



*Welcome  
to the  
Bisichenberg*



*Our beautiful house Bisichenberg was built in 1842 and served since 1900 as a guest house. Classic as a farm with livestock and hosting, the establishment of Bisichenberg changed later to the Guest House.*

*At this time, traveling to the Bisichenberg was a bit chic, modern and almost glamorous, because there was one of the first phones in Sasbachwalden 1920.*



*History is changeable, but the Bisichenberg remained always the traditional excursion destination with views over the beautiful Rhine Valley.*

*In December 2008, Bisichenberg guest house burned down and was sold. We, the family Petermann, have taken over the Bisichenberg, rebuilt it and the season could start in summer 2009. In the following years our house was completely renovated and extended.*

*The Bisichenberg is a place that invites us to implement new ideas and every day to make it a bit better and comfortable, just more beautiful. For us and for you - our guests.*

*We are pleased that you are here!*

*Yours family Petermann and team.*



## *Gasthaus Bischenberg : views of pleasure!*



### *Joy pleasure*

*As a member of the Association of celiac disease we are specialized in the preparation of gluten-free food. We are awarded with the chef's hat of the German Coeliac Society and that we are proud for.*

*All dishes on our menu are homemade and gluten-free. Our work is particularly for the people with allergies from gluten and lactose. **We keep a detailed allergen declaration ready for you (in german language).** If you want a different form of the diet, please contact us gladly. We will meet your wishes to provide you a pleasant and enjoyable stay.*



### *Natural enjoyment*

*Traditional organic and branded meat programmes concentrate on natural posture and feeding. **Qualivo & Regio** takes a decisive step further. The animals thrive in open stables. The lining must meet in addition highest requirements. The result is an outstanding development of animals and meat of exceptional quality.*

***Qualivo & Regio** is good for humans, nature and animals.*

### *Neighborly pleasure ~ fresh on the table*

*Our trout swim in the Black Forest. Our eggs and apples thrive in sight. Our fruit and vegetables come from the region and from the local greengrocer.*

*True to the desire : to bless you with our pleasure.*



*Culinary Delights*

## *Food and beverage selection*



*The cuisine is a world, whose sun is the stove.  
Victor Hugo*

## *Vorspeisen und Suppen* *Starters & soups*

### *½ Dutzend Schnecken*

*½ dozen of snails with home made herb butter and baguette*  
**6,40 €**

~~~~~

### *Hausgemachte Tagessuppe*

*soup of the day*

*Tasse / cup 3,50 € ~ Terrine 4,80 €*

~~~~~

### *Badische hausgemachte Flädlesuppe*

*Soup of the region ~ home made ~ with pieces from pan cake*

*Tasse / cup 4,00 € ~ Terrine 5,60 €*

~~~~~

### *Feine Kartoffelcremesuppe mit Knoblauch-Croûtons*

*Creamy potato soup with garlic croutons*

*Tasse / cup 4,00 € ~ Terrine 5,60 €*

~~~~~

*Zu allen Vorspeisen und Suppen reichen wir Brot oder Baguette.*

*To all soups we provide bread or french baguette.*



*Eating something good, satisfies all resentment and reconciled all human.  
Luc de Clapiers*

## *Salate ~ salads*

### *Kleiner gemischter Salat* <sup>1,8)</sup>

*small mixed salad*

**4,50 €**

~~~~~

### *Radlersalat* <sup>1,8)</sup>

*Großer bunter Salatteller mit Hausdressing und Putenstreifen  
„Biker`s salad“ ~ big salad plate with house dressing and pieces of turkey*

**11,80 €**

~~~~~

### *Salatplatte „Bischenberg“* <sup>1,8)</sup>

*Salate der Saison mit Hausdressing, dazu Kartoffeltaschen mit einer Frischkäse-Kräuterfüllung  
Seasonal salad with home-made dressing, potatoes fritter filled with cream herbal cheese*

**10,80 €**

~~~~~

### *Salatplatte Sommerfreude* <sup>1,8)</sup>

*Salate der Saison mit Hausdressing, Feta (Schafskäse), getrockneten Tomaten und Oliven  
„Summer Joy“ ~ salads of the season with house dressing, feta (sheep cheese), dried tomatoes and olives*

**11,30 €**

*Our wine recommendation:*

*Grauer Burgunder from the vineyard Herztal.*

*Zu jedem Salat reichen wir Brot oder Baguette.*

*To all soups we provide bread or french baguette.*



*If I ate well, my soul is strong and unwavering.*

*Moliere*

## *Gerichte vom Rind*

### *Dishes with beef*

*Our beef is a high-quality German premium meat from the region. In terms of quality, enjoyment and ethics Qualivo stands out of beef from conventional standards. This corresponds to our understanding of human, animal & nature.*



#### *Rumpsteak „Kräuterbutter“ 1,8)*

*mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Pommes Frites und gem. Salat*

***Rumpsteak with herb butter, french fries and mixed salad***

***23,80 €***

