

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.

WINTERMENÜ

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

Französische Tarte Tatin mit Vanilleschmand und hausgemachtem Vanilleeis

als 3-Gang // 64

SPIELWEGMENÜ

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

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

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken und geschmorte Hirschkalbsschulter
mit gebratenem Schwarzwurzelgemüse vom Lindenbrunnenhof, Quitten von unserem Baum
und handgerollten Schupfnudeln, Jus

Geeiste Dacquoise-Schokoladen-Schnitte mit hausgemachtem Himbeersorbet

Gehobelter 18 Monate alter Spielweger Bergkäse mit Walnussöl

3-Gang Gänseleber, Blutwurst & Hirschkalb // 96

3- Gang Gänseleber, Hirschkalb & Dessert // 87

3-Gang Blutwurst, Hirschkalb & Dessert // 82

4-Gang mit Dessert oder Käse // 104

5-Gang // 110

#FUCHSTEUFELSWILDES MENÜ

Scheiben von der geräucherten Entenbrust, dazu gebackener Enten-Wan-Tan, Hoisin Sauce
und asiatischer Wurzelgemüsesalat

Spielweg Ramen (reichhaltige Japanische Nudelsuppe), dazu frisches Gemüse, Ramen-Nudeln,
Spanferkel vom Hofgut Silva, gekochtes Bio- Ei, Chili und Frühlingsslauch

Mit Zitronengraß und Ingwer pochierter Skrei 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 // 94

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 // 22

16h gesmokter Kalbsnacken - knusprig gebacken mit hausgemachtem Spitzkohl-Kimchi dazu Miso-Mayonnaise, Teriyaki und Koriander // 25

Scheiben von der geräucherten Entenbrust, dazu gebackener Enten-Wan-Tan, Hoisin Sauce und asiatischer Wurzelgemüsesalat // 26

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

Spielweger Bratforelle mit Kartoffel-Gurkensalat, Dill-Schmand und krossen Kartoffeln // 19,50

Sellerie in Salz gegart mit geschmorten Birnenspalten, Ziegenkäse-Zigarre und gerösteten Haselnüssen // 23,50

// SUPPEN

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

Badische Flädlesuppe // 10,50



// ZWISCHENDURCH

Chef's gebackene und gebratene Wild-Blutwurst mit Hirschherzen und Hirschleckern, dazu gegrillter Pulpo, Kartoffelstampf, Pflückspinat, frischer Meerrettich und Jus // 23

Spielweg Ramen (reichhaltige Japanische Nudelsuppe) dazu frisches Gemüse, Ramen-Nudeln, Spanferkel vom Hofgut Silva, gekochtes Bio-Ei, Chili und Frühlingslauch // 22

Viki's Wildschwein-Dim-Sum, dazu Soja-Sauce // 16,50

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 // 42

Gebratene Brust vom Perlhuhn mit großem Raviolo aus der geschmorten Keule, dazu Karotten-Beetengemüse aus dem Ofen, Kürbispüree und Kürbisschaum, Jus // 32

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken und geschmorte Hirschkalbsschulter mit gebratenem Schwarzwurzelgemüse vom Lindenbrunnenhof, Quitten von unserem Baum und handgerollten Schupfnudeln, Jus // 44

Mit Zitronengraß und Ingwer pochierter Skrei im Tom Kha-Sud mit Edamame, Brokkoli, frischer Mango, dazu mariniertes Reis, Koriander & frischer Minze // 42



// VEGETARISCHE GERICHTE

Hauptgänge:

Hausgemachte Frischkäseravioli mit Kürbis und kross gebratenem Rosenkohl vom Lindenbrunnenhof, Kürbiskern-Pesto, Birnenspalten und Kürbisschaum // 29,50

Kartoffel-Kräuter-Stampf mit „verlorenem Ei“, sautiertem Spinat vom Lindenbrunnenhof, gerösteten Pinienkernen und Gartenkresse // 25 als veganes Gericht ohne Ei zubereitet // 23

Gebratenes Gemüse vom Lindenbrunnenhof im Tom Kha Sud, mit gedämpften Gemüse-Dim-Sum, Koriander und frischer Minze // 25 mit gebratenem Tofu // 28

Hausgemachte Linguine mit gebratenem Rosenkohl vom Lindenbrunnenhof, Birnenspalten und Walnüssen, dazu Kräuterschaum // 27

// DESSERT

Rüblifuchen 2.0 - Karottenkuchen mit Passionsfrucht, Physalis, Sauerrahmeis & Orangenkompott // 14,50

Französische Tarte Tatin mit Vanilleschmand und hausgemachtem Vanilleeis // 14,50

Geeiste Dacquoise-Schokoladen-Schnitte mit hausgemachtem Himbeersorbet // 15,50

Oma Christel's Quark-Waffel mit Rumtopf Früchten, dazu Viki's Eierlikör und Vanilleeis // 15,50

1 Kugel Fox Lady Gin Tonic Sorbet // 5

1 Kugel hausgemachtes Sorbet // 4,10

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

1 Kugel hausgemachtes Eis aus 100% Weidemilch // 4,10

(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) // 9,10

// AUS DER EIGENEN SPIELWEG KÄSEREI | eine Liebeserklärung an unsere Heimat

Spielweger Bergkäse, Obermünstertäler Weichkäse und Ricotta-Frischkäse mit Spielweger Fruchtebrot und Feigenmarmelade // 15,50

Gehobelter 18 Monate alter Spielweger Bergkäse mit Walnussöl // 12,50

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

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, Konrad, Nico, Lisa-Marie und Marit 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 Sahbi Chermiti, Ibrahim Atalamis, Alexandra Ebeling und Andreas Wächter, dazu Sommelier Sebastian Muckenhirn und die Azubis Nathalie, Jaqueline, Henry, Luis und Sam mit den Mitarbeitern Machmut, Mohammed und Milosz

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 Würstküche (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 Milchkanne 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, Wildling-Blumen, Gärtnerei Kähle, Staufen

Kräutertee aus dem Spielweg Garten und aus dem Tee- und Kräutergarten von Renate Meienburg aus Ballrechten-Dottingen (Demeter Qualität)

Schwarztee | Grüntee | Früchtetee Teehaus Ronnefeld