

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 Apfel-Sellerie Salat und Feigen Chutney

Gebratene Brust vom Perlhuhn mit großem Raviolo aus der geschmorten Keule,
dazu Karotten-Beetengemüse aus dem Ofen, Kürbispüree und Kürbisschaum, Jus

Süßes Risotto mit Apfelkompott, gebrannten Mandeln
und hausgemachtem Zimteis

als 3-Gang // 55

SPIELWEGMENÜ

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

Auf der Haut gebratener Loup de Mer mit Krustentierschaum,
dazu sautierter Blattspinat, Roggenbrotchips und Sauce Rouille

Rosa gebratener Rehrücken und geschmorte Rehschulter
mit gebratenem Spitzkohl vom Lindenbrunnenhof, geschwenkten Pfifferlingen,
Portwein- Zwetschgen und handgerollten Schupfnudeln, Jus

Dacquoise-Schokoladen-Schnitte mit hausgemachtem Himbeersorbet

Gehobelter 18 Monate alter Spielweger Bergkäse mit Walnussöl

3-Gang Gänseleber, Loup de Mer & Reh // 92

3- Gang Gänseleber, Reh & Dessert // 83

3-Gang Loup de Mer, Reh & Dessert // 78

4-Gang mit Dessert oder Käse // 100

5-Gang // 105

#FUCHSTEUFELSWILDES MENÜ

Scheiben vom Schottischen Lachs - schonend geräuchert - mit mariniertem Sushi-Reis
im Kürbis-Ingwer Sud, dazu Kürbissalat und eingelegter Ingwer

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

Rosa gebratene Rehkeule im Tom Kha-Sud
mit Edamame, Brokkoli, frischer Mango,
dazu mariniertes Reis, Koriander & frischer Minze

Rüblükuchen 2.0

Karottenkuchen mit Passionsfrucht, Physalis,
Sauerrahmeis und Orangenkompott

als 4-Gang // 87

andere Varianten (2-/ 3-Gang) bestellen Sie bitte à la carte

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

// VORSPEISEN

Hausgemachte Wildpaté de la Campagne mit Apfel-Sellerie Salat und Feigen Chutney // 20

16h gesmokter Kalbsnackten - knusprig gebacken mit hausgemachtem Spitzkohl-Kimchi dazu Miso-Mayonnaise, Teriyaki und Koriander // 22

Scheiben vom Schottischen Lachs - schonend geräuchert - mit mariniertem Sushi-Reis im Kürbis-Ingwer Sud, dazu Kürbissalat und eingelegter Ingwer // 26

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

Bunter Beetensalat mit Kichererbsen Hummus, luftgetrocknetem Rinderschinken, Büffel Burrata von „Büffel Bill“ und hausgemörsertem Ducca, dazu karamellierte Haselnüsse // 25

Lauwarm geräucherter Saibling aus der Wutach im kalten Kartoffel-Lauch Sud, dazu frische Schnittlauch-Crème fraîche, Kartoffelchips und Graupen // 26

// SUPPEN

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

Badische Flädlesuppe // 9

// ZWISCHENDURCH

Auf der Haut gebratener Loup de Mer mit Krustentierschaum, dazu sautierter Blattspinat, Roggenbrotchips und Sauce Rouille // 25

Viki's Wildschwein-Dim-Sum, dazu Soja-Sauce // 15,50

Spanferkel-Garnelen-Wan-Tan in einer säuerlichen Vinaigrette mit Chinakohl und Sesam // 17

// HAUPTSACHE

Gegrillte Seeteufel Medaillons mit gebratenem Fenchel-Lauchgemüse vom Lindenbrunnenhof, dazu Nordsee-Miesmuscheln und La Ratte- Kartoffeln im Safran-Weißweinsud // 38

Gebratene Brust vom Perlhuhn mit großem Raviolo aus der geschmorten Keule, dazu Karotten-Beetengemüse aus dem Ofen, Kürbispüree und Kürbisschaum, Jus // 29

Rosa gebratener Rehrücken und geschmorte Rehschulter mit gebratenem Spitzkohl vom Lindenbrunnenhof, geschwenkten Pfifferlingen, Portwein Zwetschgen und handgerollten Schupfnudeln, Jus // 41

Rosa gebratene Rehkeule im Tom Kha-Sud mit Edamame, Brokkoli, frischer Mango, dazu mariniertes Reis, Koriander & frischer Minze // 38

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



// VEGETARISCHE GERICHTE

Vorspeisen: (siehe ebenfalls bei den Suppen)

Bunter Beetensalat mit Kichererbsen Hummus, Büffel Burrata von Büffel Bill aus artgerechter Haltung und hausgemörsertem Ducca, dazu karamellierte Haselnüsse //22

Hauptgänge:

Hausgemachte Frischkäseravioli mit Kürbis-Bohngengemüse vom Lindenbrunnenhof, Kürbiskernen, Spinatsalat und Kürbisschaum // 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 Gemüse vom Lindenbrunnenhof im Tom Kha Sud, mit gedämpften Gemüse-Dim-Sum, Koriander und frischer Minze // 24 mit gebratenem Tofu // 28

Hausgemachte Linguine mit Spielweger Rucola-Pesto und frischem Rucola, gebratener Zucchini und gebackenen Austernpilzen, Pistazien // 27

// DESSERT

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

Süßes Risotto mit Apfelkompott, gebrannten Mandeln und hausgemachtem Zimteis // 13

Geeiste Dacquoise-Schokoladen-Schnitte mit hausgemachtem Himbeersorbet // 14

Oma Christel's Quark-Waffel mit Zwetschgenkompott, dazu Viki's Eierlikör und Vanilleeis // 14