~~~~~

#### *Rumpsteak „Knoblauch“ 1,8)*

*an pikanter Knoblauchsoße, dazu hausgemachte Spätzle und gemischter Salat*

***Rumpsteak roasted with garlic sauce, home made Spätzle and mixed salad***

***24,80 €***

~~~~~

#### *Rumpsteak „Pfeffer“ 1,8)*

*Rumpsteak an einer Cognac-Pfeffersoße mit Rösti und gem. Salat*

***Rumpsteak with Cognac-Pepper sauce, hash browns and mixed salad***

***25,90 €***

~~~~~

*Our wine recommendation:*

*Spätburgunder Rotwein Kabinett from wineryard Herztal.*



*The Queen of cooking is imagination ~ and love for it, the best spice.*

## *Gerichte vom Geflügelhof* *Dishes with poultry*

### *Putensteak „Schweizer Art“<sup>1,7,8,9)</sup>*

*mit Kochschinken und Käse überbacken, dazu Kartoffelrösti und kleiner gemischter Salat*  
**Turkey steak „Swiss style“** with cooked ham and cheese, gratinated roasted potatoes and mixed salad  
**14,70 €**

*Our wine recommendation: Weißer Burgunder from the Oberkircher winehouse.*

~~~~~

### *Putensteak Hawaii<sup>1,2,7,8,9)</sup>*

*mit Ananas überbacken, an einer Currysoße mit Kartoffelrösti und kleiner gemischter Salat*  
**Turkey steak of „Hawaii“** with pineapple, curry sauce, hash browns and small mixed salad **15,30 €**

*Our wine recommendation: Riesling dry from the Oberkircher winehouse.*

~~~~~

### *Indisches Märchen<sup>1,2,8)</sup>*

*Putengeschnetzeltes in einer Curry-Früchte-Soße mit Reis und kleiner gemischter Salat*  
**„Indian Romance“** ~ Turkey in curry fruit sauce with rice and small mixed salad  
**14,90 €**

*Our wine recommendation: Riesling Kabinett from winery Herztal.*

~~~~~



*We should offer the body something good and the soul like to living in it.  
Winston Churchill*

## *Gerichte vom Schwein* *Dishes from pork*

*Our pork is a high-quality German premium meat from the region. In terms of quality, enjoyment and ethics Qualivo stands out of pork from conventional standards. This corresponds to our understanding of human, animal & nature.*



### *Schnitzel „Wiener Art“ 1,8)*

*mit Pommes Frites und gemischtem Salat*

*Schnitzel „Vienna Style“ with french fries and mixed salad*

**13,90 €**

~~~~~

### *„Schnitzel ~ Brot“ „Wiener Art“ 1,8)*

*Schnitzel paniert „Wiener Art“ mit Brot und Salatgarnitur*

*Schnitzel „Vienna Style“ with bread and small mixed salad*

**9,50 €**

~~~~~

### *Schweinesteak „Jäger Art“ 1,8)*

*an Pilzrahmsauce mit hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat*

*Porksteak „Hunter's Style“ ~ with creamy mushroom sauce, home made „Spätzle“ and mixed salad*

**16,90 €**

~~~~~

### *Cordon Bleu vom Schwein 1,8)*

*mit Pommes Frites und gemischtem Salat*

*Cordon Bleu (pork) with french fries and mixed salad*

**16,90 €**

~~~~~

*Our wine recommendation: Oberkircher Müller-Thurgau trocken  
and Badisch Rotgold ~ Vierthalers „Alde Gott“ Sasbachwalden.*





*Food and drink connect body and soul.  
Sokrates*

*Heimische Klassiker ~ Leckeres aus der Region  
local classic ~ delicacies from the Black Forest*

*fish & deer*

*Forelle „Müllerin Art“<sup>1,8)</sup>*

*Frisch aus dem Schwarzwald : gebratene Forelle mit zerlassener Zitronenbutter  
dazu Petersilienkartoffeln und gemischter Salat*

**Trout „Miller Style“** ~ from the Black Forest :  
*fried with melted lemon butter, boiled potatoes and mixed salad*

*18,50 €*

~~~~~

*Forelle mit Mandeln<sup>1,8)</sup>*

*Frisch aus dem Schwarzwald : gebratene Forelle mit Petersilienkartoffeln und gemischter Salat  
**Trout with almonds** ~ from the Black Forest fried with boiled potatoes and mixed salad*

*18,80 €*

~~~~~

*Unsere Weinempfehlung: Riesling Kabinett vom Weingut Herztal*

*Wildgulasch „Förster Art“<sup>1,8)</sup>*

*Hirschedelgulasch an Preiselbeerbirne, hausgemachte Spätzle und gem. Salat  
**Deer ragout „Forester Style“** ~ pear with cranberry jam, home made „Spätzle“ and mixed salad*

*18,80 €*

~~~~~

*Our wine recommendation:*

*Hex von Dasenstein Spätburgunder Red Wine and  
Spätburgunder Rotwein Kabinett from the winery Herztal.*



*But no pleasure is temporary, because the impression it leaves, never change.  
J.W. Goethe*

