

# WINTER IM SPIELWEG

Getränke für alle Lebenslagen

## APERITIF

**Quitten-Spritz** | Hausgemachter Quittenlikör vom eigenen Baum, Winzersekt Weingut Zotz, Limette // 14

**Aperol Spritz** | Aperol, Winzersekt Weingut Zotz, Orange // 14

**Spielweg Hugo** | Hausgemachter Holunderblütensirup, Winzersekt, Limette, Minze aus dem eigenen Garten // 14

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

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

## ALKOHOLFREIER APERITIF

**Spielweg Hugo (alkoholfrei)** | Hausgemachter Holunderblütensirup, alkoholfrei mit Riesling 0,0%, Limette, Minze aus dem Garten // 14

**Spielweg Mule (alkoholfrei)** | „Boar Zero“, Thomas Henry Spicy Ginger, Limettensaft und Gurkenscheiben // 14

## VAN NAHMEN JUICY TEA

Weißer Tee mit Tahiti-Vanille und Quitte 0,2l // 12

Verbene, Jasmin, Riesling 0,2l // 12

## 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 Holunder 0,33l // 4,50

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

## Spielweg Glühwein

mit Spätburgunder Rotwein und „Ingo Holland“  
Glühwein-Gewürz 0,25l // 6,90

## 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´Viertel 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´Viertel alkoholfrei (0,25l)

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

### // s´Viertel Rosé (0,25l)

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

### // s´Viertel rot (0,25l)

- 2020 Sasbacher Rote Halde **Spätburgunder** // 11  
Qualitätswein trocken, Edition „Gams“  
Winzergenossenschaft Sasbach
- 2022 Edition Tomi Ungerer **Spätburgunder** // 11  
Qualitätswein trocken  
Weingut Martin Wassmer, Schlatt
- 2022 **Spätburgunder** Qualitätswein lieblich  
Weingut Julius Zotz, Heitersheim // 8,30
- 2022 **Majas Rouge IGP**  
Grenache, Carignan  
Domaine Majas, Roussillon // 13
- 2022 **Bric del Salto**  
Dolcetto d'Alba  
Weingut Sottimano, Piemont // 13

## Kleine Flaschen 0,375l

### Weißweine 0,375l

- 2022 Sauvignon Blanc aus dem gr. Holzfass  
(Exklusiv für den Spielweg)  
Schlossgut Ebringen 0,375l 27,--
- 2022 Weißburgunder „SW“  
Schlatter Maltesergarten  
Spätlese aus dem Holzfass, trocken  
Weingut Martin, Waßmer, Schlatt 0,375l 24,--
- 2022 Chardonnay Selektion  
Qualitätswein aus dem Holzfass, trocken  
Weingut Bercher, Burkheim 0,375l 45,--
- 2022 Grauburgunder „SW“  
Qualitätswein aus dem Holzfass, trocken  
Weingut Martin Waßmer, Schlatt 0,375l 28,--
- 2022 Grauburgunder „Haslen“  
VDP. Großes Gewächs, trocken  
Weingut Bercher, Burkheim 0,375l 52,--
- 2022 Schelinger Kirchberg  
Grauburgunder Reserve, Barrique  
Weingut Schätzle, Schelingen 0,375l 39,--
- 2020 Schatz vom Vulkan  
Gewürztraminer, trocken  
Weingut Schätzle, Schelingen 0,375l 34,--

### Rotweine 0,375l

- 2019 Schatz vom Vulkan  
Spätburgunder aus dem Holzfass, trocken  
Weingut Schätzle, Schelingen 0,375l 37,--
- 2020 Cuvée Calmo  
aus Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot und St. Laurent  
Qualitätswein aus dem Barriquefass, trocken  
Weingut Martin Waßmer, Schlatt 0,375l 28,--
- 2019 Aloxe Corton  
Domaine Maratray-Dubreuil 0,375l 53,--
- 2016 Pommard 1<sup>er</sup> Cru Clos de Verger  
Domaine Billard- Gonnet 0,375l 67,--
- 2019 Château Belgrave  
5<sup>ème</sup> Grand Cru Classé, Medoc 0,375l 67,--
- 2019 Château Piney  
Saint Emilion, Grand Cru 0,375l 36,--
- 2019 Chateauf- du- Pape  
Domaine de la Janasse, Courthézon 0,375l 67,-

