

# FRÜHLING IM SPIELWEG

Getränke für alle Lebenslagen

## APERITIF

**Quitten-Spritz** | Hausgemachter Quittenlikör vom eigenen Baum, Winzersekt, Limette // 12,50

**Aperol Spritz** | Aperol, Winzersekt, Orange // 13

**Spielweg Hugo** | Hausgemachter Holunderblütensirup, Winzersekt, Limette, Minze // 12,50 alkoholfrei mit Riesling 0,0% // 12,50

**Zum Aperitif „tropisch und fruchtig“** Belsazar „Riesling Summer Edition“ mit Tonic Water aufgefüllt // 12

**Spielweg Mule** | Spielweg Gin, Ginger Lemonade, Limettensaft und Gurkenscheiben // 14

## ALKOHOLFREIER APERITIF

**Spielweg Hugo (alkoholfrei)** | Hausgemachter Holunderblütensirup, alkoholfrei mit Riesling 0,0% // 12,50

**Spielweg Mule (alkoholfrei)** | THIS IS NOT GIN, Thomas Henry Spicy Ginger Limettensaft und Gurkenscheiben // 14

## VAN NAHMEN JUICY TEA

auf Basis von weißem Tee mit Tahiti-Vanille und Quitte 0,1l // 8

## 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 // 15

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

## 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 frischer Ingwer, Honig, Zitrone

## MINERALWASSER

Spielweger Branden-Quellwasser

classic / medium / still

0,25 l // 3 oder 0,5 l // 4 oder 0,75 l // 5,50

## 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 0,3l // 4,30 0,4l // 5,30

als Schorle 0,3l // 3,90 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 Rooibos Tee** // 5,90

## #Offene Weine

Bitte fragen Sie auch nach unsere „großen“ Weinkarte

### // s´Viertele weiß (0,25l)

- 2023 **Grauer Burgunder** // 11  
Eichstetter Herrenbuck, QbA, trocken  
Weingut K-H Hiss; Eichstetten
- 2023 **Weißer Burgunder** // 10  
Qualitätswein trocken, Weingut Bercher, Burkheim
- 2023 **Sauvignon Blanc** // 10  
Laufener Altenberg, Qualitätswein trocken WG Auggen
- 2023 **Gutedel** // 9,50  
Edition Fuchs, Qualitätswein trocken, Weingut Zotz, Heitersheim
- 2023 **Riesling „Granit“**, Kabinett, trocken // 11  
Weingut Schloss Ortenberg
- 2023 **Weißer Gutedel**, halbtrocken  
Weingut Zotz, Heitersheim // 7,20

### // s´Viertele alkoholfrei (0,25l)

**Riesling 0,0%** Eins Zwei Zero, alkoholfrei // 10  
Weingut Leitz, Rheingau

### // s´Viertele Rosé (0,25l)

- 2023 **Spätburgunder Rosé** // 11  
Kabinett trocken  
Winzergenossenschaft Sasbach

### // s´Viertele rot (0,25l)

- 2020 Sasbacher Rote Halde **Spätburgunder** // 11  
Qualitätswein trocken, Edition „Gams“  
Winzergenossenschaft Sasbach
- 2020 Edition Tomi Ungerer **Spätburgunder** // 11  
Qualitätswein trocken  
Weingut Martin Wassmer, Schlatt
- 2021 **Spätburgunder** Qualitätswein lieblich  
Weingut Julius Zotz, Heitersheim // 8,30
- 2017 **Valpolicella Ripasso**  
Weingut Corte Giara, Venetien // 14

### // Kinderkarte

Paniertes Schnitzel // 10,90

Fischstäbchen // 9,50

wahlweise mit 2 Beilagen: Pommes Frites,  
Kartoffelkroketten, Gemüse, kleiner Salatteller

Penne mit Tomatensauce  
oder Bolognese // 10,90

Schwäbische Maultaschen in der Brühe  
serviert oder gebraten  
mit Tomatensauce // 10,50

... und als Dessert: Schokoladenfondue // 8,50

Kugel Eis (Vanille / Schoko / Erdbeere) // 2,00

# MITTAGSKÄRTLE #denganzentag

durchgängig von 12 –16.30 Uhr (letzte Bestellung 16.00 Uhr)

zu allen Gerichten servieren wir Spielweger Bauernbrot, hausgemachte Ricotta-Crème und gesalzene Landbutter

## Mittags-Menü

4- oder 5-Gang letzte Bestellung 15.30 Uhr

Spargelspitzensalat mit gehacktem Ei, Parmesan, Pinienkernen und Frühlingskräutern,  
dazu luftgetrockneter Coppa vom Landschwein

\*\*\*

Viki's Wildschwein Dim Sum, mit Soja-Sauce

\*\*\*

Gelbes Thai-Curry mit gebratener Lachsforelle aus der Wutach,  
dazu Asia-Gemüse und gedämpfter Jasmin-Reis, frische Koriander & Minze

\*\*\*

Gehobelter 18 Monate alter Spielweger Bergkäse mit Walnussöl

\*\*\*

Cheesecake-Crème mit Rhabarberkompott, Hafer Crumble  
und hausgemachtem Tonkabohnen Eis

3-Gang Spargelsalat, Dim Sum & Lachsforelle // 77

3-Gang Spargelsalat, Lachsforelle & Dessert // 74

4-Gang mit Dessert oder Käse // 86

5-Gang mit Käse // 91

## // Vorneweg

„Rehtello“– Vitello vom Rehnüsse mit Thunfischsauce, zweierlei Kapern und kleinem bunten Blattsalat // 26

