

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 leicht verkleinerte Speisekarte.

WINTERMENÜ

Hausgemachte Wildpaté de la Campagne,
dazu Apfel-Fenchelsalat, karamellisierte Haselnüsse und Feigen-Chutney

Auf der Haut gebratene Französische Perlhuhnbrust mit grünen Bohnen, sautierten Champignons,
Morcheln und feine Butter-Nüdele, dazu Hummerschaum und Rahm-Jus

Birnen-Sablé mit Mandelcrumble, Birnenkompott
und „beschwigstem“ Birnen-Sorbet

als 3-Gang // 66

SPIELWEGMENÜ

Gänseleberterrine 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 Kohlrabi-Gemüse vom Lindenbrunnenhof,
dazu eingemachte Quitten von unserem Quittenbaum mit schwarzem Belem-Pfeffer
und in Haselnuss geschwenkten, handgerollten Schupfnudeln, Wild-Jus

Geeiste Dacquoise-Schokoladen-Schnitte mit hausgemachtem Himbeersorbet

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

Fried- Chicken vom französischen Freilandhuhn mit Honig-Sesam-Lack,
dazu hausgemachtes Kürbis-Karotten-Kimchi, Kürbispüree und rotes Shiso

Wildgeflügel Pho mit Wan-Tan, Nudeln, gegrillten Pilzen und Chili-Öl, Koriander und Limette

In grünem Thai-Curry geschmortes Kalbsbäckle, dazu in Miso eingelegte und gegrillte Aubergine,
Thai-Basilikum-Koriander-Chili-Salat, krosse Kichererbsen und gedämpfter Jasmin-Reis

Geeiste Erdnusschnitte mit 2erlei von der Mango und Salzkaramell

als 4-Gang // 93
andere Varianten (2-/ 3-Gang) bestellen Sie bitte à la carte

DIE SPÄTMÖGLICHSTE BESTELLUNG UNSERER MENÜS IST UM 20:15 UHR

// VORSPEISEN

Hausgemachte Wildpaté de la Campagne, dazu Apfel-Fenchelsalat, karamellisierte Haselnüsse und Feigen-Chutney // 24

Fried-Chicken vom französischen Freilandhuhn mit Honig-Sesam-Lack, dazu hausgemachtes Kürbis-Karotten-Kimchi, Kürbispüree und rotes Shiso // 28

Vitello Tonnato vom Blue-Fin Thunfisch Nr.1 und rosa gebratenem Kalbsrücken mit Markgräfler Feldsalat und Champagnerdressing // 33

Gänseleberterrine 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

Wildgeflügel Pho mit Wan-Tan, Nudeln, gegrillten Pilzen und Chili-Öl, Koriander und Limette // 23

// HAUPTSACHE

Auf der Haut gebratener Loup de Mer mit schlozigen Nocceti Sarde, Spinat dazu geräucherte Tomatensoße und Basilikum// 39

Hausgemachte Frischkäse-Ravioli aus der Spielweg Käserei mit gegrilltem Pulpo-Arm, dazu sautierter Spinat mit Tomaten und gebratenen Kräutersaitlingen, Pilz-Beurre Blanc, mit Pinienkernen und Spinatsalat von Lindenbrunnenhof // 41

Auf der Haut gebratene Französische Perlhuhnbrust mit grünen Bohnen, sautierten Champignons, Morcheln und feine Butter-Nüdele, dazu Hummerschaum und Rahm-Jus // 38

Rosa gebratene Rehkeule mit Kohlrabi-Gemüse vom Lindenbrunnenhof, dazu eingemachte Quitten von unserem Quittenbaum mit schwarzem Belem-Pfeffer und in Haselnuss geschwenkten, handgerollten Schupfnudeln, Wild-Jus // 46

In grünem Thai-Curry geschmortes Kalbsbäckle, dazu in Miso eingelegte und gegrillte Aubergine, Thai-Basilikum-Koriander-Chili-Salat, krosse Kichererbsen und gedämpfter Jasmin-Reis // 37

// VEGETARISCHE GERICHTE

Vorspeisen:

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

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

Gebackene Austernpilze mit Honig-Sesam-Lack, dazu hausgemachtes Kürbis-Karotten-Kimchi, Kürbispüree und roter Shiso // 23

Hauptgänge:

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

Grünes Thai-Curry mit „Asia“ Gemüse vom Lindenbrunnenhof und gedämpfte Gemüse-Dim-Sum, dazu Flugmango, Koriander & Minze, gedämpfter Jasmin- Reis // 25
mit shredded Tofu // 28 mit gebratener Garnele // 32

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

// DESSERT

Birnen-Sablé mit Mandelcrumble, Birnenkompott und „beschwipstem“ Birnen-Sorbet // 15

Geeiste Dacquoise-Schokoladen-Schnitte mit hausgemachtem Himbeersorbet // 15,50

Geeiste Erdnussschnitte mit 2erlei von der Mango und Salzkaramell // 15,50

Oma Christels Quark-Waffel mit eingelegten Rumtopffrüchten, dazu Viki's Eierlikör und Vanilleeis // 16

1 Kugel hausgemachtes Sorbet // 4,10

(Cassis / Passionsfrucht / Mango / Zitrone / Himbeer / Sauerkirsch / Blutorange / Quitte)

1 Kugel hausgemachtes „Spielweg“ Gin Sorbet // 5

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, Obermünsterländer Weichkäse und Ricotta-Frischkäse mit Spielweger Früchtebrot 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 Sous Chefin Nicole, Rafaou, Frank, Toni, Fabian, Marvin, Sarah, Antonia, Devid mit den Azubis Louisa, Jannek, Lukas, Konstantin, Laurin, Lea, Jon, Maximilian, Alex, Marlen & Klara

#SERVEDBY SPIELWEG SERVICE TEAM

Service-Leitung Elisabeth Köller mit den Chef de Rangs Sahbi Chermiti, Ibrahim Atalamis, Alexandra Ebeling,

Nico Kollien, Lotta Hamann und Amelie Greiner

dazu Sommelier Sebastian Muckenhirk

und die Azubis, Henry, Katharina, Laura, Lara, Melissa, Luis, Ole, Malte, Marielene & Helena

mit den Mitarbeitern Machmut, Milosz und Pawel

// WISSEN, WO WAS HERKOMMT //

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, 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.

Obst Bauern aus Region und Gemüse- Braun aus Bad Krozingen

Käse | Ricotta | Joghurt Seit 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

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, 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, 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.