

# **FRÜHLING 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 Holunderblüten sirup, 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

**Vikis Limoncello Spritz** | Hausgemachter Limoncello von Amalfi Zitronen, Winzersekt und Soda // 14

## ALKOHOLFREIER APERITIF

**Spielweg Hugo (alkoholfrei)** | Hausgemachter Holunderblüten sirup, 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  
Holunderblüten sirup, Rosenlikör, Marillenlikör

## VITAMINE & GESUNDEN

Hausgemachter Roter Eistee (Rooibos & Hagebutte) mit Limette und frischer Minze 0,25l // 3,90 0,4l // 4,50

Bionade Holunder 0,33l // 4,90

Proviant Rhabarber-Limonade 0,33l // 4,90

Thomas Henry 0,2l // 4,20 Spicy Ginger / Ginger Ale/ Bitter Lemon

Heißes Ingwerwasser 0,4l // 4,90 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 // 3,90 Portion // 6,50

Espresso, Rösterei Schwarzwild einfach // 3 doppelt // 4,90

Cappuccino // 4,60

Latte Macchiato // 4,60

Schale Milchkaffee // 5,20

## BIER

Waldhaus Pils vom Fass 0,3l // 4,20 0,4l // 4,70 naturtrüb

Waldhaus alkoholfrei 0,3l // 4,20  
Rothaus Hefeweissbier vom Fass 0,5l // 5,20  
Rothaus Weissbier alkoholfrei 0,5l // 5,20  
Fürstenberg Kristallweizen 0,5l // 5,20  
Hieronymus Pils naturtrüb 0,33l // 4,60  
Hieronymus Weizen 0,33l // 4,60

## SÄFTE

Apfelsaft naturtrüb  
Jacoby Orangensaft  
Jacoby Johannisbeernektar  
Traubensaft hell, dunkel  
alle Säfte pur 0,3l // 4,80 0,4l // 5,80  
als Schorle 0,3l // 4,30 0,4l // 5,30

## KRÄUTERTEES AUS DEM BAUERNGARTEN

**Spielweger Gartenkräuter Tee** // 6,10  
Verveine, Brombeerblätter, Pfefferminze, Zitronenmelisse, Ringelblumenblüten

**Zitronenverbene** // 6,10  
Wohltuend zitroniger Geschmack

**Pfefferminz Tee** aus dem Garten // 6,10

**Morgenbasen Kräuter-Tee** // 6,10  
Zinnkraut, Brombeerblätter, Birkenblätter, Zitronengras, Rosmarin, Ingwer

## VOM TEEHAUS RONNEFELDT

**Kännchen Schwarzer Tee** // 6,10  
Darjeeling / Earl Grey / Assam / English Breakfast

**Kännchen Grüner Tee** // 6,10  
Fancy Sencha / Morgentau

**Kännchen Get the Power Früchtetee** // 6,10

**Kännchen Rooibos Tee** // 6,10

## #Offene Weine

### // s'Viertele weiß (0,25l)

2024	<b>Grauer Burgunder // 11</b> Eichstetter Herrenbuck, QbA, trocken Weingut K-H Hiss; Eichstetten
2023	<b>Weißer Burgunder // 10</b> Qualitätswein trocken, Weingut Bercher, Burkheim
2023	<b>Sauvignon Blanc // 10</b> Laufener Altenberg, Qualitätswein trocken WG Auggen
2024	<b>Gutedel // 9,50</b> Edition Fuchs, Qualitätswein trocken, Weingut Zott, Heitersheim
2023	<b>Riesling „Granit“, Kabinett, trocken // 11</b> Weingut Schloss Ortenberg
2023	<b>Weißer Gutedel, halbtrocken</b> Weingut Zott, Heitersheim // 7,20

### // s'Viertele alkoholfrei (0,25l)

<b>Riesling 0,0%</b>	Eins Zwei Zero, alkoholfrei // 10
	Weingut Leitz, Rheingau

### // s'Viertele Rosé (0,25l)

2023	<b>Spätburgunder Rosé // 11</b> Kabinett trocken Winzergenossenschaft Sasbach
------	---

