

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.

FRÜHLINGSMENÜ

Hausgemachte Wildpaté de la Campagne
mit Apfel-Fenchelsalat, karamellisierten Haselnüssen und Rhabarber Chutney

Gebratene Brust vom Perlhuhn mit schlotzigem Bärlauchrisotto,
gebratenen weißen Spargelspitzen und Kräutersaitlinge, dazu Morchelrahmschaum und Jus

Rhabarbersablé mit Macadamia-Crumble, Rhabarber-Kompott
und Himbeer-Sauerrahmeis

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 Rehrücken und geschmorte Rehschulter
mit gebratenem Erbsen-Steinchampignon-Gemüse
und grünem Spargel vom Lindenbrunnenhof, Rhabarber aus dem Ofen, Macadamianüsse
und handgerollten Schupfnudeln, Jus

Geeiste Dacquoise-Schokoladen-Schnitte mit hausgemachtem Himbeersorbet

Gehobelter 18 Monate alter Spielweger Bergkäse mit Walnussöl

3-Gang Gänseleber, Blutwurst & Reh // 96

3-Gang Gänseleber, Reh & Dessert // 87

3-Gang Blutwurst, Reh & Dessert // 82

4-Gang mit Dessert oder Käse // 104

5-Gang // 110

#FUCHSTEUFELSWILDES MENÜ

Tataki vom Schottischen Lachs mit Nori-Alge,
dazu geflämmt grüner Spargel, eingelegte Shiitake-Pilze im Erbsen-Wasabi-Sud

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

Zweierlei vom Schwarzwälder Weidelamm – gebratener Rücken und geschmorte Schulter –
im Massaman Curry dazu Süßkartoffel, Brokkoli und Austernpilze, Koriander
und gedämpfter Jasmin Reis, Cashewkerne

Geeiste Erdnussschnitte mit Salzkaramell und zweierlei Mango

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-Fenchelsalat, karamellisierten Haselnüssen und Rhabarber Chutney // 22

Tataki vom Schottischen Lachs mit Nori-Alge, dazu geblähter grüner Spargel, eingelegte Shiitake-Pilze im Erbsen-Wasabi-Sud // 28

Spargelspitzensalat mit gehacktem Ei, Parmesan, Pinienkernen und Frühlingskräutern, dazu hausgemachter Coppa vom Landschwein // 28,50

16h gesmokter Kalbsnack - knusprig gebacken mit hausgemachtem Spitzkohl-Kimchi dazu Miso-Mayonnaise, scharf geröstete Cashew-Kerne, Teriyaki und Koriander // 25

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

Forellenfilet aus der Wutach mit Kräutern eingerollt und pochiert, dazu lauwarme Graupen, eingelegte grüne Erdbeeren, Buttermilchsud und Granny Smith Apfel // 26

// SUPPEN

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

Badische Flädlesuppe // 10,50



// ZWISCHENDURCH

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

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

// 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 schlotzigem Bärlauchrisotto, gebratenen weißen Spargelspitzen und Kräutersaitlinge dazu Morchelrahmschaum und Jus // 33

Rosa gebratener Rehrücken und geschmorte Rehschulter mit gebratenem Erbsen-Steinchampignon-Gemüse und grünem Spargel vom Lindenbrunnenhof, Rhabarber aus dem Ofen, Macadamianüsse und handgerollten Schupfnudeln, Jus // 44

Zweierlei vom Schwarzwälder Weidelamm – gebratener Rücken und geschmorte Schulter – im Massaman Curry dazu Süßkartoffel, Brokkoli und Austernpilze, Koriander und gedämpfter Jasmin Reis, Cashewkerne // 42

// VEGETARISCHE GERICHTE

Vorspeisen:

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

Hausgemachte Frischkäse-Grießkrapfen mit zweierlei vom Blumenkohl, dazu Mangoldblätter im Tempura-Mantel, Sauce Vierge // 23,50

Spargelspitzensalat mit gehacktem Ei, Petersilie, gehobeltem Parmesan und Wildkräutern // 24

Hauptgänge:

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

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

// DESSERT

Geeiste Erdnussschnitte mit Salzkaramell und zweierlei Mango // 15,50

Rhabarbersablé mit Macadamia-Crumble, Rhabarber-Kompott und Himbeer-Sauerrahmeis // 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 / Zitrone / Sauerkirsch)

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 Früchtebrot und Feigenmarmelade // 15,50

Gehobelter 18 Monate alter Spielweger Bergkäse mit Walnussöl // 12,5

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, Lilly, Jaqueline, Henry und Luis mit den Mitarbeitern Machmut, Katja, Milosz und Pawel

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, Rillettes, 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, 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