*Hausgemachte Flammkuchen  
home made Tarte Flambee*

*Mit geräuchertem Speck und Zwiebeln <sup>9)</sup>*

*with bacon and onions*

*8,80 €*

*~~~~~*

*Mit geräuchertem Speck, Zwiebeln und Käse <sup>1,9)</sup>*

*with bacon, onions and cheese*

*9,40 €*

*~~~~~*

*Mit geräuchertem Speck und Käse <sup>1,9)</sup>*

*with bacon and cheese*

*8,90 €*

*~~~~~*

*Mit Champignon, geräuchertem Speck und Käse <sup>1,9)</sup>*

*with mushrooms, bacon and cheese*

*9,60 €*

*~~~~~*



*A good kitchen is the foundation of all happiness.*

## *Hausgemachte Flammkuchen vegetarisch* *home made Tarte Flambee vegetarien*

*Mit Feta (Schafskäse), getrockneten Tomaten & Oliven*

*with feta (sheep cheese), sun-dried tomatoes and olives*

**9,30 €**

~~~~~

*Mit Gemüsewürfeln und Käse <sup>1)</sup>*

*with vegetables and cheese*

**9,20 €**

~~~~~

*„Süßer Apfeltraum“*

*Mit Apfel, Zucker und Zimt - flambiert mit Calvados*

*“Sweet Dreams“ ~ with apples, cinnamon, flamed with calvados*

**9,40 €**

~~~~~

*Genießer Idee ~ an enjoyable idea*

*Unsere Flammkuchen werden im Steinbackofen frisch für Sie gebacken.*

*Gerne servieren wir Ihnen unseren Flammkuchen auch in glutenfrei.*

***Our flame cakes are freshly baked in a stone oven for you.***

***We are glad to serve our flame cakes as well in gluten-free.***

*Treat yourself to a typical Baden Burgundy wine, as the velvety red  
Pinot Noir or fruity white Burgundy from the Oberkirch winemakers.*

*Gönnen Sie sich dazu, einen typisch badischen BurgunderWein, als samtigen roten  
Spätburgunder oder fruchtigen weißen Burgunder von den Oberkircher Winzern.*



*Dedicate love and cooking with all your heart.*

*Dalei Lama*

## *Vegetarische Gerichte* *vegetarian dishes*

### *Käsespätzle* <sup>1,8)</sup>

*mit gemischtem Salat*

*„Cheese-Spätzle“ ~ a homemade kind of noodles with mixed salad*

*9,40 €*

*~~~~~*

### *Käsespätzle* <sup>1,8)</sup>

*mit Zwiebeln und gemischtem Salat*

*„Cheese-Spätzle“ ~ a homemade kind of noodles with onions and mixed salad*

*10,30 €*

*~~~~~*

### *Vegetarisches Curry mit Falafel und Reis* <sup>1,8)</sup>

*Knusprige Falafel, an einer feinen Curry-Früchte-Soße mit Reis dazu ein kleiner gemischter Salat*

*“Vegetarien Curry” ~ Falafel in curry fruit sauce with rice and small mixed salad*

*12,40 €*

*~~~~~*

*More vegetarian delicacies, you will find in our salad selection and at our  
homemade flame cakes ~ as well in gluten-free.*



*Here I am and can be here.*

*Goethe*

## *Vesperzeit ~ Vesper*

### *Straßburger Wurstsalat* <sup>1,2,7,8)</sup>

*Lyoner und Gouda Käsestreifen, mit Zwiebeln unserem Hausdressing und Bauernbrot  
„Salad Strasbourg Style“ ~ stripes of sausage and cheese covered with house dressing*

*9,50 €*

~~~~~

### *Vesperplatte* <sup>1,8,9)</sup>

*Reich garniertes Geniesserbrett mit Blutwurst, Leberwurst, Schwartenmagen und geräuchertem Schinkenspeck – dazu Bauernbrot und unser hausgebranntes Schwarzwälder Kirschwasser : einfach zünftig lecker.*

*„Black Forest snack plate“ ~ different types of original black forest sausages (blood sausage, liver sausage, Schwartenmagen, smoked bacon, home made original black forest cherry brandy.*

*12,50 €*

~~~~~

## *klein & fein*

*small & fine*

### *Portion Pommes*

*mit Ketchup  
french fries & ketchup*

*3,80 €*

~~~~~

### *Portion Spätzle*

*mit Sauce  
a special kind of  
home made noodles with  
creme fraiche sauce*

*4,50 €*

~~~~~

### *Portion Rösti*

*mit Ketchup  
hash browns & ketchup*

*3,80 €*

~~~~~



*Today, I will be happier than a bird with a french fry.*

*Für den kleinen Genuss ~ nur für Kinder*  
*Just for our little guests*

*Max and Moritz*

*Kinderschnitzel mit Pommes frites und Gemüse*  
**Small schnitzel** (pork) with french fries and vegetables

8,20 €

~~~~~

*Biene Maja*

*Putensteak Natur mit Spätzle und Gemüse*  
**Maja the bee - Small turkey steak**, with „Spätzle“ (home made noodles) and vegetables

8,60 €

~~~~~

*Gemischtes Eis <sup>1)</sup>*

*Schokoladeneis, Eis mit Vanillegeschmack, Erdbeereis*  
**Mixed ice cream** ~ chocolate, vanilla, strawberry

4,00 €

~~~~~

*1 Kugel Eis <sup>1)</sup>*

**1 scoop ice cream** ~ chocolate, vanilla or strawberry

1,50 €

