

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 Gemeindegasthaus 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), Koch und Pâtissier aus dem Fränkischen, 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



Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

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 hochwertige und frische Lebensmittel und Sie als Gast erleben den unverwechselbaren Geschmack aus dem Südschwarzwald.

SOMMERMENÜ

Hausgemachte Wildpaté de la Campagne
mit Fenchel-Birnensalat und
karamellisierten Haselnüssen

Geschmortes Kalbsbäckle
mit bunten Karotten und jungen Beeten vom Lindenbrunnenhof
Parmesan-Polenta und Thymianjus

Luftige Topfencreme mit marinierten Markgräfler Beeren,
Limettenbaiser und Holunderblüteneis

als 3-Gang // 49

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 Schulter vom „Mai-Bock“
mit grünem Gemüse, Pfifferlingen, gegrillten Weinbergpfirsichen
und handgerollten Schupfnudeln

Gebranntes Schokoladenparfait mit Vanille Espuma,
gedämpftem Rhabarber und Rhabarber-Sauerrahmeis

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

3-Gang Gänseleber, Blutwurst & Reh // 71

3- Gang Gänseleber, Reh & Dessert // 69

4-Gang mit Dessert oder Käse // 79

5- Gang // 84



VORSPEISEN

Sommersalat mit Maultäschle vom Obermünstertäler Weichkäse aus der eigenen Käserei mit gegrillten Feigen, Sonnenblumenkernen und Wildschinken // 15,50

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

Gegrillter Pulpo mit Tomaten-Wassermelonensalat, Hummus, Basilikumpesto und Minze aus Sabines Garten // 21

Hausgemachte Wildpaté de la Campagne mit Fenchel-Birnensalat und karamellisierten Haselnüssen // 14,50

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

SUPPEN

Tagessuppe „Die von Heute“ // 7

Badische Flädlesuppe // 8

Tom Kha Gai Suppe (asiatische Hühner-Kokosnussuppe) mit rosa gebratenem Rehfilet, Koriander und Chili-Öl von Sabines Chili-Baum // 16

Steinpilz-Consommé von Münstertäler Steinpilzen mit Kalbstortellini, Wurzelgemüse und Petersilie // 16,50



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

Sauté von Kalbsbries und- nierle in leichter Pommery-Senfsauce mit buntem Frühlingsgemüse und feinen Nudeln // 26

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

HAUPTGERICHTE

Confierte Eismeerlachsforelle
mit gebratenem und roh mariniertem Spargel, Ricotta-Ravioli,
Kräuter- Schaum und wachsweichem Eigelb // 33

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

Kalbskopf du Chef vom Münstertäler Weidekalb
im leichten Gemüsefond mit Gürkle, Spargelspitzen, Radieschen
Kräutern, pochiertem Wachtelei und Kartoffeln // 29

Geschmortes Kalbsbäckle mit bunten Karotten und jungen Beeten
vom Lindenbrunnenhof, Parmesan-Polenta und Thymianjus // 28

Tagliata vom Hinterwälder Rinderrücken vom Drehbachhof auf dem
Stohren mit Oliven-Artischocken-Tomatengemüse, Pinienkernen
krossen Thymian-Kartoffele, frischer Rucola,
gehobelter Parmesan und Olivenöl // 32

Rosa gebratener Rehrücken und geschmorte Schulter vom „Mai-Bock“
mit grünem Gemüse, Pfifferlingen, gegrillten Weinbergpfirsichen
und handgerollten Schupfnudeln // 37

VEGETARISCHE KARTE

Sommersalat mit Maultäschle vom Obermünstertäler Weichkäse
aus der Käserei mit gegrillten Feigen, Sonnenblumenkernen // 13,50

„Die von Heute“ – unsere vegetarische Tagessuppe // 7

Kartoffelstampf mit Oliven-Artischocken-Tomatengemüse, Pinienkernen
und pochiertem Ei und frischen Rucola // 23,50
als veganes Gericht ohne Ei zubereitet // 20,50

Hausgemachte Ricotta-Ravioli mit gebratenem und roh mariniertem
Spargel, Kräuterschaum und Spinatsalat // 26,50

Hausgemachte Tagliatelle mit geschwenktem Frühlingsgemüse
Bärlauchpesto und geschmorte Tomaten, Frühlingskräuter // 23



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