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

Sashimi vom Fjord-Lachs mit Gurken, Sesam, Soja Sauce und Wasabi als Vorspeise // 21 als Hauptgang // 28

Gebackene Sushi-Reisbällchen mit mariniertem Blumenkohl, Miso-Mayonnaise, gerösteter Sesam  
und frischer Koriander // 22 (vegi)

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

Spargelspitzensalat mit gehacktem Ei, Parmesan, Pinienkernen und Frühlingskräutern // 24 (vegi)  
mit luftgetrocknetem Coppa // 28,50

Salatschüssele - Grüner, gemischter Salat mit Radicchio, Lollo-Rosso und Rucola, dazu eingelegte Radieschen,  
Rohkostsalate der Saison, geröstete Kerne und Ricotta aus der eigenen Käserei, Gartenkresse // 10 (vegi)

## // Suppen

„Die von Heute“ (vegi) klein // 8 groß // 11 Badische Flädlesuppe klein // 10,50 groß // 14

Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen, Schnittlauch und Kracherle klein // 15 groß // 17

## // Hauptsache

Bund Stangenspargel vom Spargelhof Waßmer (500g ungeschält) mit Sauce Hollandaise,  
Kratzete oder Petersilienkartoffeln, dazu gemischter Schinken oder kleines Wiener Kalbsschnitzel // 41  
als kleine Portion // 37

„Wiener Schnitzel“ vom Wildschweintrücken mit Haselnusspanade, Spätzle vom Brett,  
Karotten-Gemüse, kaltgerührten Preiselbeeren und Pfeffer-Rahm-Sauce // 32

Gelbes Thai-Curry mit gebratener Lachsforelle aus der Wutach,  
dazu Asia-Gemüse und gedämpfter Jasmin-Reis, frische Koriander & Minze // 36

Weißer, handgeschnittene Lammblögnese mit hausgemachten Tagliatelle, geschwenkten Kräutersaitlingen  
und geriebenem „Parmigiano Reggiano“ // 34

Hausgemachte Frischkäseravioli mit gebratenem Spargelragout vom Lindenbrunnenhof,  
grüne Kräuter-Beurre-Blanc und kleinem Kräutersalat // 32,50 (vegi)

// 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 Ricotta-Crème 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 Vesper- Portion // 18,50      Vesperportion // 22

**Schwäbische Maultaschen** in der Brühe serviert mit grünem Salatschüssele // 24

„Wilde“- Blutwurschd-Brägele - Gebratene Wild-Blutwurst mit Brägele, Äpfeln und Spiegelei // 26

## // 28 Jahre Spielweger Käse aus eigener Käserei | unsere Liebeserklärung an den Schwarzwald

Hausgemachter Spielweger Rohmilch- Käse: Spielweger Bergkäse und Ricotta Frischkäse

Vesperportion      klein // 18,50                      groß // 24,50

mit Feigen- oder Birnensenf oder Münstertäler Tannenhonig // + 0,60

## // Flammkuchen

bitte wählen Sie: mit Weizen- oder Dinkel- Boden

„Klassisch“ mit Speck, Schmand und Zwiebeln // 17,50

„Vegi“ mit Kartoffelscheiben, Rucola-Salat, Zwiebeln und Ricotta aus der eigenen Käserei // 17,50

# DESSERT | EIS | KUCHEN #denganzentag

## // Dessert

**Windbeutel** gefüllt mit hausgemachtem Vanilleeis und warmem Salzkaramell // 14

**Schokoladentarte** „Bertrand“ mit Passionsfrucht-Sorbet // 15

**Cheesecake-Crème** mit Rhabarberkompott, Hafer Crumble und hausgemachtem Tonkabohnen Eis // 13

## // Eis

**Hausgemachte Eissorten:** 100% Schwarzwälder Weidemilch | Tahiti-Vanille / Sauerrahm // 4,10

+ Shot von Viki's Eierlikör + // 5

**Hausgemachte Sorbets:** Erdbeere / Cassis / Himbeere / Passionsfrucht / Zitrone / Sauerkirsch // 4,10

**Schwarzwaldbecher** „Der Klassiker“ // 10,60

in Schladerer Kirschwasser selbst eingelegte Markgräfler Kirschen, Vanille- und Schokoladeneis, Sahne, Schokoladesplitter und ein Spritzer Kirschwasser

**Eiskaffee / Eisschokolade** mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne // 7,20

## // Kuchen

Hausgemachte **Schwarzwälder Kirschtorte** (enthält Kirschwasser) // 5,20

Kuchen nach Tagesangebot // 4,30

---

// „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

**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, Toni 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 Kerstin Klotz, Sahbi Chermiti, Ibrahim Atalamis, Alexandra Ebeling, Bianca Möllinger, Dominika dazu Sommelier Sebastian Muckenhirn und die Azubis Nathalie, Jaqueline, Henry, Luis und die Mitarbeiter Machmut, Milosz und Pawel

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

**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.

**Alb-Linsen** | Alb-Leisa bezeichnet zum einen die Öko-Erzeugergemeinschaft „Alb-Leisa“, dann die von dieser Gemeinschaft genutzte Handelsbezeichnung Alb-Leisa für die produzierten Linsen und schließlich bezeichnet Alb-Leisa mundartlich mehrere alte Sorten der Linse des Züchters Fritz Späth

**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

#### **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.

**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 Ziego 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