### // s'Viertele rot (0,25l)

2020	<b>Sasbacher Rote Halde Spätburgunder // 11</b> Qualitätswein trocken, Edition „Gams“ Winzergenossenschaft Sasbach
2022	<b>Edition Tomi Ungerer Spätburgunder // 11</b> Qualitätswein trocken Weingut Martin Wassmer, Schlatt
2022	<b>Spätburgunder Qualitätswein lieblich</b> Weingut Julius Zott, Heitersheim // 8,30
2022	<b>Majas Rouge IGP</b> Grenache, Carignan Domaine Majas, Roussillon // 13
2022	<b>Bric del Salto</b> 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,-

### Rotweine 0,375l

2020	Schatz vom Vulkan Spätburgunder aus dem Holzfass, trocken Weingut Schätzle, Schelingen	0,375l	37,-
2022	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,-
2018	Pommard 1er Cru Clos de Verger Domaine Billard- Gonnet	0,375l	67,-
2019	Château Belgrave 5ème Grand Cru Classé, Medoc	0,375l	67,-
2019	Château Piney Saint Emilion, Grand Cru	0,375l	36,-
2021	Chateauneuf- du- Pape Domaine de la Janasse Courthézon	0,375l	67,-

*Bitte fragen Sie auch nach unsere „großen“ Weinkarte.*

# 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

\*\*\*

Cheesecake - Crème mit Rhabarber-Ragout, Macadamiacrumble und hausgemachtem weißen 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

**Spargelsalat** mit gehacktem Ei, Parmesan, Pinienkernen und Frühlingskräutern // 25 (vegi)

wahlweise mit hausgemachtem **Coppa vom Landschwein** // 28,50

**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

**Terrine von Gänseleber und Kalbstafelspitz**, dazu Spitzkohl-Kalbszungenröllchen, Rhabarber-Chutney  
und Schnittlauchvinaigrette // 29

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

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

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

**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 // 9 groß // 14      **Badische Flädlesuppe** klein // 12 groß // 16

**Hirscheberknödel-Suppe** mit Flädle, Wurzelgemüse und frischem Schnittlauch klein // 15 groß // 18

## // Hauptsache

**Weißer Stangenspargel (500g ungeschält)** mit hausgemachter Sauce Hollandaise,  
Kratzete oder Petersilienkartoffeln, dazu gemischter Schinken oder kleines Wiener Kalbsschnitzel // 42

„Wiener Schnitzel“ vom **Wildschweinrücken** 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

**Asiatisch gefüllte Rinderroulade** (mit Ingwer, Spitzkohl und Zitronengras) butterzart geschmort,  
dazu Koriandernocken und gebratenes grünes Gemüse, Tamarindenjus // 31

**Weiße, handgeschnittene Rehbolognese** mit hausgemachten Tagliatelle, geschwenkten Kräutersaitlingen  
und geriebenem „Parmigiano Reggiano“ // 34

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

Hausgemachte **Frischkäse-Ravioli aus der Spielweg Käserei** mit gegrilltem grünen und weißen Spargel  
von Spargelhof Martin Waßmer, dazu Spargel Kräuter Beurre Blanc und Spinatsalat von Lindenbrunnenhof // 38

// 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 Salatschüssle // 24

**// 30 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

*Wissen wie wir  
unseren Käse  
herstellen*



## DESSERT | EIS | KUCHEN #denganzenTag

**// Dessert**

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

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

**Cheesecake - Crème** mit Rhabarber-Ragout, Macadamiacrumble und hausgemachtem weißen Mandeleis // 14

**// Eis**

**Hausgemachte Eissorten** aus 100% Schwarzwälder Weidemilch | Tahiti-Vanille / Sauerrahm // 4,10  
+ Shot von Viki's Eierlikör + // 5

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

**Schwarzwaldbecher „Der Klassiker“** // 14

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

**Eiskaffee / Eisschokolade** mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne // 7,90

**// Kuchen aus der Spielweg Bäckerei**

Hausgemachte **Schwarzwälder Kirschtorte** (enthält Kirschwasser) // 6

Hausgemachte **Kuchen** nach Tagesangebot // 5,50

## // 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

**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-Chefin Nicole, Frank, Martina, Rafaou, Christian, Moritz, Fabian, Antonia und Toni 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 März, Dominika Jackowska, Erja Riesterer, dazu Sommelier Sebastian Muckenhirn und die Azubis Nathalie, Katharina, Jacqueline, 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, Rillette, 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, Obermünsterländer 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, Obermünsterthal und Imkerin Silvia Pfefferle, Untermünsterthal

**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