

SOMMER IM SPIELWEG

Getränke für alle Lebenslagen

APERITIF

Aperol Spritz | Aperol, Winzersekt, Orange // 12

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 // 12

WINZERSEKT & CHAMPAGNER

Pinot Blanc & Chardonnay Brut, Weingut Zotz 0,1l // 9

Pinot **Rosé** Weingut Martin Wassmer 0,1l // 9,50

Champagner Laurent Perrier „La Cuvée“ 0,1l // 14,50

Glas Pinot **Brut Winzersekt** mit Sirup / Likör // 10,50
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

Bionade 0,33l // 4,50
Holunder / Ingwer-Orange

Proviant Rhabarber-Limonade 0,33l // 4,50

Thomas Henry 0,2l // 4,20 Spicy Ginger / Mystic Mango

Heißes Ingwerwasser 0,4l // 4,50
Wasser, frischer Ingwer, Honig, Zitrone

MINERALWASSER

Spielweger Branden-Quellwasser
classic / medium / still
0,25 l // 3
0,5 l // 4
0,75 l // 5,50

SOFTGETRÄNKE

klein 0,25l // 3,90 groß 0,4l // 4,90
Coca-Cola, Spezi, Limonade Orange/Zitrone

Cola Light 0,2 l // 3,50

Cola Zero 0,33l // 4,50

➔ Jetzt NEU: Hausgemachter Holunderblütensirup, Spielweger Quitten- und Rosenlikör gibt es an der Rezeption käuflich zu erwerben!

KAFFEE & HEISSGETRÄNKE

Café Crème | Tasse // 3,50 Portion // 5,90

Espresso, Rösterei Schwarzwild
einfach // 3 doppelt // 4,90

Cappuccino // 4,20

Latte Macchiato // 4,20

Schale Milchkaffee // 4,60

BIER

Waldhaus Pils vom Fass 0,3l // 4 0,4l // 4,50
naturtrüb

Waldhaus alkoholfrei 0,3l // 4

Rothaus Hefeweissbier 0,5l // 5,10

Rothaus Weissbier alkoholfrei 0,5l // 5,10

Fürstenberg Kristallweizen 0,5l // 5,10

Hieronymus Pils naturtrüb 0,33l // 4,10

Hieronymus Weizen 0,33l // 4,10

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

Kännchen Get the Power Fruchtetee // 5,90

Kännchen Roibosh Tee // 5,90

#Offene Weine

// s´Viertel weiß (0,25l)

- 2022 **Grauer Burgunder** // 10 Eichstetter Herrenbuck, QbA, trocken
Weingut K-H Hiss; Eichstetten
- 2021 **Weißer Burgunder** // 9
Qualitätswein trocken, Weingut Bercher, Burkheim
- 2021 **Sauvignon Blanc** // 9
Lafener Altenberg, Qualitätswein trocken WG Auggen
- 2021 **Gutedel** // 8,50
Edition Fuchs, Qualitätswein trocken, Weingut Zotz, Heitersheim
- 2021 **Riesling „Granit“**, Kabinett, trocken // 10
Weingut Schloss Ortenberg
- 2021 **Weißer Gutedel**, halbtrocken
Weingut Zotz, Heitersheim // 6,20

// s´Viertel alkoholfrei (0,25l)

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

// s´Viertel rosé (0,25l)

- 2021 **Spätburgunder Rosé** // 10
Kabinett trocken
Winzergenossenschaft Sasbach

// s´Viertel rot (0,25l)

- 2018 Sasbacher Rote Halde **Spätburgunder** // 10
Qualitätswein trocken, Edition „Gams“
Winzergenossenschaft Sasbach
- 2018 Edition Tomi Ungerer **Spätburgunder** // 10
Qualitätswein trocken
Weingut Martin Wassmer, Schlatt
- 2020 **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

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, Büffel-Mozzarella von „Büffel Bill“, Basilikum aus Mamas Garten, Basilikum Pesto und „altem“ Balsamico, grüne Tomaten-Marmelade und hausgemachtem Rinderschinken („Bündner Art“)

Viki's Wildschwein Dim Sum mit Soja-Sauce

Gebratener Saibling aus der Wutach im Kokosmilch-Sud mit grünem gebratenem Sommergemüses Gemüse, Gemüse Dim -Sum

Gehobelter 18 Monate alter Spielweger Bergkäse mit Walnussöl

Aprikosensablé mit geschmorten Aprikose, Salzkaramell und hausgemachtem Sauerrahmeis

3-Gang Tomatensalat, Dim Sum & Saibling // 68

3-Gang Tomatensalat, Saibling & Dessert // 66

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

Gänseleberterriner mit Schokoladen „fleur de sel“, Quittengelée, hauseingelegten schwarzen Nüssen und Brioche // 31

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

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

Bunter Tomaten-Wassermelonensalat mit Tomaten vom Lindenbrunnenhof, Büffel-Mozzarella von „Büffel Bill“, Basilikum aus Mamas Garten, Basilikum Pesto und „altem“ Balsamico, grüne Tomaten-Marmelade // 22 (Vegi) mit hausgemachtem Rinderschinken („Bündner Art“) // 25

// Suppen

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

Badische Flädlesuppe klein // 8 groß // 10

// Hauptsache

Hausgemachte feine Nudeln mit gebratenen Pfifferlingen, dazu Pfifferlings Beurre Blanc // 31

„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 grünem Sommergemüse, 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

Salatschüssele - Grüner, gemischter Salat mit Radicchio, Lollo-Rosso und Rucola, dazu eingelegte Radieschen, bunte Beeten, geröstete Kerne und Ricotta aus der eigenen Käserei, Gartenkresse // 9

Hausgemachte Frischkäseravioli mit gebratenem Brokkoli vom Lindenbrunnenhof, gerösteten Mandeln und Spinatsalat // 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 // 17,50 Vesperportion // 21

Schwäbische Maultaschen in der Brühe serviert mit grünem Salatschüssele // 17,50

„Wilde“- Blutwurschd-Brägele - Gebratene Wild- Blutwurst mit Brägele, Äpfeln und Spiegelei // 24,50

// 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 Dinkel- Boden

„Klassisch“ mit Speck, Schmand und Zwiebeln // 16

„Vegi“ mit Kartoffelscheiben, Rucola-Salat, Zwiebeln und Ricotta aus der eigenen Käserei // 15

// Dessert, Eis und Kuchen

Windbeutel gefüllt mit hausgemachtem Vanilleis und warmem Salzkaramell // 13

Schokoladentarte „Bertrand“ mit Passionsfrucht-Sorbet // 14

Aprikosensablé mit geschmorten Aprikosen, Salzkaramell und hausgemachtem Sauerrahmeis // 12

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

Hausgemachte Sorbets: Erdbeere / Cassis / Himbeere / Passionsfrucht / Zitrone / Sauerkirsch // 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