FRÜHLING IM SPIELWEG

Getränke für alle Lebenslagen

APERITIF

Aperol Spritz | Aperol, Winzersekt, Orange // 14

Spielweg Hugo | Hausgemachter Holunderblütensirup, 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

ALKOHOLFREIER APERITIF

Spielweg Hugo (alkoholfrei) | Hausgemachter Holunderblütensirup, 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

Glas Pinot & Chardonnay Brut, Winzersekt, Martin Waßmer 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
Holunderblütensirup, Rosenlikör, Marillenlikör

VITAMINE & GESUNDES

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
0,25 l // 3 oder 0,5 l // 4 oder 0,75 l // 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 Fass0,5l // 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)

2025 **Grauer Burgunder** // 10
Sasbacher Limburg, Kabinett, trocken
Winzergenossenschaft Sasbach

2024 **Weißer Burgunder** // 10
Qualitätswein trocken,
Weingut Bercher, Burkheim

2024 **Sauvignon Blanc** // 10
Laufener Altenberg, Qualitätswein trocken
Winzerkeller Auggener Schäf, Auggen

2025 **Gutedel** // 9,50
Edition Fuchs, Qualitätswein trocken,
Weingut Zotz, Heitersheim

2024 **Riesling „Granit“**, Kabinett, trocken // 11
Weingut Schloss Ortenberg

2025 **Weißer Gutedel**, halbtrocken
Weingut Zotz, 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)

2023 Sasbacher Rote Halde **Spätburgunder** // 11
Qualitätswein trocken, Edition „Gams“
Winzergenossenschaft Sasbach

2022 Edition Tomi Ungerer **Spätburgunder** // 11
Qualitätswein trocken
Weingut Martin Wassmer, Schlatt

2024 **Spätburgunder** Qualitätswein lieblich
Weingut Julius Zotz, Heitersheim // 8,30

2022 **Majas Rouge IGP**
Grenache, Carignan
Domaine Majas, Roussillon // 13

2024 **Bric del Salto**
Dolcetto dÁlba
Weingut Sottimano, Piemont // 13

Kleine Flaschen 0,375l

Weißweine 0,375l

2023	Ebringer Klämle **Exclusiv nur im Spielweg** aus dem 500l Holzfass, trocken Schlossgut Ebringen	0,375l	30,--
2024	Weißburgunder „SW“ Schlatter Maltesergarten Spätlese aus dem Holzfass, trocken Weingut Martin, Waßmer, Schlatt	0,375l	24,--
2023	Ihringer Winklerberg „Winklen“ Weißburgunder „Rappenecker“ VDP. Großes Gewächs, trocken Weingut Dr. Heger, Ihringen	0,375l	45,--
2022	Chardonnay Selektion Qualitätswein aus dem Holzfass, trocken Weingut Bercher, Burkheim	0,375l	45,--
2023	Grauburgunder „SW“ Qualitätswein aus dem Holzfass, trocken Weingut Martin Waßmer, Schlatt	0,375l	28,--
2023	Grauburgunder „Haslen“ VDP. Großes Gewächs, trocken Weingut Bercher, Burkheim	0,375l	52,--
2022	Schelinger Kirchberg Grauburgunder Reserve, Barrique Weingut Schätzle, Schelingen	0,375l	39,--

Rotweine 0,375l

2020	Schatz vom Vulkan Spätburgunder aus dem Holzfass, trocken Weingut Schätzle, Schelingen	0,375l	37,--
2020	Ihringer Winklerberg „Mimus“ Spätburgunder aus dem Holzfass, trocken Weingut Dr. Heger, Ihringen	0,375l	39,--
2023	Cuvée Calmo aus Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot und St. Laurent Qualitätswein aus dem Barriquefass, trocken Weingut Martin Waßmer, Schlatt	0,375l	28,--
2021	Aloxe Corton Domaine Maratray-Dubreuil	0,375l	53,--
2022	Pommard 1er Cru Clos de Verger Domaine Billard- Gonnet	0,375l	67,--
2019	Château Belgrave 5ème Grand Cru Classè, Medoc	0,375l	67,--
2019	Château Piney Saint Emilion, Grand Cru	0,375l	36,--
2021	Chateauneuf- du- Pape 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

Spargelsalat mit gehacktem Ei, Parmesan, Pinienkernen und Frühlingskräutern,
dazu hausgemachter Lachsschinken vom Landschwein
***
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
***
Lauwarmes Rhabarberküchlein mit Vanille-Mascarpone, Rhabarberkompott und hausgemachtem Vanilleeis

3-Gang Spargelsalat, Dim Sum & Lachsforelle // 78
3-Gang Spargelsalat, Lachsforelle & Dessert // 75
4-Gang mit Dessert oder Käse // 88
5-Gang mit Käse // 93

// Vorneweg

Spargelsalat mit gehacktem Ei, Parmesan, Pinienkernen und Frühlingskräutern // 24
wahlweise mit hausgemachtem Lachsschinken vom Landschwein // 28,50

„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 Ponzu-Marinade, dazu eingelegter Ingwer,
Gurken-Rettichsalat 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

Asiatisch gefüllte Rinderroulade (mit Ingwer, Spitzkohl und Zitronengras, Sesam) butterzart geschmort,
dazu Koriandernocken und grünes Gemüse vom Lindenbrunnenhof, Asia-Jus und Chili-Öl // 30

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

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

// 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, Hirschleberwurst, 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 Salatschüssele // 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 Birnensenf 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

Lauwarmes Rhabarberküchlein mit Vanille-Mascarpone, Rhabarberkompott und hausgemachtem Vanilleeis // 15,50

// Eis

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

Hausgemachte Sorbets: Cassis / Himbeere / Passionsfrucht / Sauerkirsch / Pina Colada / Mango // 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, Samuel, Toni, Frank, Martina, Rafaou, Fabian und Sarah
mit den Azubis Louisa, Jannek, Lukas, Jon, Lea, Laurin, Konstantin, Max, Klara & 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, Amelie Greiner und Anna Albrecht, dazu Sommelier Sebastian Muckenhirn
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, 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

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, 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

Kräutertee aus dem Spielweg Garten und aus dem Tee- und Kräutergarten von Renate Meienburg aus Ballrechten-Dottingen