~~~~~

*Wir bitten um Verständnis, dass die Kindergerichte ausschließlich unseren kleinen Gästen vorbehalten sind.  
Für den kleinen Hunger, können wir eine Auswahl unserer Gerichte gerne als kleine Portion servieren.*

***We ask for your understanding  
that the children's dishes are reserved exclusively for our little guests.  
For the small hunger, we can serve a selection of our dishes as a small portion.***



*You should give temptations, you never know when they come back.* Oscar Wilde

## *Zum süßen Abschluss unsere Dessertkreationen ~ Dessert*

### *Das kleine Dessertgedeck <sup>1,5)</sup>*

*Eine Kugel Eis Vanillegeschmack & ein Espresso, serviert mit einer großen Tasse zum Geniessen*  
**The small dessert** ~ one scoop vanilla icecream and an espresso

3,50 €

~~~~~

### *Hausgemachter Apfelstrudel <sup>1)</sup>*

*mit Puderzucker und Eis mit Vanillegeschmack*

**Home made apple strudel** ~ with powdered sugar, vanilla ice cream and warm vanilla sauce

6,80 €

~~~~~

### *Das kleine Schokoladendessert <sup>5)</sup>*

*Eine Tasse Kaffee oder Espresso, serviert mit einer exquisiten Schokoladenauswahl.*

**The small chocolate dessert** ~

*a cup of coffee or espresso, served by an exquisit chocolate selection.*

4,50 €

~~~~~

### *Tarte aux chocolat <sup>1)</sup>*

*Bezauberndes Schokoladentörtchen, warm serviert mit flüssigem Schokoladenkern, gekrönt von einer Kugel sahnigem Eis Vanillegeschmack.*

**Small chocolate cake** ~ charming chocolate cake, served warm with liquid chocolate core, crowned by a scoop ice cream vanilla flavor.

6,50 €

~~~~~

## *Kuchengenuss ~ enjoy our homemade cake*

*Wir empfehlen eine feine Auswahl an Obstkuchen und Torten ~ nach Jahreszeit wechselnd und stets hausgemacht. Unsere **Schwarzwälder Kirschtorte**, wird von Bischenberger*

*Kirschwasser beschwipst: ein Hochgenuss!*

*Für **glutensensible Gäste** halten wir eine Auswahl an Kuchen und Gebäck bereit.*

*We recommend a fine selection of fruit cakes and cakes ~ changing according to the season and always homemade. Our Black Forest cake is tipsy by Bischenberger Kirsch Brandy: a delight! For glutensensible guests we offer a selection of cakes and pastries.*

3,40 € ~ 4,10 €



*Nothing is more valuable than a good friend, but a friend with chocolate.  
Charles Dickens*

## *Eiskaltes Vergnügen ~ ice cream pleasure*

### *Dreierlei von hausgemachtem Fruchtsorbet*

*Drei Kugeln in verschiedenen Variationen*

**Homemade fruit sorbet** ~ three scoops in different varieties

6,50 €

~~~~~

### *Hausgemachtes Fruchtsorbet*

*eine große Kugel im Glas*

**Homemade fruit sorbet** ~ one big scoop

2,80 €

~~~~~

### *Hausgemachtes Fruchtsorbet beschwipst mit Holunder Gin Likör*

*eine große Kugel Sorbet im Glas, geküsst von 2cl Holunder Gin Likör*

**Homemade fruit sorbet tipsy with Elder-Gin liqueur** ~ one big scoop kissed by 2cl Elder-Gin liqueur

5,80 €

~~~~~

### *Coup Dänemark<sup>1)</sup>*

*Eis mit Vanillegeschmack mit heißer Schokoladensauce und Sahne*

**Coup Denmark** ~ ice cream vanilla with hot chocolate sauce and whipped cream

6,50 €

~~~~~

### *Heiße Liebe<sup>1)</sup>*

*Eis mit Vanillegeschmack mit heißen Himbeeren und Sahne*

**Sweet Love** ~ vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream

6,60 €

~~~~~





*Endless Summer Feeling : Eiscreme ~ Gelati ~ Glace ~ ICECREAM*

## *Eiskaltes Vergnügen ~ ice cold pleasure*

### *Schwarzwaldbecher <sup>1)</sup>*

*Schokoladeneis, Eis mit Vanillegeschmack, Sauerkirschen,  
Domis Schwarzwälder Kirschwasser Hausbrand und Sahne*

***Black Forest ice cup ~ vanilla & chocolate ice cream, home made cherry brandy & whipped cream***

**6,80 €**

~~~~~

### *Eiskaffee <sup>1,5)</sup>*

*Eiskalter Kaffee, Eis mit Vanillegeschmack und Sahne*

***Ice Coffee ~ Frozen Coffee with vanilla ice cream and whipped cream***

**5,20 €**

~~~~~

### *Sanfter Engel*

*eine Kugel Eiscreme Vanillegeschmack im Glas, geküsst von 2cl Eierlikör*

***Lovely Angel ~ ice cream vanilla flavor kissed by 2cl egg liqueur***

**4,80 €**

~~~~~

### *Gemischtes Eis <sup>1)</sup>*

*Schokoladeneis, Eis mit Vanillegeschmack, Erdbeereis*

***Mixed ice cream ~ chocolate, vanilla, strawberry***

**4,00 €**

~~~~~

### *1 Kugel Eis <sup>1)</sup>*

***One scoop ice cream ~ chocolate, vanilla or strawberry***

**1,50 €**

