



LIEBE SPIELWEG GÄSTE,

1705 wurde unser Gasthof erstmals in einer Urkunde des Klosters St. Trudpert erwähnt. Dort steht geschrieben: „Das Haus soll im Oberen Münstertal das Gemeindewirtshaus und Stube sein, darin sollen Hochzeiten, Kirchenweihen, Fasnacht und Neujahrsfeiern abgehalten werden.“ Der damalige Abt konnte kaum ahnen, welche Folgen das haben würde.

Wir setzen diese Tradition seit mehr als 156 Jahren mit großer Freude fort – aus einem ehemals unscheinbaren Gasthof mauserte sich so im Lauf der Jahrhunderte ein gemütliches, gehobenes Land- und Ferienhotel in traumhafter Lage, das nun bereits in sechster Generationen von uns geführt wird.

Unsere Seniorchefin **Josefine Fuchs** ist unermüdlich dem Wohl des Gastes verpflichtet und weiß unzählige Geschichten und Anekdoten rund um den Spielweg zu berichten.

Koch und Jäger **Karl-Josef Fuchs** prägte seit 1986 mit seiner einzigartige Handschrift die Spielweg Küche: Er ist für die Käserei, die Wurstherstellung, die Kochkurse und das hausgemachte Sauerteigbrot verantwortlich.

Chefin **Sabine Fuchs** ist überall im Einsatz – doch am liebsten pflegt sie mit großer Leidenschaft ihre Kräuter und duftenden Pflanzen im hauseigenen Garten. Ihre Kräuter bereichern die Spielwegküche maßgeblich und alle Blumensträuße im Haus stammen aus ihrer Hand.

Küchenchefin und Tochter **Viktoria Fuchs** (27) kehrte nach mehreren Wanderjahren wieder in den Spielweg zurück. Neugierig und mit großem Talent kombiniert sie Zutaten, Aromen, Techniken ... Gerne verknüpft sie Regionales mit asiatischen und überraschenden Aromen zu einem unverwechselbaren Geschmackskonzert. Zusammen mit **Johannes** (29) leitet Viki die Küche.

Tochter **Kristin Fuchs** (29) ist überall da anzutreffen, wo es um das Wohl der Gäste geht. Sie hat täglich und zeitgleich alle Hände voll zu tun. Sie kümmert sich um den Service, die Rezeption, die Erneuerung der Räume und um die Organisation und Delegation der Aufgaben an das Team.

NATURPARKWIRTE – SCHMECK DEN SÜDEN GASTRONOMEN

Im Naturpark Südschwarzwald haben sich Hoteliers und Gastronomen zusammengeschlossen, um ihren Gästen das fantastische Naturerlebnis unserer Region quasi auf dem Teller präsentieren zu können. Ein Naturparkwirt bietet mindestens drei regionale Hauptgerichte ganzjährig an, immer mit Hauptzutaten aus dem Naturpark. Die Naturparkwirte sind mit der Landschaft, ihrer Kultur und Tradition eng verbunden.

Daraus entstehen für alle Vorteile: Die Landwirte, Metzger und Bäcker können durch den Verkauf ihrer Erzeugnisse ihre Existenz sichern; die Gastronomen erhalten hochwertig und frische Lebensmittel und Sie als Gast erleben den unverwechselbaren Geschmack aus dem Südschwarzwald.



Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

HERBSTMENÜ

Hausgemachte Wildpaté de la Campagne
mit Rotkraut-Birnensalat und
karamellisierten Walnüssen

Geschmortes Lammnüssle aus der Keule vom Schwarzwald Weidelamm,
Kürbisgemüse, bunten Gnocchi von 3erlei Kartoffelsorten und Thymianjus

Topfenknödel mit Nougatkern,
hauseingelegtem Spielweg Rumtopf und Nougateis

als 3-Gang // 49,00



SPIELWEGMENÜ

Gänseleberterrine
mit Schokoladen „fleur de sel“
Quittengelée und Brioche

Gebratene Wild-Blutwurst mit gegrillter Jakobsmuschel,
Kartoffelstampf, Pflückspinat und Meerrettichschaum

Rosa gebratener Rehrücken und geschmorte Rehhaxe
mit Schwarzwurzeln, Portwein-Schalotten
und handgerollten Schupfnudeln

