

# 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 Früchtetee** // 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
- 2022 **Sauvignon Blanc** // 9  
Laufener Altenberg, Qualitätswein trocken WG Auggen
- 2022 **Gutedel** // 8,50  
Edition Fuchs, Qualitätswein trocken, Weingut Zotz, Heitersheim
- 2021 **Riesling „Granit“**, Kabinett, trocken // 10  
Weingut Schloss Ortenberg
- 2022 **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
- 2021 **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

... und als Dessert: Schokoladenfondue // 7,50

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 Sommergemüse, 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 // 19,50

**Gänseleberterrinen** mit Schokoladen „fleur de sel“, Quittengelée, hauseingelegten schwarzen Nüssen und Brioche // 34

**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 // 15,50

**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 Wildschweintrücken 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 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) // 16,50

## 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 // 22

„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 // 16,50      groß // 22

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 // 16

## // Dessert, Eis und Kuchen

**Windbeutel** gefüllt mit hausgemachtem Vanilleis und warmem Salzkaramell // 13

**Schokoladentarte** „Bertrand“ mit Passionsfrucht-Sorbet // 14

**Apirkosensablé** mit geschmorten Aprikosen, Salzkaramell und hausgemachtem Sauerrahmeis // 12

**Hausgemachte Eissorten:** Tahiti-Vanille / Sauerrahm / Aprikose-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) // 4,90

Kuchen nach Tagesangebot // 3,90

// „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