~~~~~



*The best way to spend life pleasant is to drink good coffee.*

*Jonathan Swift.*

## *coffee & tea*

<i>A cup of coffee or a cup of coffee without caffeine</i>	<b>2,30 €</b>
<i>A jug of coffee or a cup of coffee without caffeine</i>	<b>4,10 €</b>
<i>A cup of Espresso</i>	<b>2,00 €</b>
<i>A cup of Cappuccino</i>	<b>2,60 €</b>
<i>A cup of milk cafe</i>	<b>3,50 €</b>
<i>A glas of Latte Macchiato</i>	<b>3,20 €</b>
<i>A glas of milk Milch hot or cold</i>	<b>2,40 €</b>
<i>A cup of hot chocolate with whipped cream (Kaba)</i>	<b>3,50 €</b>
<i>A cup of real hot chocolate with homemade chocolate (milk with real chocolate : in white, brown or dark)</i>	<b>3,80 €</b>
<i>A portion of whipped cream</i>	<b>0,80 €</b>

*Drink tea and forget the noise of the world.*

<b>Black tea</b> <i>Dajeeling-Sikkim First Flush ~ Meßmer tea specialities</i>	<b>2,30 €</b>
<b>Green tea</b> <i>„Lung Ching“ ~ Meßmer tea specialities</i>	<b>2,30 €</b>
<b>Green tea</b> <i>Sencha „Zitrone-Malve“ ~ Meßmer tea specialities</i>	<b>2,30 €</b>
<b>Rooibos tea</b> <i>Vanille-cream ~ Meßmer tea specialities</i>	<b>2,30 €</b>
<b>Herbal tea</b> <i>chamomilla ~ Meßmer tea specialities</i>	<b>2,30 €</b>
<b>Herbal tea</b> <i>Nana Minze-peppermint ~ Meßmer tea specialities</i>	<b>2,30 €</b>
<b>Herbal tea</b> <i>hibiscus-cranberry ~ Meßmer tea specialities</i>	<b>2,30 €</b>



*The best magnifying glasses for the pleasures of this world are the ones from which they drink,*

*Joachim Ringelnatz*

## *Recommendation of the House*

### *Aperitif*

<i>Kir ~ bubbly Riesling with Crème de Cassis</i>	<i>0,20 l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Kir Royal ~ sparkling wine Riesling with Crème de Cassis</i>	<i>0,10 l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Aperol ~ bubbly Riesling with sparkling water and Aperol</i>	<i>0,20 l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Sparkling wine kissed by elderflower syrup</i>	<i>0,20 l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Sparkling wine kissed by wild plum liqueur</i>	<i>0,10 l</i>	<i>5,70 €</i>
<i>Sparkling wine kissed by blueberry liqueur</i>	<i>0,10 l</i>	<i>5,70 €</i>

### *Sparkling wine*

<i>Oberkircher Sekt Pinot white</i>	<i>0,75 l</i>	<i>17,80 €</i>
<i>Oberkircher Sekt Pinot white – small bottle</i>	<i>0,20 l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Oberkircher „Freistern“ Traubensaft Secco Rose non-alcoholic</i>	<i>0,75 l</i>	<i>12,90 €</i>

### *refreshment*

*Wine spritzer with wine from Oberkircher winehouse*

<i>in white or red</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,90 €</i>
------------------------	---------------	---------------



*A bottle of wine contains more philosophy than all non-fiction.*

*Louis Pasteur*

## *Weine der Oberkircher Winzer*

### *Wine from the Oberkircher winemakers*

<b>2014 Oberkircher Müller Thurgau QbA mild</b>	0,25 l	3,90 €
<i>Ein fruchtig milder Wein mit wenig Säure.</i>	1,0 l	14,50 €
<b>A mild fruity white wine with low acidity.</b>		
<b>2014 Oberkircher Müller Thurgau QbA trocken</b>	0,25 l	3,90 €
<i>Frisch und fruchtig, mit milder Säure und angenehmer Struktur.</i>	1,0 l	14,50 €
<b>White wine, fresh &amp; fruity, with acidity and pleasant structure mild.</b>		
<b>2015 Oberkircher Riesling QbA mild</b>	0,25 l	4,50 €
<i>Frischer, saftiger Riesling mit einer cremig dichten &amp; doch klaren Struktur.</i>	1,0 l	16,80 €
<b>Fresh, juicy Riesling with a creamy dense &amp; clear structure: white wine</b>		
<b>2015 Oberkircher Riesling QbA trocken</b>	0,25 l	4,50 €
<i>Straffer, fruchtiger Riesling mit einer milden duftigen Säure.</i>	1,0 l	16,80 €
<b>Firm, fruity Riesling with a mild aromatic acid : white wine.</b>		
<b>2015 Oberkircher Weißer Burgunder QbA trocken</b>	0,25 l	4,70 €
<i>Ein Duft von gelbem Obst, ein nussiges Aroma &amp; erfrischende leichte Säure.</i>	1,0 l	17,50 €
<b>A scent of yellow fruit &amp; nutty aroma &amp; refreshing light acidity.</b>		
<b>2014 Hex von Dasenstein Spätburgunder Rotwein QbA mild</b>	0,25 l	4,50 €
<i>Zarter Duft nach Kirschen, zeigt sich duftig und samtig im Mund.</i>	1,0 l	16,80 €
<b>Delicate scent is fragrant like velvety cherries, in the mouth : red wine.</b>		
<b>2014 Hex von Dasenstein Spätburgunder Rotwein QbA trocken</b>	0,25 l	4,50 €
<i>Kirschenduft, zeigt sich ausgewogen und lebendig im Mund.</i>	1,0 l	16,80 €
<b>Cherry fragrance ~ smooth red wine.</b>		
<b>SMS ~ der kühle Rote ~ ein SommerCuvee</b>	0,25 l	4,90 €
<i>Kirschenduft, zeigt sich ausgewogen und lebendig im Mund.</i>	0,75 l	14,50 €
<b>Cherry fragrance ~ cold to drink ~ smoothy red wine.</b>		



