

# WINTER IM SPIELWEG

Getränke für alle Lebenslagen

## APERITIF

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

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

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

**Fine „Spritz“** - Alkoholfreier „Aperol“ mit Tonic, Brennerei Wild // 12

## 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 Zott 0,1l // 9

**Pinot Rosé** Weingut Martin Wassmer 0,1l // 9,50

**Champagne** Laurent Perrier „La Cuvée“ 0,1l // 15

Glas Pinot Brut **Winzersekt** mit Sirup / Likör // 10,50  
Holunderblütsirup, Rosenlikör, Marillenlikör

## VITAMINE & GESUNDEN

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

Limonade - Schwarzwälder Tannenliebe 0,33l // 4,90

JUNG Fruchtsäfte - Apfel & Rhabarber 0,33l // 4,90  
Grapefruit 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  
0,25l // 3 oder 0,5l // 4 oder 0,75l // 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 naturtrüb  
0,4l // 4,70 naturtrüb

Freiburger Bierle alkoholfrei 0,33l // 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 **Grauer Burgunder // 11**  
Eichstetter Herrenbuck, QbA, trocken  
Weingut K-H Hiss; Eichstetten
- 2024 **Weißer Burgunder // 10**  
Qualitätswein trocken,  
Weingut Bercher, Burkheim
- 2023 **Sauvignon Blanc // 10**  
Laufener Altenberg, Qualitätswein trocken  
WG Auggen
- 2024 **Gutedel // 9,50**  
Edition Fuchs, Qualitätswein trocken,  
Weingut Zott, Heitersheim
- 2023 **Riesling „Granit“, Kabinett, trocken // 11**  
Weingut Schloss Ortenberg
- 2024 **Weißer Gutedel, halbtrocken**  
Weingut Zott, Heitersheim // 7,20

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

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

### // s'Viertele Rosé (0,25l)

- 2024 **Spätburgunder Rosé // 11**  
Kabinett trocken  
Winzergenossenschaft Sasbach

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

- 2022 **Sasbacher Rote Halde Spätburgunder // 11**  
Qualitätswein trocken, Edition „Gams“  
Winzergenossenschaft Sasbach
- 2022 **Edition Tomi Ungerer Spätburgunder // 11**  
Qualitätswein trocken  
Weingut Martin Wassmer, Schlatt
- 2023 **Spätburgunder Qualitätswein lieblich**  
Weingut Julius Zott, 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<br>(Exklusiv für den Spielweg)<br>Schlossgut Ebringern                              | 0,375l | 27,- |
| 2023 | Ihringer Winklerberg Weißburgunder<br>„vom vorderen Berg“<br>VDP. Großes Gewächs, trocken<br>Weingut Dr. Heger, Ihringen | 0,375l | 45,- |
| 2022 | Chardonnay Selektion<br>Qualitätswein aus dem Holzfass, trocken<br>Weingut Bercher, Burkheim                             | 0,375l | 45,- |
| 2023 | Grauburgunder „SW“<br>Qualitätswein aus dem Holzfass, trocken<br>Weingut Martin Waßmer, Schlatt                          | 0,375l | 28,- |
| 2023 | Grauburgunder „Haslen“<br>VDP. Großes Gewächs, trocken<br>Weingut Bercher, Burkheim                                      | 0,375l | 52,- |
| 2022 | Schelingen Kirchberg<br>Grauburgunder Reserve, Barrique<br>Weingut Schätzle, Schelingen                                  | 0,375l | 39,- |

### Rotweine 0,375l

- |      |                                                                                                                                                       |        |      |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------|
| 2020 | Schatz vom Vulkan<br>Spätburgunder aus dem Holzfass, trocken<br>Weingut Schätzle, Schelingen                                                          | 0,375l | 37,- |
| 2020 | Ihringer Winklerberg „Mimus“<br>Spätburgunder aus dem Holzfass, trocken<br>Weingut Dr. Heger, Ihringen                                                | 0,375l | 39,- |
| 2022 | Cuvée Calmo<br>aus Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot und St. Laurent<br>Qualitätswein aus dem Barriquefass, trocken<br>Weingut Martin Waßmer, Schlatt | 0,375l | 28,- |
| 2019 | Aloxe Corton<br>Domaine Maratray-Dubreuil                                                                                                             | 0,375l | 53,- |
| 2018 | Pommard 1er Cru Clos de Verger<br>Domaine Billard-Gonnet                                                                                              | 0,375l | 67,- |
| 2019 | Château Belgrave<br>5ème Grand Cru Classé, Médoc                                                                                                      | 0,375l | 67,- |
| 2019 | Château Piney<br>Saint Emilion, Grand Cru                                                                                                             | 0,375l | 36,- |
| 2021 | Châteauneuf-du-Pape<br>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 marinierter 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

\*\*\*

Apfel-Crumble mit Ragout vom Apfel und hausgemachtem Vanilleeis

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 marinierter 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 Ochsen mit Ponzo-Marinade, dazu eingelegter Ingwer,  
Gurken-Kürbissalat und Avocadocreme, scharfe Cashewkerne 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

## // Hauptsache

„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

### Johannes' Klassiker aus der Heimat

**Fränkischer Rinder-Sauerbraten** vom Schaufelstück mit winterlichem Gemüse vom Lindenbrunnenhof,  
angebratenen Serviettenknödeln und Bratenjus // 28

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

**Hausgemachte Frischkäse-Ravioli** aus der Spielweg Käserei, dazu sautierter Spinat  
mit Tomaten und gebratenen Kräutersaitlingen, Pilz-Beurre Blanc,  
mit Pinienkernen und Spinatsalat von Lindenbrunnenhof // 29

// 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 Birnensorf oder Münstertäler Tannenhonig // + 0,60

Wissen wie wir  
unseren Käse  
herstellen



**// 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

**Apfel-Crumble** mit Ragout vom Apfel und hausgemachtem Vanilleeis // 14

**// Eis**

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

**Hausgemachte Sorbets:** Cassis / Himbeere / Passionsfrucht / Mango / Sauerkirsch / Blutorange / Quitte // 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

// „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-Chefin Nicole, Toni, Frank, Martina, Rafaou, Moritz, Fabian, Antonia, Sarah und Devid mit den Azubis Louisa, Jannek, Lukas, Jon, Lea, Laurin, Konstantin, Max, Klara, Alex & Marlen.

**#SERVEDBY SPIELWEG SERVICE TEAM**

Service-Leitung Elisabeth Köller mit den Chef de Rangs Kerstin Klotz, Dominika Lopato, Erja Riesterer, Bianca Möllinger, Sahbi Chermiti, Ibrahim Atalamis, Alexandra Ebeling, Nico Kollien, Lotta Hamann und Amelie Greiner, dazu Sommelier Sebastian Muckenhorn und die Azubis Katharina, Henry, Luis, Laura, Melissa, Lara, Ole, Helena, Marielene & Malte 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