

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.

SOMMERMENÜ

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

Gebratene Brust vom Perlhuhn mit schlotzigem Kräuter-Risotto,
geschmorten kleinen Karotten vom Lindenbrunnenhof und Kräutersaitlinge,
dazu Morchelrahmschaum und Jus

Leichter Joghurtschaum mit marinierten Markgräfler Beeren,
Macadamia Crumble und hausgemachtem Cassissorbet

als 3-Gang // 64

SPIELWEGMENÜ

Gänseleberterrine 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 gebratene Rehkeule und Ravioli von der geschmorten Rehschulter
mit Pfifferling-Erbesen-Mangoldgemüse vom Lindenbrunnenhof,
glacierten Aprikosen und Macadamianüsse, 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

Ceviche von Kabeljau und Rotschwanzgarnele
mit Passionsfrucht, Kirschtomaten, dazu rote Zwiebeln und Thai-Basilikum

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

Passionsfrucht-Törtchen mit Kokosnuss-Praline und Passionsfrucht-Gelee,
dazu hausgemachtes weißes Valrhona Schokoladeeis

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 Brombeer Chutney // 22

Ceviche von Kabeljau und Rotschwanzgarnele mit Passionsfrucht, Kirschtomaten, roten Zwiebeln und Thai-Basilikum // 28

Geräucherter Saibling aus der Wutach lauwarm serviert mit Kohlrabi-Brotsalat im Gurken-Sauerrahm-Sud // 26

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

Büffel-Burrata von „Büffel Bill“ aus artgerechter Haltung mit gegrillter Zucchini, dazu hausgemachter Rinderschinken, confierte Tomaten, Rucola und gebackene Artischocken, Basilikum-Pesto // 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 // 18

Viki's Wildschwein-Dim-Sum, dazu Viki's Koikuchi Soja-Blend // 17,50

// HAUPTSACHE

In brauner Butter gebratener weißer Heilbutt mit Artischocken-Püree, geschmolzenen Ochsenerztomaten, weißem Tomatenschaum und krossen Kartoffelwürfeln // 42

Gebratene Brust vom Perlhuhn mit schlotzigem Kräuter-Risotto, geschmorten kleinen Karotten vom Lindenbrunnenhof und Kräutersaitlinge, dazu Morchelrahmschaum und Jus // 33

Rosa gebratene Rehkeule und Ravioli von der geschmorten Rehschulter mit Pfifferling-Erbsen-Mangoldgemüse vom Lindenbrunnenhof, glacierten Aprikosen und Macadamianüsse, Jus // 46

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

Büffel-Burrata von Büffel Bill aus artgerechter Haltung mit gegrillter Zucchini, dazu confierte Kirschtomaten, Rucola und gebackene Artischocken, Basilikum-Pesto // 23

Apfel-Fenchelsalat mit karamellisierten Haselnüssen, Ricotta aus der Spielweg Käserei, eingelegte schwarze Nüsse und Brombeer Chutney // 19,50

Hauptgänge:

Hausgemachte Frischkäseravioli mit grünen Bohnen, geschwenkten Pfifferlingen, Haselnuss-Bohnenkraut-Pesto und frittiertem Rucola // 32,50

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

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



// DESSERT

Passionsfrucht-Törtchen mit Kokosnuss-Praline und Passionsfrucht-Gelee, dazu hausgemachtes weißes Valrhona Schokoladeeis // 15,50

Leichter Joghurtschaum mit marinierten Markgräfler Beeren, Macadamia Crumble und Cassissorbet // 15,50

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 Spielweg 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 Fruchtebrot und Feigenmarmelade // 15,50

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

##COOKEDBY SPIELWEG KÜCHEN TEAM

Viki und Johannes mit Sous-Chef Christoph, Lisa, Nicole, Robin, Rafaou, Daniel, Konrad, Fred, Jonathan, Quirin, Toni, Marvin, Antonia und Marit
mit den Azubis Devid, Ann-Sophie, Louisa, Jannek, Lucas, Maximilian, Konstantin, Pirmin, Laurin und Jon

#SERVEDBY SPIELWEG SERVICE TEAM

Service-Leitung Fabian Hilzinger und Elisabeth Köller mit den Chef de Rangs Sahbi Chermiti, Ibrahim Atalamis, Alexandra Ebeling, Andreas Wächter und Anneke März, dazu Sommelier Sebastian Muckenhirn und die Azubis Lilly, Jacqueline, Henry, Katharina, Laura, Julian und Luis
mit den Mitarbeitern Machmut, 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 Würstküche (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, Obermünstertaler 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 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, 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