*Wine is bottled poetry ~ Robert Louis Stevenson*

## *Weine aus Sasbachwalden ~ Vierthalers „alde Gott“* *Wine from Sasbachwalden*

<b>2015 Spätburgunder Weißherbst Kabinett</b>	0,25 l	5,50 €
<i>Ein eleganter &amp; fruchtiger Essensbegleiter</i>	0,75 l	15,80 €
<b>An elegant &amp; fruity food accompaniment</b>		
<b>2015 Badisch Rotgold Kabinett</b>	0,25 l	5,70 €
<i>Cuvee von roten &amp; weißen Burgundertrauben ~ eine Besonderheit</i>	0,75 l	16,80 €
<b>Cuvee of red &amp; white burgundy grapes ~ a peculiarity</b>		
<b>2014 Spätburgunder Rotwein Kabinett mild</b>	0,25 l	5,90 €
<i>Typisch badisch mit Kirsch- und BrombeerAromen</i>	0,75 l	17,40 €
<b>Typical wine from Baden region with cherry and blackberry flavours</b>		

## *Weine vom Weingut Herztal in Oberkirch~Nussbach*

*For special moments of our finest wines ~ from the vineyard Herztal in Oberkirch Nussbach*

<b>2015 Grauer Burgunder Kabinett trocken</b>	0,20 l	5,60 €
<i>Elegante süßlich-frische Note von Birnenduft und leicht nussig-erdigem Aroma. (SR 5,5 g/l, RZ 6,9 g/l, Alk. 12,0 %)</i>	0,75 l	19,80 €
<b>Elegant sweet fresh notes of pears and slightly nutty, earthy aroma.</b>		
<b>2015 Riesling Kabinett trocken (Goldmedaille prämiert)</b>	0,20 l	4,30 €
<i>Fruchtiger ~ spritziger Wein, zeigt die gesamte Aromatik seines Jahrgangs. (SR 6,4 g/l, RZ 6,0 g/l, Alk. 12,0 %)</i>	0,75 l	15,80 €
<b>Fruity ~ sparkling white wine, shows the entire aromas of his vintage.</b>		
<b>2014/15 Spätburgunder Rose Wein Kabinett trocken</b>	0,10 l	2,30 €
<i>Fruchtig-spritziger Rose ~ der leichte Essensbegleiter mit dem gewissen Etwas. (SR 6,2 g/l, RZ 6,0 g/l, Alk. 12,0 %)</i>	0,20 l	4,40 €
<b>Fruity lovely rose wine ~ the easy food companion with a twist.</b>	0,75 l	16,00 €
<b>2013/14 Spätburgunder Rotwein Kabinett trocken</b>	0,20 l	5,50 €
<i>Typisch badischer Profilwein vom Blauen Spätburgunder mit ausgeprägter Kirsch- und Brombeeraromatik, (SR 4,4 g/l, RZ 11,2 g/l, Alk. 12,5 %)</i>	0,75 l	19,50 €
<b>Typical Baden wine of blue Pinot Noir with distinct cherry and raspberry aromas. Red wine.</b>		



*Life is too short to drink bad wine.*

## *Flaschenweine*

### *Weine aus Sasbachwalden ~ Vierthalers „alde Gott“ Wine from Sasbachwalden*

**2013 Spätburgunder Rotwein Spätlese ~ Rarität** 0,75 l 29,80 €  
*Außergewöhnlich gehaltvoller Jahrgangs~Spätburgunder ~  
weich . rund . voll  
Exceptionally rich vintage ~ Pinot Noir ~ soft . round . full*

### *Für besondere Momente unsere schönsten Weine vom Weingut Herztal in Oberkirch~Nussbach*

*For special moments of our finest wines ~ from the vineyard Herztal in Oberkirch Nussbach*

**2013 Spätburgunder Spätlese trocken „alte Rebe“** 0,75 l 21,80 €  
*Dichte, samtweiche Fülle ~ im Holzfass gereift. (SR 5,1 g/l, RZ 2,1 g/l, Alk. 13,0 %)  
Red wine with a dense, velvety abundance ~ matured in oak barrels*

