

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,
mit Chicorée-Bohnensalat und Orangenfilets, karamellisierten Haselnüssen, Feigen-Chutney

Italienisch geschmortes Kalbsbäckle mit Calamarata Pasta im Tomatensugo
dazu junge Karotten und sautierter Fenchel, krosse Blattpetersilie und Parmesan

Schokoladen-Flan mit einer Variation von der Brombeere – eingelegt, Espuma und Sorbet –
mit Schokoladen-Biskuit und Schokoladenerde

als 3-Gang // 69

SPIELWEGMENÜ

Gugelhupf vom Entenleber-Parfait mit Markgräfler Aprikosenragout,
geräucherten Haselnüssen, salzigen Schokoladenstreuseln und hausgemachtem Butter-Brioche

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

Rosa gebratener Rehrücken und kleine Rehmaultasche
mit Bohnen-Erbsen-Pfifferlings-Gemüse vom Lindenbrunnenhof
Morcheln a la Crème und kaltgerührten Preiselbeeren

Mirabellenmousse mit Salzkaramell, Aprikosenkompott und hausgemachten Haselnusseis

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 geblähten 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
mit Ingwer-Brokkolipüree, gebratenem wildem Brokkoli,
Buchenpilzen und Garnelen Dim Sum, Chili und Koriander

Zitronen-Mohn-Tarte mit Lemon Curd, mariniertem Zitrus-Salat und hausgemachtem Earl Grey Tee-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 Chicorée-Bohnensalat mit Orangenfilets, karamellisierte Haselnüsse und Feigen-Chutney // 24

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

Fried-Chicken vom französischen Freilandhuhn mit Honig-Sesam-Lack,
dazu hausgemachtes Chinakohl-Karotten-Kimchi, Süßkartoffelpüree und kleinem Romanasalat // 28

Gugelhupf vom Entenleber-Parfait mit Markgräfler Aprikosenragout,
geräucherten 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 junge Karotten und sautierter Fenchel, krosse Blattpetersilie und Parmesan // 37

Gegrillter Pulpo-Arm mit hausgemachten Frischkäse-Ravioli in einem Brauner-Butter-Salbei-Sud,
dazu sautierter Spinat vom Lindenbrunnenhof und geschwenkte Kräuterseitlinge,
geschmolzene Tomaten, gehobelter Parmesan, frittierte Salbei und Pinienkernen // 41

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

Rosa gebratener Rehrücken und kleine Rehmautasche mit Bohnen-Erbesen-Pfifferlings-Gemüse
vom Lindenbrunnenhof, Morcheln a la Crème und kaltgerührten Preiselbeeren // 48

Französisches Freilauf-Perlhuhn auf der Haut gebraten im Limetten-Soja-Sud mit Ingwer-Brokkolipüree,
gebratenem wildem Brokkoli, Buchenpilzen und Garnelen Dim Sum, Chili und Koriander // 41

// VEGETARISCHE GERICHTE

Vorspeisen:

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

Chicorée-Bohnensalat mit Orangenfilets und karamellisierten Haselnüssen
dazu Ricotta aus der Spielweg Käseerei, schwarze Nüsse und Kräuter aus dem Garten // 19,50

Gebackene Austernpilze mit Honig-Sesam-Lack,
dazu hausgemachtes Chinakohl-Karotten-Kimchi, Süßkartoffelpüree und kleinem Romanasalat // 23

Hauptgänge:

Hausgemachte Frischkäse-Ravioli aus der Spielweg Käseerei in einem Brauner-Butter-Salbei-Sud,
dazu sautierter Spinat vom Lindenbrunnenhof, geschwenkte Kräuterseitlinge
und geschmolzene Tomaten, mit gehobeltem Parmesan, frittiertem Salbei und Pinienkernen // 29

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

Mirabellenmousse mit Salzkaramell, Aprikosenkompott und hausgemachten Haselnusseis // 15

Schokoladen-Flan mit einer Variation von der Brombeere – eingelegt, Espuma und Sorbet –
mit Schokoladen-Biskuit und Schokoladenerde // 15

Zitronen-Mohn-Tarte mit Lemon Curd, mariniertem Zitrus-Salat und hausgemachtem Earl Grey Tee-Eis // 16

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

1 Kugel hausgemachtes Sorbet // 4,10

(Cassis / Passionsfrucht / Mango / Zitrone / Himbeere / Sauerkirsch / Erdbeere / Brombeere)

1 Kugel hausgemachtes Eis aus 100% Weidemilch // 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, Devid, Fabian, Marvin, Sarah und Adrian, 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, Fabian Stäuble, 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, Rillettes, 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 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 Ziege 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.