1 Kugel Fox Lady Gin Tonic Sorbet // 4

1 Kugel hausgemachtes Sorbet // 3,50

(Himbeere / Cassis / Erdbeere / Passionsfrucht / Mango / Blutorange / Zitrone / Sauerkirsch)

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

1 Kugel hausgemachtes Vanilleeis mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen // 5,50

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 Feigenmarmelade // 14

Gehobelter 18 Monate alter Spielweger Bergkäse mit Walnussöl // 11



BITTE FRAGEN SIE UNSER SERVICE-PERSONAL NACH UNSEREM ALLERGEN/ZUSATZSTOFFE-ORDNER ODER INFORMIEREN SIE SICH DIREKT BEI UNSERER REZEPTION.

#COOKEDBY SPIELWEG KÜCHEN TEAM

Viki und Johannes mit Sous-Chef Christoph, Lisa, Nicole, Robin, Martina, Rafaou, Daniel, Melissa, Konrad, Nico, Robert, Lisa-Marie, Marit und Samuel mit den Azubis Jonathan, Jacob, Quirin, Devid, Ann-Sophie, Fred, Louisa, Jannek, Lucas, Maximilian und Konstantin

#SERVEDBY SPIELWEG SERVICE TEAM

Service-Leitung Fabian Hilzinger und Elisabeth Köller mit den Chef de Rangs Martin Gaß, Vanessa Hein, Karoline Linka, Sahbi Chermiti, Ibrahim Atalamis, Alexandra Ebeling, dazu Sommelier Sebastian Muckenhirn und die Azubis Nathalie, Jaqueline, Henry und die Mitarbeiter Machmut und Mohammed

SCHWEIN | SPANFERKEL Hofgut Silva Oberkirch extensiv bewirtschaftete Magerwiesen ohne Dünger

Wild Aus dem eigenen Revier "Oberer Wald" & aus befreundeten Revieren in der Region und der Oberpfalz

RIND | KALB | Lamm

Drehbachhof auf dem Schauinsland | Von diesem Hof kaufen wir ganze Stücke von Hinterwälder Rindern. Die Weideflächen reichen bis ca. 1200m und das Grünland wird extensiv bewirtschaftet (Magerwiesen ohne Dünger) Die Stücke werden komplett im Spielweg verarbeitet & verwurstet.

Wildwurst | Wildsalami Spielweger Wurstküche (Blutwurst, Leberwurst, Bratwürste, Rilette, Wildschinken)

Forelle & Saibling Forellenzucht Rainer Tress an der Wutach

Fisch | Meeresfrüchte Deutsche See, Arctic Fresh

Bio-Gemüse | Salat Alte und Neue Bio- Gemüsesorten kommen vom Lindenbrunnenhof von der Familie Binder aus Forchheim. Hier wird das Gemüse nach ökologischen Richtlinien angebaut.

Obst Bauern aus Region und Gemüse- Braun aus Bad Krozingen

Käse | Ricotta | Joghurt Seit Sommer 1995 betreiben wir eine kleine Käserei, in der er nach traditionellen Verfahren Spielweger Bergkäse, Obermünstertäler Weichkäse und aus der anfallenden Molke den Ricotta Frischkäse herstellt. Der Käse reift im Naturkeller hinter der Käserei im Innenhof. Die Roh- Milch kommt vom Drehbachhof auf dem Schauinsland in Milchkannen morgens angeliefert

Büffel Mozzarella | Artgerechnet Büffel Haltung. Der Mozzarella di Bufala wird von Hand in einem familiären Caseificio in Kampanien gefertigt. Er zeichnet sich durch einen besonders intensiven Geschmack aus. Dieser resultiert aus dem Rohstoff: Einer hochqualitativen, hundertprozentigen & nachhaltig gefertigten Büffelmilch.

Brot Roggensauerteigbrot aus der eigenen Backstube "Brot vom Chef" traditionell mit Ruch- und Roggenmehl der Adler-Mühle aus Bahlingen gebacken. Weißbrot und Brötchen kommen täglich vom „Ebner Begg“

Kartoffeln Einer unserer ältesten Lieferanten ist die Familie Hipp aus Grissheim. Er liefert uns die frühen Sorten „Christa“ und „Annabell“ im Sommer und die Einkellerungskartoffeln „Anuschka“.

Kuchen | Sorbet | Eis alles hausgemacht aus der Spielweg Bäckerei

Sommer- und Blütenhonig & Honigwaben Spielweger Bienenvölker hinter dem Bienenkundemuseum

Waldhonig & Tannenhof Imker Luiz, Obermünstertal und Imkerin Silvia Pfefferle, Untermünstertal

Milch | Quark | Butter Schwarzwaldmilch aus Freiburg

Ziegenkäse Monte Ziege Käserei - 100% Bio-Ziegenkäse aus 100% Heumilch. Von mittlerweile 9 Demeter-Ziegenhöfen, die idyllisch im Schwarzwald liegen, bekommt die Käserei in Teningen die Demeter Ziegenmilch

FREILAND- Eier Guckerts Hühner-Hof, Heitersheim **Eier aus Bodenhaltung:** Sonnenhof, Hartheim

Kräuter | Blumen aus Sabine Fuchs Gärten rund um den Spielweg

Kräutertee aus dem Spielweg Garten und aus dem Tee- und Kräutergarten von Renate Meienburg aus Ballrechten-Dottingen

Schwarztee | Grüntee Teehaus Ronnefeld