33,50

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

// Vegetarisch

Bunter Tomaten-Wassermelonensalat mit Tomaten vom Lindenbrunnenhof, Burrata von „Büffel Bill“, Basilikum aus Mamas Garten, Basilikum Pesto und „altem“ Balsamico // 22

Hausgemachte Frischkäseravioli mit Basilikumpesto, dazu Pfifferling-Artischocken-Gemüse, geschmolzene Tomaten, Kräuter-Beurre-Blanc und Kräuter aus Sabines Garten // 29,50

// 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) // 15

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

Spielweg Frappuccino – geiste Kaffeecreme mit Cookies, Schokoladencrumble, hausgemachtem Vanilleeis & Salzkaramell // 11

Hausgemachter Joghurt mit karamellisiertem Müsli, marinierten Stachelbeeren, Himbeersorbet und Münstertäler Tannenhonig // 13

Schokoladentarte „Bertrand“ mit Cassissorbet // 14

Aprikosensablé mit Aprikosenkompott, Salzkaramell und Sauerrahmeis // 12

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

Hausgemachtes Sorbets: Erdbeere / Cassis / Himbeere / Passionsfrucht / Zitrone // 3,50
+ Shot Viki's Eierlikör + // 5

Schwarzwaldbecher „Der Klassiker“ // 9,50

in Schladerer Kirschwasser selbst eingelegte Markgräfler Kirschen, Vanille- und Schokoladeneis, Sahne, Schokoladesplitter und ein Spritzer Kirschwasser

Eiskaffee / Eisschokolade mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne // 6,50

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