

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 feinem Endivien- und Feldsalat, Schnittlauch Crème Fraiche und Feigen Chutney

Geschmortes Kalbsbäckle mit Kürbiskernpesto, Paccheri Nudeln mit geschmortem Kürbis,
dazu grüne Bohnen vom Lindenbrunnenhof, frittiertes Rucola und gehobelter Parmesan

Haselnussparfait mit glacierten Kirschen, Haselnusskrokant
und hausgemachtem Balsamico Eis

als 3-Gang // 64

SPIELWEGMENÜ

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

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

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken aus der Oberpfalz mit Rotkohlgemüse,
und geschmortem Apfel, dazu handgerollte Mohn-Schupfnudeln, Jus

Opera-Schnitte und Variation von der Blutorange
Marinierte Blutorangenfilets und Blutorangensorbet

Gehobelter 18 Monate alter Spielweger Bergkäse mit Walnussöl

3-Gang Gänseleber, Blutwurst & Hirsch // 99

3-Gang Gänseleber, Hirsch & Dessert // 90

3-Gang Blutwurst, Hirsch & Dessert // 85

4-Gang mit Dessert oder Käse // 107

5-Gang // 113

#FUCHSTEUFELSWILDES MENÜ

Scheiben vom Schottischen Lachs – leicht abgeflämmt - mit mariniertem Sushi-Reis
im Tom Kha Gai Sud, dazu eingelegter Ingwer vom Lindenbrunnenhof und Mango

Viki's Wildschwein-Dim-Sum, dazu Soja Sauce

Grünes Thai-Curry (pikant) mit gebratener Wildentenbrust
und Wildenten Dim-Sum aus der Keule,

dazu grünes gebratenes Gemüse, frischer Koriander & Minze, gedämpfter Jasmin-Reis
Wildenten werden mit Schrot bejagt. Wir versuchen, alle Schrotkugeln zu entfernen, es kann jedoch immer mal
vorkommen, dass man eine Kugel im Fleisch nicht sehen kann.

Saftiger Kokosnuss-Brownie mit Mango-Ananasragout, Kokoscrème
und hausgemachtem Passionsfruchtsorbet

als 4-Gang // 95

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 feinem Endivien- und Feldsalat, Schnittlauch Crème Fraiche und Feigen Chutney // 26

Gebeizte Scheiben vom Schottischen Lachs – leicht geräuchert- mit mariniertem Sushi-Reis im Tom Kha Gai Sud, dazu eingelegter Ingwer vom Lindenbrunnenhof und Mango // 27

Mit Bohnenkraut und Rote Beete gebeizte Forelle aus der Wutach mit bunten Beeten, rote Beete Sud, Bohnenkraut-Mayonnaise und leicht mariniertem Kohlrabi Salat // 26

16h gesmokter Kalbsnackten - knusprig gebacken mit hausgemachtem Spitzkohl-Kimchi, dazu Miso-Mayonnaise, scharf geröstete Cashew-Kerne, Teriyaki und Koriander // 26

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

// SUPPEN

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

Badische Flädlesuppe // 10,50



// ZWISCHENDURCH

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

// HAUPTSACHE

Bretonischer Seeteufel in Brauner Butter gebraten mit Gnocchetti Sarde, Oliven, geschmorten Tomaten und Spitzpaprika, dazu weißer Tomatenschaum und Parmesan // 39

Hausgemachte Frischkäse-Ravioli aus der Spielweg Käserei mit Petersilienschaum und Petersilien Pesto, dazu wilder Brokkoli vom Lindenbrunnenhof und gegrillter Pulpo-Arm, gehobelter Parmesan // 34

Geschmortes Kalbsbäckle mit Kürbiskernpesto, Paccheri Nudeln mit geschmortem Kürbis, dazu grüne Bohnen vom Lindenbrunnenhof, frittierter Rucola und gehobelter Parmesan // 34

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken aus der Oberpfalz mit Rotkohlgemüse, und geschmortem Apfel, dazu handgerollte Mohn-Schupfnudeln, Jus // 49

Grünes Thai-Curry (pikant) mit gebratener Wildentenbrust und Wildenten Dim-Sum aus der Keule, dazu grünes gebratenes Gemüse, frischer Koriander & Minze, gedämpfter Jasmin-Reis // 37
Wildenten werden mit Schrot bejagt. Wir versuchen, alle Schrotkugeln zu entfernen, es kann jedoch immer mal vorkommen, dass man eine Kugel im Fleisch nicht sehen kann.

// VEGETARISCHE GERICHTE

Vorspeisen:

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

Büffel-Burrata von Büffel Bill aus artgerechter Haltung mit bunten Beeten, rote Beete Sud, Bohnenkraut-Mayonnaise und leicht mariniertem Kohlrabi Salat, hausgemachte Ducca // 23

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

Hauptgänge:

Hausgemachte Frischkäse-Ravioli aus der Spielweg Käseerei mit Petersilienschaum und Petersilien Pesto, dazu wilder Brokkoli vom Lindenbrunnenhof und gehobelter Parmesan // 32

Grünes Thai-Curry (pikant) mit Gemüse Dim-Sum, dazu gebratenes grünes Gemüse vom Lindenbrunnenhof, frische Flugmango, Koriander & Minze, gedämpfter Reis // 25
mit gebratenem Tempeh // 28

mit gebratener Garnele // 32

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.

// DESSERT

Opera-Schnitte und Variation von der Blutorange -
Marinierte Blutorangenfilets und Blutorangensorbet // 15,50

Haselnussparfait mit glacierten Kirschen, Haselnusskrokant
und hausgemachtem Balsamicoeis // 15,50

Saftiger Kokosnuss-Brownie mit Mango-Ananasragout, Kokoscrème
und hausgemachtem Passionsfruchtsorbet // 14,50

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

Kugel Spielweg Gin Tonic Sorbet // 5

1 Kugel hausgemachtes Sorbet // 4,10 (Cassis / Blutorange / Passionsfrucht / Mango / Zitrone / Sauerkirsch)

1 Kugel hausgemachtes Eis aus 100% Weidemilch // 4,10 (Tahiti-Vanille / Sauerrahm / Valrhona Schokolade)

1 Kugel hausgemachtes Apfelkuchen-Eis mit Salzkaramell // 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, Nicole, Robin, Rafaou, Christian, Frank, Toni, Marvin, Antonia und Marit
mit den Azubis Devid, Ann-Sophie, Louisa, Jannek, Lucas, Maximilian, Konstantin, Pirmin, Laurin, Lea 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 Jacqueline, Henry, Katharina, Laura, Lara, Melissa 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, 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 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

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE SIND AUF NACHFRAGE EINSEHBAR.