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
***
Auf der Haut gebratenes Schwarzfederhuhn mit knusprigem Kalbsbries,
dazu Perlgraupen-Risotto und grüne Bohnen, Geflügel-Velouté, Kalbs-Jus und frittierte Petersilie
***
Kürbis-Küchle vom Hokkaidokürbis mit weißer Schokoladen-Ganache,
dazu eingelegte Orange und hausgemachtes Kürbiskern-Eis

als 3-Gang // 69

SPIELWEGMENÜ

Gänseleberterrine mit Schokoladen „fleur de sel“, Quittengelée,
hauseingelegten schwarzen Nüssen und Brioche
***
Chef´s gebratene Wild-Blutwurst mit Hirschherzen und Hirschleckern,
dazu gegrillter Pulpo, Kartoffelstampf, Pflückspinat, frischer Meerrettich und Jus
***
Rosa gebratener Rücken und geschmorte Schulter vom Reh
mit Schwarzwurzel-Mangold-Gemüse vom Lindenbrunnenhof, gerösteten Haselnüssen,
hausgemachten Mohn-Schupfnudeln und Jus, Pfeffer-Zwetschgen
***
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

16h gesmokter Kalbsnacken - knusprig gebacken mit hausgemachtem Spitzkohl-Kimchi,
dazu Miso-Mayonnaise, scharf geröstete Cashew-Kerne, Teriyaki und Koriander
***
Viki´s Wildschwein-Dim-Sum, dazu Soja Sauce
***
Kabeljau - in Zitronengras pochiert und geflämmt – im Tom Ka Sud,
dazu gebratener wilder Brokkoli, Tomaten und Champignons,
mit gedämpftem Gemüse-Dim-Sum, frischem Koriander, Flug-Mango und Chili-Öl
***
Sesam-Mousse im Schoko-Mantel mit Mango-Ragout, Sesam-Salz-Crumble und Kokosnuss-Eis

als 4-Gang // 102
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

Lauwarm geräucherter Arktischer Saibling mit Blumenkohl, braune Butter-Schnittlauchbrösel,
dazu knusprige Blutwurst und Kartoffel- Vichyssoise // 29

16h gesmokter Kalbsnacken - knusprig gebacken mit hausgemachtem Spitzkohl-Kimchi,
dazu Miso-Mayonnaise, scharf geröstete Cashew-Kerne, Teriyaki und Koriander // 28

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

Chef´s gebratene Wild-Blutwurst mit Hirschherzen und Hirschleckern,
dazu gegrillter Pulpo, Kartoffelstampf, Pflückspinat, frischer Meerrettich und Jus // 27
auch als Hauptgang möglich // 36

// HAUPTSACHE

Auf der Haut gebratenes Schwarzfederhuhn mit knusprigem Kalbsbries,
dazu Perlgraupen-Risotto und grüne Bohnen, Geflügel-Velouté, Kalbs-Jus und frittierte Petersilie // 37

Geschmorte Kaninchen-Keule mit hausgemachten Frischkäse-Ravioli in einem Kürbis-Salbei-Sud,
dazu sautierter Spinat vom Lindenbrunnenhof und im Ofen gerösteter Kürbis, karamellisierte Kürbiskerne,
gehobelter Parmesan, frittierter Salbei // 41

Auf der Haut gebratener Zander mit La Ratte-Kartoffeln, sautiertem Spitzkohl und Spitzkohlsalat,
Apfel und Verjus Beurre Blanc, Saiblings-Kaviar und frischem Schnittlauch aus Sabines Garten // 41

Rosa gebratener Rücken und geschmorte Schulter vom Reh
mit Schwarzwurzel-Mangold-Gemüse vom Lindenbrunnenhof, gerösteten Haselnüssen,
hausgemachten Mohn-Schupfnudeln und Jus, Pfeffer-Zwetschgen // 48

Kabeljau - in Zitronengras pochiert und geflämmt - im Tom Ka Sud,
dazu gebratener wilder Brokkoli, Tomaten und Champignons,
mit gedämpftem Gemüse-Dim-Sum, frischem Koriander, Flug-Mango und Chili-Öl // 39

// VEGETARISCHE GERICHTE

Vorspeisen:

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

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

Gebackener Blumenkohl vom Lindenbrunnenhof und Blumenkohlsalat mit Vichyssoise,
Panko-Bröseln und Schnittlauch // 23

Hauptgänge:

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 // 29

Gebratenes „Asia“ Gemüse vom Lindenbrunnenhof im Tom Kha Sud mit gedämpftem Gemüse-Dim-Sum,
dazu Flugmango, Koriander & Minze, gedämpfter Jasmin-Reis // 25 mit shredded Tofu // 28

Perlgraupen-Risotto mit Schwarzwurzel-Mangold-Gemüse vom Lindenbrunnenhof,
dazu Kräuterschaum und Pfeffer-Zwetschgen // 32

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

// DESSERT

Kürbis-Küchle vom Hokkaidokürbis mit weißer Schokoladen-Ganache,
dazu eingelegte Orange und hausgemachtes Kürbiskern-Eis // 16,50

Sesam-Mousse im Schoko-Mantel mit Mango-Ragout, Sesam-Salz-Crumble und Kokosnuss-Eis // 16,50

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

Oma Christels Quark-Waffel mit Zwetschgenkompott, dazu Viki’s Eierlikör und Vanilleeis // 16

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

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

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

Wissen, wie wir unseren Käse herstellen

Gehobelter 18 Monate alter Spielweger Bergkäse mit Walnussöl // 12,50

#COOKEDBY SPIELWEG KÜCHEN TEAM
Viki und Johannes mit Sous Chefin Nicole, Rafaou, Samuel, Toni, Marvin, Sarah, Lukas, Louisa, Sebastian und Greta,
mit den Azubis Laurin, Lea, Jon, Maximilian, Marlen, Klara, Amelie, Patrick, Matteo & Greta

#SERVEDBY SPIELWEG SERVICE TEAM
Service-Leitung Elisabeth Köller mit den Chef de Rangs Sahbi Chermiti, Bastian Isaak, Ibrahim Atalamis, Alexandra Ebeling, Nico Kollien, Lotta Hamann, Amelie Greiner, Erja Steible-Riesterer, Anna Albrecht & Henry Walter
dazu Sommelier Sebastian Muckenhirn
und die Azubis Laura, Lara, Ole, Malte, Marielene, Helena, Philipp, Nora & Antonia
mit den Mitarbeitern Mahmoud, Matias, Ciaran, Patrycja 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, 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 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.