**2014 Barrique Cuvee Spätlese trocken ~ Teufelsgranit** 0,75 l 29,80 €  
*Dieser Wein verkörpert das ganze Rotwein-Spektrum des Weingut Herztal :  
Cuvee aus Merlot, Cabernet und Spätburgunder.  
(SR 4,7 g/l, RZ 4,4 g/l, Alk. 13,0 %) **Nachfolgejahrgang ist 2013!**  
**This red wine embodies the red spectrum of the Herztal Vineyard:  
blend of Merlot, Cabernet and Pinot Noir.***

**2013 Merlot Kabinett trocken** 0,75 l 15,80 €  
*Klassischer Merlotgenuss. (SR 4,9 g/l, RZ 2,8 g/l, Alk. 12,0 %)  
Red wine. Classic Merlot enjoyment.*



*Rather a bit too well eaten, drunk as pathetic.*

## *Drinks menu*

### *Soft drinks*

<i>Mineral water Classic Peterstaler Gourmet</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,10 €</i>
<i>Mineral water Classic Peterstaler Gourmet</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Mineral water Classic Peterstaler Gourmet</i>	<i>0,75 l</i>	<i>4,10 €</i>
<i>Peterstaler Mineral water Medium</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Peterstaler Mineral water Still ~ Black Forest</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Sprite <sup>3)6)8)</sup></i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Sprite <sup>3)6)8)</sup></i>	<i>0,40 l</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Cola<sup>1)5)</sup>, Sinalco Orange<sup>1)8)</sup>, Cola Mix<sup>1)5)8)</sup>, Cola Light<sup>1)3)5)6)</sup></i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Cola<sup>1)5)</sup>, Sinalco Orange<sup>1)8)</sup>, Cola Mix<sup>1)5)8)</sup>, Cola Light<sup>1)3)5)6)</sup></i>	<i>0,40 l</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Tonic Water<sup>4)</sup> Fl.</i>	<i>0,20 l</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Bitter Lemon<sup>4)8)</sup> Fl.</i>	<i>0,20 l</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Ginger Ale<sup>1)</sup> Fl.</i>	<i>0,20 l</i>	<i>3,10 €</i>

### *Juice and Juice Spritzer*

<i>Applejuice, Orangejuice</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Applejuice, Orangejuice</i>	<i>0,40 l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Applejuice Spritzer, Orangejuice Spritzer</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Applejuice Spritzer, Orangejuice Spritzer</i>	<i>0,40 l</i>	<i>4,10 €</i>
<i>Black currant drink</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Black currant drink</i>	<i>0,40 l</i>	<i>5,30 €</i>
<i>Black currant drink Spritzer</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Black currant drink Spritzer</i>	<i>0,40 l</i>	<i>4,50 €</i>



*Beer is proof that God loves us and wants us to be happy.*

*Benjamin Franklin*

## *Beers on tap*

<i>Schloß Favorit Export</i>	<i>0,30 l</i>	<i>2,90 €</i>
	<i>0,50 l</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Uhl Pils</i>	<i>0,30 l</i>	<i>3,10 €</i>
	<i>0,50 l</i>	<i>4,10 €</i>
<i>Franziskaner yeast wheat beer bright</i>	<i>0,30 l</i>	<i>2,90 €</i>
	<i>0,50 l</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Franziskaner yeast wheat beer bright Spritzer with Coke <sup>1)5)</sup></i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Radler ~ beer spritzer with sprite <sup>3)6)8)</sup></i>	<i>0,30 l</i>	<i>2,90 €</i>
	<i>0,50 l</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Amere ~</i>	<i>0,30 l</i>	<i>3,70 €</i>
<i>beer spritzer with bitter orange liqueur ~ French speciality</i>		

## *Bottled Beers*

<i>Franziskaner yeast wheat beer bright ~ non-alcoholic beer</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Beer glutenfree</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Beer alcohol free</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,60 €</i>

### *Deklaration*

- |                                     |  |   |
|-------------------------------------|--|---|
| <i>1) with dye / Farbstoff</i>      | <i>2) with preservatives / Konservierungsstoffen</i> | <i>3) with sweeteners / Süßungsmitteln</i>                        |
| <i>4) quinine / chininhaltig</i>    | <i>5) caffeine / koffeinhaltig</i>                   | <i>6) contains phenylalanin / enthält eine Phenylalaninquelle</i> |
| <i>7) with phosphate / Phosphat</i> | <i>8) with antioxidant / Antioxidationsmittel</i>    | <i>9) with flavor enhancers / Geschmacksverstärker</i>            |

*We do not use synthetic flavour enhancers, sodium glutamate, artificial colour or aromatic substances and we keep a detailed allergen declaration ready for you (in german language).*





*The body wants to spiritualized and the spirit will be body light.*

*Samuel Huber*

## *Cerebrality*

*The Bischenberg Guest House has a private right to manufacture brandy, so we are pleased to offer you our house own brandies. Best brandies, strong and from the finest fruit: a real piece of black forest. Especially: our Black Forest cherry brandy in Texas whisky barrel matured and refined in a limited edition of only 700 bottles and unique in taste.*

*Also in limited edition: our noble Williams Christ pear ~ to fall in love.*

### *Our homemade brandy*

<i>Domis Black Forest cherry brandy</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Domis Black Forest cherry brandy, aged in Texas whisky barrel</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Domis Williams Christ</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>

