HERBST IM SPIELWEG

Getränke für alle Lebenslagen

APERITIF

Quitten-Spritz | Hausgemachter Quittenlikör vom eigenen Baum, Winzersekt Weingut Wassmer, Limette, Soda // 14,50

Aperol Spritz | Aperol, Winzersekt, Orange // 14

Spielweg Hugo | Hausgemachter Holunderblütensirup, Winzersekt, Limette, Minze aus dem eigenen Garten // 14

Belsazar „White“ Wermut 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, Quittenlikör, Marillenlikör, Camperoli

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 // 3,50 oder 0,5 l // 4,50 oder 0,75 l // 6,50

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)

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

2025 **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)

2025 **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

Bitte fragen Sie auch nach unsere „großen“ Weinkarte.

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,--

2024 Ihringer Winklerberg „Winklen“
Weißburgunder „Rappenecker“
VDP. Großes Gewächs, trocken
Weingut Dr. Heger, Ihringen 0,375l 45,--

2023 Chardonnay Selektion
Qualitätswein aus dem Holzfass, trocken
Weingut Bercher, Burkheim 0,375l 45,--

2024 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,--

2023 Schelinger Kirchberg
Grauburgunder Reserve, Barrique
Weingut Schätzle, Schelingen 0,375l 39,--

2024 Santanay- Beauregard 1er Cru
Domaine Roger Belland 0,375l 75,--

Rotweine 0,375l

2022 Pinot Noir Eich
aus dem Holzfass, trocken
Weingut Schlumberger, Laufen 0,375l 28,--

2020 Schatz vom Vulkan
Spätburgunder aus dem Holzfass, trocken
Weingut Schätzle, Schelingen 0,375l 37,--

2022 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,--

2023 Aloxe Corton
Domaine Maratray-Dubreuil 0,375l 53,--

2022 Pommard 1er Cru Clos de Verger
Domaine Billard- Gonnet 0,375l 67,--

2020 Château Belgrave
5ème Grand Cru Classè, Medoc 0,375l 67,--

2019 Château Piney
Saint Emilion, Grand Cru 0,375l 36,--

2022 Chateauneuf- du- Pape
Domaine de la Janasse, Courthézon 0,375l 67,--

2013 Vina Tondonia Reserva
75% Tempranillo, 15% Garnacha, 10% Mazuelo u. Graciano
D.O.Ca Rioja 0,375l 67,--

MITTAGSKÄRTLE #denganzenTag

durchgängig von 12 – 16.00 Uhr

(letzte Bestellung 15.30 Uhr)

zu allen Gerichten servieren wir Spielweger Brot, hausgemachte Ricotta-Crème und gesalzene Landbutter

Mittags-Menü

In Rote Beete gebeizte Lachsforelle mit lauwarmem Cous-Cous-Salat und Granatapfelkernen,
dazu Gurken-Staudenselleriesalat und Minz-Jogurt

***

Viki´s Wildschwein Dim Sum, mit Soja-Sauce

***

Butterzart im Massaman Curry geschmortes Kalbsbäckle vom Schwarzwälder Weidekalb
dazu Süßkartoffel, Brokkoli und Pilze, Koriander und gedämpfter Jasmin Reis mit Sultaninen,
Cashewkerne und Koriander

***

Gehobelter 18 Monate alter Spielweger Bergkäse mit Walnussöl

***

Apfel-Streuselküchlein mit Vanille-Mascarpone, Apfelkompott und hausgemachtem Vanilleeis

3-Gang Lachsforelle, Massaman Curry & Dessert // 75
3-Gang Lachsforelle, Dim Sum & Massaman Curry // 79
4-Gang mit Dessert oder Käse // 93
5-Gang mit Käse // 98

// Vorneweg

In Rote Beete gebeizte Lachsforelle mit lauwarmem Cous-Cous-Salat, rote Beete und Rote Beete Vinaigrette, Granatapfelkernen, dazu Gurken-Staudenselleriesalat und Minz-Jogurt // 28

„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 // 36

Viki´s Wildschwein-Dim-Sum, dazu Soja Sauce // 21

Back-Hendl vom „Kikok" Mais Hähnchen mit cremigem Gurkensalat, dazu angemachter Kopfsalat mit Senf-Dressing und frische Kräuter aus Sabines Garten // 25

Sashimi vom Fjord-Lachs mit Gurken, Sesam, Soja Sauce und Wasabi als Vorspeise // 24 als Hauptgang // 31

