

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 in Petersilien-Mandel-Pesto geschwenkten Nudeln von Pastificio dei Campi  
dazu gebratene, kleine Karotten vom Lindenbrunnenhof,  
Garam Masala Karottenschaum und gehobelter Parmesan

\*\*\*

Rhabarbersablé mit Rhabarberkompott, Macadamia Crumble  
und hausgemachtem Rhabarbersorbet

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 gebratener Rehrücken und geschmorte Rehschulter  
mit grünem Gemüse vom Lindenbrunnenhof, dazu geschmorte Rhabarber aus dem Ofen,  
geröstete Macadamia Nüsse und handgerollten Schupfnudeln, Jus

\*\*\*

Weißes Schokoladenmousse-Törtchen mit marinierten Markgräfler Erdbeeren,  
Rhabarbersud, hausgemachtem Himbeersorbet und Baiser-Knusper

\*\*\*

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

\*\*\*

„Surf & Turf“ von der Französischen Perlhuhnbrust und Rotgarnele,  
dazu gebratener Spargel vom Spargelhof Martin Waßmer im Tom Yam Sud,  
mit Shiitakepilzen und frischem Koriander

\*\*\*

Saftiger Rüblikuchen mit Orangen-Mascarpone,  
eingelegten Orangen, Frozen-Joghurt-Eis und Haselnussstreusel

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, karamellisierte 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

Sanft geräucherter Schottischer Lachs - dünn aufgeschnitten – mit Kopfsalatherzen vom Lindenbrunnenhof dazu Joghurtdressing und Erbsen-Schnittlauch-Vinaigrette und gerösteter 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, Spinat vom Lindenbrunnenhof 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 in Petersilien-Mandel-Pesto geschwenkten Nudeln von Pastificio dei Campi dazu gebratene, kleine Karotten vom Lindenbrunnenhof, Garam Masala Karottenschaum und gehobelter Parmesan // 34

Rosa gebratener Rehrücken und geschmorte Rehschulter mit grünem Gemüse vom Lindenbrunnenhof, dazu geschmorter Rhabarber aus dem Ofen, geröstete Macadamia Nüsse und handgerollten Schupfnudeln, Jus // 46

„Surf & Turf“ von der Französischen Perlhuhnbrust und Rotgarnele, dazu gebratener Spargel vom Spargelhof Martin Waßmer im Tom Yam Sud, mit Shiitakepilzen und frischem Koriander // 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 Käseerei 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 Tempeh // 28 mit gebratener Garnele // 32

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

## // DESSERT

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

Weißes Schokoladenmousse-Törtchen mit marinierten Markgräfler Erdbeeren, Rhabarbersud, hausgemachtem Himbeersorbet und Baiser-Knusper // 15,50

Saftiger Rüblikuchen mit Orangen-Mascarpone, eingelegten Orangen, Frozen-Joghurt-Eis und Haselnussstreusel // 15

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 / Erdbeer)

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 Fruchtbrot und Feigenmarmelade // 15,50

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

Wissen, wie wir  
unseren Käse  
herstellen



## **#COOKEDBY SPIELWEG KÜCHEN TEAM**

Viki und Johannes mit Souf ChefIn Nicole, Rafaou, Christian, Frank, Toni, Fabian, Moritz, Marvin und Antonia mit den Azubis Devid, Ann-Sophie, Louisa, Jannek, Lucas, Maximilian, Konstantin, 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 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.

**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 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

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