

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.

## **JUBILÄUMSMENÜ**

### **165 JAHRE FAMILIE FUCHS**

Hausgemachte Wildpaté de la Campagne,  
dazu Spitzkohlsalat, karamellierte Haselnüsse und Rhabarber-Chutney

\*\*\*

Italienisch geschmortes Kalbsbäckle mit Calamarata Pasta im Tomatensugo,  
dazu kleine Kirschtomaten und gebratener grüner Spargel, Salbei und Parmesan

\*\*\*

Holunderblüten-Buttermilch-Tartelette mit karamellisiertem Limettenkern  
und hausgemachtem Fichtennadelsorbet

als 3-Gang // 69

## **SPIELWEGMENÜ**

Gugelhupf vom Entenleber-Parfait mit Markgräfler Rhabarber Chutney,  
gerösteten Haselnüssen, salzigen Schokoladenstreuseln und hausgemachtem Butter-Brioche

\*\*\*

Chef's gebratene Wild-Blutwurst mit Hirschherzen und Hirschleckern,  
dazu gegrillter Pulpo, Kartoffelstampf, Pflücksalat, frischer Meerrettich und Jus

\*\*\*

Rosa gebratener Rehrücken und kleine Rehmaultasche  
mit Erbsen-grünem Spargel-Kohlrabi-Gemüse vom Lindenbrunnenhof,  
Morcheln a la Crème und kaltgerührten Preiselbeeren

\*\*\*

Yogurette Spielweg Style

mit marinierten Markgräfler Erdbeeren, Luft-Schokolade, Haselnussknusper und Erdbeer-Jogurteis

\*\*\*

Gehobelter 18 Monate alter Spielweger Bergkäse mit Walnussöl

3-Gang Entenleber, Blutwurst & Reh // 96

3-Gang Entenleber, Reh & Dessert // 87

3-Gang Blutwurst, Reh & Dessert // 82

4-Gang mit Dessert oder Käse // 104

5-Gang // 110

## **#FUCHSTEUFELSWILDES MENÜ**

„Grünes“ Ceviche vom geflammten Schottischen Lachs  
mit Koriander und Thai-Basilikum, Jalapeño und kleinem Tostada

\*\*\*

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

\*\*\*

Französisches Freilauf-Perlhuhn auf der Haut gebraten im Limetten-Soja-Sud,  
dazu Ingwer-Brokkolipüree, gebratener wilder Brokkoli, Buchenpilze und Garnelen Dim Sum, Chili und Koriander

\*\*\*

Gebranntes weißes Schokoladenparfait  
mit Kokos-Panna-Cotta, Passionsfruchtkonfekt und hausgemachtem Tom Kha Eis

als 4-Gang // 104

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 Spitzkohlsalat, karamellierte Haselnüsse und Rhabarber-Chutney // 24

„Grünes“ Ceviche vom geflämmten Schottischen Lachs  
mit Koriander und Thai-Basilikum, Jalapeño und kleinem Tostada // 28

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

Gugelhupf vom Entenleber-Parfait mit Markgräfler Rhabarber Chutney,  
gerösteten Haselnüssen, salzigen Schokoladenstreuseln und hausgemachtem Butter-Brioche // 34

## // SUPPEN

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

Badische Flädlesuppe // 12

## // ZWISCHENDURCH

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

Chef's gebratene Wild-Blutwurst mit Hirschherzen und Hirschleckern,  
dazu gegrillter Pulpo, Kartoffelstampf, Pflückspinat, frischer Meerrettich und Jus //27

## // HAUPTSACHE

Italienisch geschmortes Kalbsbäckle mit Calamarata Pasta im Tomatensugo,  
dazu kleine Kirschtomaten und gebratener grüner Spargel, Salbei und Parmesan // 37

Gegrillter Pulpo-Arm mit hausgemachten Frischkäse-Ravioli aus der Spielweg Käserei  
geschwenkt in geröstetem Mandel-Zitronen-Rucola-Pesto, dazu rote Beete aus dem Ofen,  
geschmorter Apfel und rote Beete-Beurre Blanc // 41

Gebratenes Filet vom Steinbeißer mit Gewürz Bulgur, cremigem Hummus, Tatbila (Würzsauce aus grünen  
Chilischoten und Zitronensaft), sautiertem Spinat und Karotten-Ingwer Schaum // 38

Rosa gebratener Rehrücken und kleine Rehmaultasche mit Erbsen-grünem Spargel-Kohlrabi-Gemüse  
vom Lindenbrunnenhof, Morcheln a la Crème und kaltgerührten Preiselbeeren // 48

Französisches Freilauf-Perlhuhn auf der Haut gebraten im Limetten-Soja-Sud, dazu Ingwer-Brokkolipüree,  
gebratener wilder Brokkoli, Buchenpilze und Garnelen Dim Sum, Chili und Koriander // 41



## // VEGETARISCHE GERICHTE

### Vorspeisen:

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

Apfel-Fenchelsalat mit karamellisierten Haselnüssen, Ricotta aus der Spielweg Käseerei, 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:

Kartoffel-Kräuter-Stampf mit „verlorenem Ei“, sautiertem Spinat vom Lindenbrunnenhof, gerösteten Pinienkernen und Gartenkresse // 25

Gelbes 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 gebratenem Pulpo-Arm // 32

Hausgemachte Kichererbsen-Falafel mit Tomaten-Gewürz-Bulgur, sautiertem Spinat, cremigem Hummus, Tatbila und Radicchio-Haselnussalat // 32

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

## // DESSERT

Yogurette Spielweg Style – mit marinierten Markgräfler Erdbeeren, Luft-Schokolade, Haselnussknusper und Erdbeer-Jogurteis // 15

Holunderblüten-Buttermilch-Tartelette mit karamellisiertem Limettenkern und hausgemachtem Fichtennadelsorbet // 15

Gebranntes weißes Schokoladenparfait mit Kokos-Panna-Cotta, Passionsfruchtkonfekt und hausgemachtem Tom Kha Eis // 16

Oma Christels Quark-Waffel mit marinierten Markgräfler Erdbeeren, dazu Viki's Eierlikör und Vanilleeis // 16

1 Kugel hausgemachtes Sorbet // 4,10  
(Cassis / Passionsfrucht / Mango/ Pina Colada / Zitrone / Erdbeere / Himbeere / Sauerkirsch)

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

1 Kugel hausgemachtes „Spielweg“ Gin Sorbet // 5

1 Kugel hausgemachtes Vanilleeis mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl // 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

Wissen, wie wir  
unseren Käse  
herstellen



## #COOKEDBY SPIELWEG KÜCHEN TEAM

Viki und Johannes mit Sous Chefin Nicole, Rafaou, Samuel, Toni, Fabian, Marvin, Sarah,  
mit den Azubis Louisa, Jannek, Lukas, Konstantin, Laurin, Lea, Jon, Maximilian, 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, Amelie Greiner & Anna Albrecht  
dazu Sommelier Sebastian Muckenhirn  
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, 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 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 Milchkanne 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.**