

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,
dazu Apfel-Fenchelsalat, karamellisierte Haselnüsse und Rhabarber-Chutney

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

Rhabarbersablé mit Rhabarberkompott, Macadamia Crumble
und hausgemachtem Himbeersorbet

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, Pflückspinat, frischer Meerrettich und Jus

Rosa gebratene Rehkeule mit grünem Gemüse vom Lindenbrunnenhof,
dazu geschmorter Rhabarber aus dem Ofen, geröstete Macadamia Nüsse
und handgerollten Schupfnudeln, Jus

Schokoladen-Cassis-Schnitte, Eierlikör,
Vanille-Mascarpone, dazu hausgemachtes Cassissorbet

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

Tostada mit Kabeljau „Ceviche-Art“ und Rotgarnele, dazu Zitrusfrüchte und Avocado,
Pico de Gallo und eingelegte Rote Zwiebel

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

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

Erdnusschnitte mit Mangorelish und hausgemachtem Mangosorbet

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, dazu Apfel-Fenchelsalat, karamellierte Haselnüsse und Rhabarber-Chutney // 26

Tostada mit Kabeljau „Ceviche-Art“ und Rotgarnele, dazu Zitrusfrüchte und Avocado, Pico de Gallo und eingelegte Rote Zwiebel // 1 St // 28

Heiß geräuchertes Saiblingsfilet aus der Wutach mit Perlgrauen und Blumenkohl, dazu Buttermilchsud und knuspriger Pumpernickel // 27

Sous vide gegarte Lammrippchen - knusprig ausgebacken - mit hausgemachten Humus, Tahina, Petersilien-Minzsalat und Granatapfel // 25

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

// SUPPEN

Tagessuppe „Die von Heute“ (vegi) // 9

Badische Flädlesuppe // 12

// ZWISCHENDURCH

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

// HAUPTSACHE

Isländischer Skrei - in Zitronengras pochiert - dazu gegrillter grüner Spargel, Flower Sprouts und gedämpfte Gemüse-Dim-Sum im Tom Ka Sud, mit frischem Koriander und Chili-Öl // 39

Hausgemachte Frischkäse-Ravioli aus der Spielweg Käserei mit gegrilltem grünen und weißen Spargel von Spargelhof Martin Waßmer aus Bad Krozingen, dazu gegrillter Arm vom Pulpo und Sauce Vierge // 41

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

Rosa gebratene Rehkeule mit grünem Gemüse vom Lindenbrunnenhof, dazu geschmorter Rhabarber aus dem Ofen, geröstete Macadamia Nüsse und handgerollten Schupfnudeln, 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) // 9

Austernpilze - knusprig ausgebacken - mit hausgemachten Humus, Tahina, Petersilien-Minzsalat und Granatapfel // 21

Hauptgänge:

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

Gebratenes grünes Gemüse vom Lindenbrunnenhof im Tom Kha Gai Sud mit Gemüse-Dim-Sum, dazu frische Flugmango, Koriander & Minze, gedämpfter Reis // 25
mit gebratenem Tempoh // 28 mit gebratener Garnele // 32

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

// DESSERT

Schokoladen-Cassis-Schnitte, Eierlikör, Vanille-Mascarpone, dazu hausgemachtes Cassisorbet // 15,50

Rhabarbersablé mit Rhabarberkompott, Macadamia Crumble und hausgemachtem Himbeersorbet // 14,50

Erdnusschnitte mit Mangorelish und hausgemachtem Mangosorbet // 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/ Passionsfrucht / Mango / Zitrone / Sauerkirsch, Apfel)

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

1 Kugel hausgemachtes Vanilleeis mit gerösteten 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 // 12,50



#COOKEDBY SPIELWEG KÜCHEN TEAM

Viki und Johannes mit Souf Chefin Nicole, Razaou, Christian, Frank, Toni, Fabian, Moritz, Marvin und Antonia 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, 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 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

BITTE FRAGEN SIE UNSER SERVICE-PERSONAL NACH UNSEREM ALLERGEN/ZUSATZSTOFFE-ORDNER ODER INFORMIEREN SIE SICH DIREKT BEI UNSERER REZEPTION.