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 // 12 groß // 15,50 **Badische Flädlesuppe** klein // 15 groß // 18,50

// Hauptsache

„Wiener Schnitzel" vom Wildschweinrücken mit Haselnusspanade, Spätzle vom Brett,
Karotten-Gemüse, kaltgerührten Preiselbeeren und Pfeffer-Rahm-Sauce // 34

Forelle Riesling 2.0 – Pochiertes Forellenfilet von der Forellen-Zucht Tress an der Wutach mit Knollengemüsestreifen, Dampfkartoffeln, Riesling-Butterschaum und Brot-Schnittlauchbröseln // 28

Butterzart im Massaman Curry geschmortes Kalbsbäckle vom Schwarzwälder Weidekalb
dazu Süßkartoffel, Brokkoli und Pilze, Koriander und gedämpfter Jasmin Reis mit Sultaninen,
Cashewkerne und Koriander // 37

Poularden Pho mit Wan-Tan, chinesische Nudeln von der Ramen Manufaktur aus Nürnberg,
dünn aufgeschnittenes Poularden-Fleisch, gegrillten Pilzen und Chili-Öl, Koriander und Limette // 32

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

Hausgemachte Frischkäse-Ravioli aus der Spielweg Käserei in einem Kürbis-Salbei-Sud,
dazu sautierter Spinat vom Lindenbrunnenhof und im Ofen gerösteter Kürbis, karamellisierte Kürbiskerne,
gehobelter Parmesan, frittierter Salbei // 31

// Gerne servieren wir Ihnen alle Hauptgerichte auch als kleine Portion abzüglich € 3,50

VESPERKÄRTLE #denganzenTag

durchgängig von 12 – 16.00 Uhr
(letzte Bestellung 15.30 Uhr)

zu allen Gerichten servieren wir Spielweger Bauernbrot, hausgemachte Ricotta-Crème und gesalzene Landbutter

Wurstsalat von Kalbslyoner oder Elsässer Wurstsalat (mit Käse) // 17,50

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 // 25

// 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 // 19,50

„Vegi“ mit Kartoffelscheiben, Rucola-Salat, Zwiebeln und Ricotta aus der eigenen Käserei // 19,50

DESSERT | EIS | KUCHEN #denganzenTag

// Dessert

Windbeutel gefüllt mit hausgemachtem Vanilleeis
und warmem Salzkaramell // 15

Schokoladentarte „Bertrand“ mit Passionsfrucht-Sorbet // 16

Apfel-Streuselküchlein mit Vanille-Mascarpone, Apfelkompott
und hausgemachtem Vanilleeis // 16

// Eis

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

Hausgemachte Sorbets: Cassis / Passionsfrucht / Mango / Zitrone / Himbeere / Sauerkirsch / Mandarine / Birne // 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 // 12

Fischstäbchen // 12

Nürnberger Rostbratwürstle // 12

wahlweise mit 2 Beilagen:
Pommes Frites, Kartoffelkroketten, Gemüse, kleiner Salatteller

Penne mit Tomatensauce
oder Bolognese // 11

Schwäbische Maultaschen in der Brühe serviert oder gebraten
mit Tomatensauce // 12

… und als Dessert:
Schokoladenfondue // 9,50

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, Martina, Rafaou, Marvin, Sebastian, Louisa, Greta, Lukas, Sarah & Hannes mit den Azubis Jon, Lea, Laurin, Max, Klara, Marlen, Greta, Patrick, Amelie und Mattheo

#SERVEDBY SPIELWEG SERVICE TEAM
Service-Leitung Elisabeth Köller mit den Chef de Rangs Kerstin Klotz, Erja Riesterer, Bianca Möllinger, Sahbi Chermiti, Ibrahim Atalamis, Alexandra Ebeling, Nico Kollien, Lotta Hamann, Henry Walter, Amelie Greiner und Anna Albrecht, dazu Sommelier Sebastian Muckenhirn
und die Azubis Laura, Lara, Ole, Helena, Marielene, Nora, Antonia, Philipp, Justus & Malte
und die Mitarbeiter Machmut, Patrycja, Pawel, Ciaran und Mattias

---

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

Kikok-Hähnchen ist ein deutsches Premium-Maishähnchen, das für langsames Wachstum, artgerechte Haltung (viel Platz) und den Verzicht auf Antibiotika in der Aufzucht bekannt ist. Durch die Fütterung mit 50 % Mais erhält das Fleisch seine charakteristische gelbliche Farbe und ein besonders zartes, aromatisches Geschmackserlebnis.

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