# 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

Knusprige Wild-Enten-Frühlingsrolle mit asiatisch mariniertem Chinakohl,  
fermentierter Salzpflaumensauce, Erdnüssen & Koriander

\*\*\*

Viki's Wildschwein Dim Sum, mit Soja-Sauce

\*\*\*

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

\*\*\*

Gehobelter 18 Monate alter Spielweger Bergkäse mit Walnussöl

\*\*\*

Birnen Sablé mit Birnen-Ragout und weißem Mandeleis

3-Gang Frühlingsrolle, Dim Sum & Lachsforelle // 75

3-Gang Frühlingsrolle, Lachsforelle & Dessert // 72

4-Gang mit Dessert oder Käse // 86

5-Gang mit Käse // 91

## // Vorneweg

**Knusprige Wild- Enten-Frühlingsrolle** mit asiatisch mariniertem Chinakohl, fermentierter Salzpflaumensauce, Erdnüssen & Koriander // 24

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

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

**Carpaccio vom Münstertäler Ochs** vom Drehbachhof mit Ponzu-Marinade, dazu eingelegter Ingwer, Rettich und Avocadocreme, scharfe Cashewkerne und Koriander // 26

**Viki's Wildschwein-Dim-Sum**, dazu Soja Sauce // 17,50

**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

**Hirschleberknödel-Suppe** mit Flädle, Wurzelgemüse vom Lindenbrunnenhof und frischem Schnittlauch  
klein // 15 groß // 17

## // Hauptsache

**„Wiener Schnitzel“ vom Wildschweinerücken** 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, frischer Koriander & Minze // 36

**Fränkischer Rinder-Sauerbraten** vom Schaufelstück butterzart geschmort  
mit angebratenen Serviettenknödeln, Wintergemüse vom Lindenbrunnenhof und Bratenjus // 32

**Handgeschnittene Lammbohnese mit Oliven und Kapern** mit hausgemachten Tagliatelle,  
dazu geschwenkte Kräutersaitlinge und geriebener „Parmigiano Reggiano“ // 34

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

**Hausgemachte Frischkäseravioli** mit grünen Bohnen, geschwenkten Steinchampignons,  
Haselnuss-Bohnenkraut-Pesto und frittiertem Rucola // 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 / Käserei**

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

**// 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

**Birnen Sablé** mit Birnen-Ragout und weißem Mandeleis // 14

**// Eis**

**Hausgemachte Eissorten** aus 100% Schwarzwälder Weidemilch |

Tahiti-Vanille / Sauerrahm // 4,10

+ Shot von Viki's Eierlikör + // 5

**Hausgemachte Sorbets:** Erdbeere / Cassis / Himbeere / Passionsfrucht / Zitrone / Sauerkirsch / Mango // 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 aus der Spielweg Bäckerei**

Hausgemachte **Schwarzwälder Kirschtorte** (enthält Kirschwasser) // 5,50

Hausgemachte **Kuchen** nach Tagesangebot // 4,90

## **// Kinderkarte**

Paniertes Schnitzel // 10,90

Fischstäbchen // 9,50

Nürnberger Rostbratwürstle // 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

---

// „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

**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, Frank, Robin, Martina, Rafaou, Christian, Antonia, Toni und Marit mit den Azubis, Devid, Ann-Sophie, Louisa, Jannek, Lucas, Maximilian, Jon, Lea, Pirmin, Laurin 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, Anneke, Dominika, Erja dazu Sommelier Sebastian Muckenhirn und die Azubis Nathalie, Katharina, Jaqueline, Henry, Luis, Laura, Melissa, Lara 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 Milchkanne 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