Walnuss Parfait mit pochierter Gewürzbirne und
Zartbitter-Chantillycrème

Rohmilchkäse aus hauseigener Käserei
Spielweger Hartkäse, Obermünstertäler Weichkäse und Ricotta-Frischkäse

als 3- Gang /ohne Blutwurst & ohne Käse // 69,00

als 4-Gang / ohne Dessert oder Käse // 79,00

als 5- Gang // 84,00



VORSPEISEN

Gebratene Wildentenbrust aus der Geisswasserjagd im Elsass
mit Teriyaki glaciert, Kürbis, Maronen und Feldsalat // 16,50

Vitello Tonnato vom Rehnüssle mit zweierlei Kapern und kleinem Salat // 17,50

Leicht angeräuchertes und lauwarm serviertes Bachsaiblingfilet aus der Wutach
mit Ablinsensalat und Süßkartoffel // 18,50

Hausgemachte Wildpaté de la Campagne mit Rotkraut-Birnensalat und
karamellisierten Walnüssen // 14,50

Gänseleberterrinen mit Schokoladen „fleur de sel“, Quittengelée,
hauseingelegten schwarzen Nüssen und Brioche // 22,00

SUPPEN

Tagessuppe „Die von Heute“ // 7,00

Badische Flädlesuppe // 8,00

Kürbiscrèmesuppe vom Hokaido-Kürbis mit gerösteten Kernen
und gebratener Garnele am Spieß // 15,00

Wild-Fasanenconsommé mit „wilden“ Maultaschen,
Maronen und Knollengemüse // 14,50

DAS BESONDERE ZWISCHENGERICHT

Viki's Wildschwein-Dim-Sum, gefüllt mit Knollengemüse,
Zuckerschoten, Zitronengras dazu Soja-Sauce // 14,50

SPIELWEG KLASSIKER

Ausgelöste Forellenfilets „Müllerin“ auf Blattspinat,
Dampfkartoffeln // 24,00

Sauté von Kalbsbries und- nieren in leichter Pommery-Senfauce
mit buntem Herbstgemüse und feinen Nudeln // 26,00

„Wiener Schnitzel“ vom Wildschweinerücken mit Haselnusspanade,
Spätzle vom Brett, Rosenkohl-Karottengemüse und
kaltgerührten Preiselbeeren // 28,50

HAUPTGERICHTE

Auf der Haut gebratenes Kabeljau-Loin mit buntem Beetengemüse, hausgemachten Frischkäseravioli und Kräuter-Schaum, Babyspinat // 33,00

Gebackene und gebratene Wild-Blutwurst von Hirschherzen und Hirschleckern mit gegrillter Jakobsmuschel, Kartoffelstampf, Pflückspinat und Meerrettichschaum // 31,00

Gelbes Wild-Fasanen-Curry mit Pak Choi, Mini-Mais, Mangold, Zuckerschoten und Jasmin-Reis, frischer Koriander & Minze // 33,00

Geschmortes Lammnüssle aus der Keule vom Schwarzwald Weide-Lamm mit Kürbisgemüse, bunten Gnocchi von 3erlei Kartoffelsorten und Thymianjus // 28,00

Confierte Entenkeule mit Rotkraut und abgeschmälzten Kartoffelknödel, Entenjus // 26,00

Rosa gebratener Rehrücken und geschmorte Rehhaxe mit Schwarzwurzeln, Portwein- Schalotten und handgerollten Schupfnudeln // 37,00

VEGETARISCHE KARTE

Salat von Kürbis, Ricotta aus der Spielweg Käserei, Maronen und kleinem Feldsalat // 14,50

Rotkraut- Roggensauerteigbrot- Salat mit gebratenen Birnenspalten, Walnüssen und Marmelade von Schwarzen Nüssen // 13,50

Kürbiscrèmesuppe vom Hokaido-Kürbis mit Kürbisgemüse, gerösteten Kernen und Kürbiskernöl // 11,50

Kartoffelstampf mit gebratenen Schwarzwurzeln, Spinat und pochiertem Ei // 23,50
als veganes Gericht ohne Ei // 20,50

Hausgemachte Ricotta-Ravioli mit buntem Beetengemüse, Kräuterschaum und Spinatsalat // 26,50

Hausgemachte Tagliatelle mit geschwenktem Wintergemüse // 23,00



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