### *Our homemade brandy ~ bottled to take away*

<i>Domis Black Forest cherry brandy</i>	<i>0,5 l</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Domis Black Forest cherry brandy, aged in Texas whisky barrel</i>	<i>0,5 l</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Domis Williams Christ pear</i>	<i>0,5 l</i>	<i>16,50 €</i>

### *Fruity Brandy*

<i>Mirabelle</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Wild Raspberry</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Mixed Fruit Brandy</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Pernod</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>

### *Digestif and Liqueur*

<i>Cognac Hennessy V.S.O.P.</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Baileys Irish Cream</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Sambuca Molinari</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Martini red or white (pur or with ice)</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Egg Liqueur</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,90 €</i>



*The dream beGIN*

*Aus der Nachbarschaft ~ from the Black Forest Area*

*Feiner Kappler ~ der Gin aus dem Schwarzwald*

Von AXEL BAßLER aus Kappelrodeck

<i>Gin</i>	2 cl	3,30 €
<i>Feiner Kappler ~ Schwarzwald Gin</i>	0,5 l	31,50 €

<i>Hex Gin</i>	2 cl	4,20 €
<i>im GewürztraminerFass der Hex von Dasenstein gereift ~ barrel matured</i>	0,5 l	46,50 €

<i>Gin Likör</i>	2 cl	3,00 €
<i>Holunderblüte küsst Gin ~ sehr vergnüglich ~ Elder Blossom kisses Gin</i>	0,5 l	20,50 €

<i>Kirsch Likör ~ cherry liqueur</i>	2 cl	3,00 €
	0,5 l	20,50 €

### *Unser Privat Label Whisky*

<i>TWC Aberlour 2006 . 10 Jahre . (ex Bourbon) 54,1% . Speyside</i>	2 cl	5,00 €
<i>Besticht mit Aromen von dunklen Früchten, Honig &amp; Eiche ~ honey &amp; oak</i>	0,5 l	62,00 €

<i>TWC Fettercairn 2006 . 10 Jahre . (ex Bourbon) 55,2% . Highlands</i>	2 cl	5,00 €
<i>Besticht mit Aromen von süßen Früchten, Orange &amp; Honig ~ orange &amp; honey</i>		

<i>TWC Speyburn 2005 . 11 Jahre . (ex Brandy) 60,4% . Speyside</i>	2 cl	5,00 €
<i>Besticht mit würzigen Aromen von Toffee, Vanille, Malz &amp; Brandy ~ malty</i>	0,5 l	60,00 €

<i>TWC Buair an diabhail Vol.XII Islay 58,1% . Islay</i>	2 cl	5,00 €
<i>Besticht mit Aromen von Rauch, Vanille, Toffee, Torf &amp; Malz ~ smokey &amp; peaty</i>	0,5 l	69,00 €

<i>TWC Benrinnes 1997 . 18 Jahre (ex Bourbon) 55,6% . Speyside</i>	2 cl	7,50 €
<i>Besticht mit Komplexität &amp; Frucht ~ fruity</i>		

<i>TWC Cambus 1991 . 25 Jahre . (ex Sherry) 55,3% . Lowlands</i>	2 cl	7,50 €
<i>Besticht mit Komplexität, einem Hauch von Fudge &amp; Sherry ~ smokey &amp; peaty</i>		



## *Guest House Bischenberg: Views of pleasure!*

*Picturesquely situated on the edge of the romantic Black Forest Resort Sasbachwalden, we offer our good „Baden-Alsacian-Cuisine“ and a cosy ambience since 2009 for an unforgettable stay. Enjoy us like a bit longer, with a stay at our beautiful book hotel. Here are, four comfortably furnished double rooms and about 6,000 books, still waiting to be discovered by you.*

*We work with heart and hand and lots of love. All our dishes are homemade, and we are proud of. Our special attention is gluten allergies and food sensitive people. Like to speak; we ensure your carefree enjoyment.*

*In addition to the classic restaurant industry, in our lovingly furnished Guest House, we pamper you on our sun terrace or in our charmingly decorated book hotel. Their celebrations and meetings, become a memorable event in our spacious and light-flooded hall. Celebrations and days there, where do other holidays: high up in the Black Forest, surrounded by lush greenery and surrounded by a stunning natural backdrop.*

*Enjoy your stay in the Guest House of Bischenberg, an ideal starting point for excursions in the surrounding area. The Black Forest offers so many beautiful corners and sights that are for a relaxing or active holiday made here with us. Find rest and relaxation on the Bischenberg. We assist you in planning your trips and give you tips for the most beautiful hiking trails and mountain bike tours. We know the most beautiful places in Strasbourg, Baden-Baden and surroundings - and pack a packed lunch on request you like gluten-free - for your day trip.*

*Our company is like a small treasure chest: next to our guest house you can enjoy with us the goodies of life in our chocolate factory ~ indulging in homemade noble brandies ~ dream of home-made cakes ~ and a real piece of Black Forest, in the form of solid wood fittings from our furniture factory, happy to take home.*

***Discover the Bischenberg - we look forward to see you!***

***Yours family Petermann with all friendly staff.***