

Münstertal

Romantik-Hotel Spielweg

Karl-Josef Fuchs, der Vollblutgastronom und -koch des herrlich gelegenen »Romantik-Hotel Spielweg« im oberen Münstertal, hat in den letzten Jahren ganz konsequent einen eigenen Küchenstil entwickelt, der ihm heute auch in der lokalen wie nationalen Presse viel Lob einbringt. Anstatt es allen und jedem Recht machen zu wollen, irgendwelchen zeitgeistigen Verirrungen der gehobenen Küche hinterherzulaufen, setzt Fuchs auf die Produkte, die ihm der Naturpark Schwarzwald vor der Haustür liefert, oder kauft sie bewusst bei lokalen und regionalen Erzeugern ein.

Der passionierte Jäger setzt seine bodenständig moderne Wildküche ins Zentrum. Ob ein deftiger, perfekt abgeschmeckter Münstertäler Wildschweinsauerbraten gewünscht ist oder ein wunderbar zartes Oberpfälzer Hirschkalbnüssle aus der Keule, selbst gemachte deftige Wildschweinbratwürstle oder die sehr seltenen und fantastisch zubereiteten Wildinnereien, wie Rehleberle und Rehnierle, all das kann man bestens zubereitet auf seinem Teller finden. Hier hat Fuchs einen Standard gesetzt, der seinesgleichen sucht und tief in der Tradition der alemannischen Küche verwurzelt ist. Lokale Spezialitäten wie Schwarzwälder- und luftgetrockneter Schinken mit Wild- und Bauernsalami, Hinterwälder Kalbsconsommé mit getrockneten Tomaten und Kalbsbries, mariniertes Ochsenmaul mit Flusskrebse, Hüttenkäse und gebratener Kartoffel oder Côte de Bœuf von der Schwarzwälder Färse mit Melange-Noir-Pfeffer, Herbstgemüse und Rosmarinkartoffeln, im »Spielweg« wird die Schwarzwälder Küche aufs Feinste zelebriert. Fischliebhaber kommen mit Wiesentäler Forelle blau mit



Romantik-Hotel Spielweg

79244 Münstertal, Spielweg 61,
Tel: 07636-7090, Fax: 07636-70966,
www.spielweg.com
Geöffnet: täglich 12-14 Uhr/18:30-22 Uhr
(Küchenschluss).



Gesamtnote:	9,5 von 10 Punkten
Küche:	10 Punkte
Service:	9 Punkte
Ambiente:	10 Punkte
Weinangebot:	9 Punkte
Preis/Leistung:	9 Punkte

Kartoffeln und Nussbutter als Beilage, Lachsforellenfilet in Gewürzkruste mit Staudensellerie und Grießnocken an Verbena-Soße oder Rotbarbe mit Gemüse-Safran-Fond und Frischkäseravioli und einer Soße Rouille genauso überzeugend auf ihre Kosten. Zu den Besonderheiten des »Spielweg« zählt auch die eigene Käserei. Hier werden Obermünstertäler Weichkäse nach Münsterart, Molkenziger Frischkäse und ein gereifter »Spielweger«-Bergkäse produziert, der schon alleine die Reise wert ist.

Die alte Wirtsstube mit ihren Holzvertäfelungen ist an Flair nicht zu überbieten, der erstklassige Service um Ehefrau Sabine Fuchs und eine sortenreich bestückte Weinkarte mit ihren ausgesuchten badi-schen, deutschen, französischen und italienischen Tropfen runden das durchweg positive Bild ab.