

Zu der aktuellen Karte gibt es jeden Abend eine wechselnde Tagesempfehlung.
Die „große“ Karte kann sich täglich aufgrund der Produktverfügbarkeiten ändern.
Montag und Dienstags servieren wir eine etwas verkleinerte, andere Speisekarte.

HERBSTMENÜ

Hausgemachte Wildpaté de la Campagne
mit Waldorfsalat und karamellisierten Walnüssen, dazu Apfelkompott

Geschmortes Kalbsbäckle
mit geschmorten kleinen Karotten, cremiger Parmesan-Polenta und frittierter Petersilie

Eierlikör-Vanille-Schaum mit Quittenkompott aus Sabine's Garten,
Walnusseis und karamellisiertem Walnuss-Crumble

als 3-Gang // 55

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 gebratenem Spitzkohl – Herbsttrompetengemüse gerösteten Mandeln,
handgerollten Schupfnudeln und Mélange Noir Quitten

Nougat-Krokant-Parfait mit Apfelkompott von unserer Streuobstwiese und Salzkaramell

Gehobelter 18 Monate alter Spielweger Bergkäse mit Walnussöl

3-Gang Gänseleber, Blutwurst & Reh // 86

3- Gang Gänseleber, Reh & Dessert // 80

3-Gang Blutwurst, Reh & Dessert // 76

4-Gang mit Dessert oder Käse // 94

5-Gang // 99

(Der Gänseleber-Preis ist explodiert, wir passen ihn wieder nach „unten“ an,
sobald sich der Preis „entspannt“ hat.)

#FUCHSTEUFELSWILDES 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 Rehkeule im Tom Kha-Sud
mit Edamame, Pak Choi, frischer Mango, mariniertem Reis, Koriander & frischer Minze

Rüblükuchen 2.0

Karottenkuchen mit Passionsfrucht, Physalis, Sauerrahmeis und Orangenkompott

als 4-Gang // 83

DIE SPÄTMÖGLICHSTE BESTELLUNG UNSERER GROßEN MENÜS IST UM 20:15 UHR.



// VORSPEISEN

Hausgemachte Wildpaté de la Campagne von Reh und Wildsau
mit Waldorfsalat und karamellisierten Walnüssen, dazu Apfelkompott // 20

Gesmokter Kalbsnack - knusprig gebacken mit hausgemachtem Spitzkohl-Kimchi
und Miso-Mayonnaise, Teriyaki und Koriander // 20

Ceviche vom Kabeljau, roh mit Zitrusfrüchten mariniert, dazu geräucherte Paprika-Mayonnaise, Koriander
und rote Zwiebeln // 24

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

// SUPPEN

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

Badische Flädlesuppe // 9

// ZWISCHENDURCH

Chef's gebackene und gebratene Wild-Blutwurst mit Hirschherzen und Hirschleckern,
dazu gegrillter Pulpo, Kartoffelstampf, Pflückspinat, frischer Meerrettich und Jus // 21

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

// HAUPTSACHE

Confiertes Kabeljau Loin mit cremigem Rahmsauerkraut, Kerbelwurzelpüree, dazu Trauben, Brotcroutons,
Speckchip und Rieslingschaum // 37

Geschmortes Kalbsbäckle mit geschmorten kleinen Karotten,
cremigem Parmesan-Polenta und frittierten Petersilie // 29

Aus der Wurstküche des Chefs: Gebackene und gebratene Wild-Blutwurst
von Hirschherzen und Hirschleckern mit gegrilltem Pulpo, Kartoffelstampf, Pflückspinat
und Beurre Blanc, dazu frischer Meerrettich // 33

Rosa gebratener Rehrücken und geschmorte Rehschulter
mit gebratenem Spitzkohl – Herbsttrompetengemüse, gerösteten Mandeln,
handgerollten Schupfnudeln und Mélange Noir Quitten // 42

Rosa gebratene Rehkeule im Tom Kha-Sud mit Edamame, Pak Choi, frischer Mango, mariniertem Reis,
Koriander & frischer Minze // 38

Gerne bereiten wir Ihnen alle Gerichte auch als kleine Portion zu - 3,50

// VEGETARISCHE GERICHTE

Vorspeisen:

Tagessuppe „Die von Heute“ // 8

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

Hauptgänge:

Hausgemachte Frischkäseravioli mit Kürbis-Gemüse vom Lindenbrunnenhof, gepickeltem Kürbis und Kürbisschaum, dazu ein kleiner Kräutersalat // 29,50

Kartoffel-Kräuter Stampf mit „verlorenem Ei“, sautiertem Spinat vom Lindenbrunnenhof, gerösteten Pinienkernen und Gartenkresse // 24
als veganes Gericht ohne Ei zubereitet // 22

Gebratenes „Asia“ Gemüse vom Lindenbrunnenhof und Tom Kha-Sud mit Mango, mariniertem Reis, Koriander und frischer Minze // 24
mit gebratenem Tofu // 27

Hausgemachte Linguine mit Basilikum-Pesto, geschmorten Tomaten und gebratenem Brokkoli // 26

// DESSERT

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

Nougat-Krokant-Parfait mit Apfelkompott von unserer Streuobstwiese und Salzkaramell // 13

Eierlikör-Vanille-Schaum mit Quittenkompott aus Sabine's Garten, Walnusseis und karamellisiertem Walnuss-Crumble // 14

Oma Christels Quark-Waffel mit Zwetschgenkompott, Eierlikör und Zimtblüteneis // 15

1 Kugel Tom-Kha Eis mit den Aromen aus Thailand (Kokosnuss, Ingwer, Chili und Zitronengras), dazu Mango Ragout // 5,50

1 Kugel Fox Lady Gin Tonic Sorbet // 4

1 Kugel hausgemachtes Sorbet // 3,50 (Himbeere / Cassis / Erdbeere / Passionsfrucht / Mango / Ananas)

1 Kugel hausgemachtes Eis // 3,50 (Tahiti-Vanille / Sauerrahm / Valrhona Schokolade / Joghurt-Brombeere)

1 Kugel hausgemachtes Sorbet / Eis + Spirituose (Gin / Vodka / Rum / Eierlikör) // 8,50



// AUS DER SPIELWEG KÄSEREI

Spielweger Bergkäse, Obermünstertäler Weichkäse und Ricotta-Frischkäse mit Spielweger Fruchtbrot und Apfelkompott // 14

Gehobelter 18 Monate alter Spielweger Bergkäse mit Walnussöl // 11

// KINDERKARTE

Fischstäbchen // 8,50

Nürnberger Rostbratwürstle // 8,50

Schwäbische Maultaschen - geröstet mit Tomatensauce oder in der Brühe serviert // 9,50

Geschnetzeltes "Züricher Art" (Putenbrust) // 9,90

Paniertes Schnitzel // 9,90

Penne mit Rinder-Bolognese oder Tomatensauce // 9,90

Gebratenes Fischfilet (nach Angebot des Tages) // 14

dazu servieren wir nach Wahl:

Nudeln / Pommes Frites / Butterkartoffeln / Reis

Kartoffelkroketten / Karottengemüse / 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



#cookedby SPIELWEG KÜCHEN TEAM

Viki und Johannes mit Sous-Chef Christoph, Nicole, Rafaou, Daniel, Thomas, Clarissa, Amelie, Robin, Stephan und Celina mit den Azubis Samuel, Tjark, Martin, Jonathan, Robert, Jacob, Quirin, Devid & Fred