



*Salate & Vorspeisen ~ starters & salads ~ Aperitivos y ensaladas*

<i>Hausgemachte Tagessuppe ~ soup of the day ~ sopa casera del dia</i>	<i>Tasse 4,20 € ~ Terrine 6,20 €</i>
<i>Kleiner gemischter Salat <sup>1,8,10)</sup> ~ small mixed salad ~ Ensalada pequena mixta</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Radlersalat <sup>1,8,10)</sup></i>	<i>13,50 €</i>
<i>Big salad plate with house dressing and pieces of chicken and parmesan Plato grande de ensalada con aderezo y trozos de pollo y parmesano</i>	
<i>Salatplatte „Bischenberg“ <sup>1,8,10,12)</sup></i>	<i>12,50 €</i>
<i>Seasonal salad with home-made dressing, potatoes fritter filled with cream herbal cheese Ensalada de temporada con aderezo casero</i>	
<i>Salatplatte mit gegrilltem Gemüse <sup>1,8,10)</sup></i>	<i>11,90 €</i>
<i>Seasonal salad with grilled vegetables ~ Ensalada de temporada con verduras a la parrilla</i>	

*Hausgemachte Flammkuchen ~ Home made Tarte Flambee ~ pastel casero de flambée*

<i>Mit geräuchertem Speck und Zwiebeln <sup>9,11,12)</sup>~ with bacon and onion ~ con tocino y cebolla</i>	<i>8,80 €</i>
<i>Mit Feta (Schafskäse), getrockneten Tomaten &amp; Oliven <sup>11,12)</sup></i>	<i>9,90 €</i>
<i>With feta (sheep's cheese), dried tomatoes &amp; olives ~ Con feta (queso de oveja), tomates secos y aceitunas</i>	
<i>Mit geräuchertem Speck und Käse <sup>1,9,11,12)</sup> ~ with bacon and cheese ~ con tocino y queso</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Mit Champignon, geräuchertem Speck und Käse <sup>1,9,11,12)</sup></i>	<i>9,90 €</i>
<i>with mushrooms, bacon and cheese ~ con champinones, tocino y queso</i>	

*Vegetarische Gerichte ~ plats végétariens*

<i>Käsespätzle <sup>1,8,10,11,12)</sup> ~ a homemade kind of noodles with cheese and small mixed salad</i>	<i>11,80 €</i>
<i>una especie de fideos caseros con queso y pequena ensalada mixta</i>	
<i>Käsespätzle mit gebratenen Zwiebeln <sup>1,8,10,11,12)</sup></i>	<i>12,80 €</i>
<i>a homemade kind of noodles with cheese, onion and small mixed salad</i>	
<i>una especie de fideos caseros con queso, cebolla y pequena ensalada mixta</i>	
<i>Gegrilltes Gemüse mit Kartoffelkäsetaschen <sup>11,12)</sup></i>	<i>14,70 €</i>
<i>grilled vegetables with potato cheese pockets ~ verduras a la parrilla con bolsillos de patata y queso.</i>	

*klein & fein ~ small & fine ~ pequeno y fino*

<i>Portion Pommes oder Rösti &amp; Ketchup</i>	<i>4,20 €</i>
<i>french fries ~ patatas fritas // hash browns ~ tarta de patatas</i>	
<i>Portion Spätzle mit Soße <sup>11)</sup></i>	<i>5,90 €</i>
<i>homemade noodles &amp; sauce ~ fideos caseros y salsa</i>	



*Gerichte vom Rind ~ dishes with beef ~ Platos de comida de carne*

<i>Rumpsteak „Kräuterbutter“</i> <sup>1,8,10,12)</sup>	24,50 €
<i>Rumpsteak with herb butter, French fries and mixed salad</i> <i>Bistec con mantequilla de hierbas casera con patatas fritas, y ensalada mixta</i>	
<i>Rumpsteak „Pfeffer“</i> <sup>1,8,10,11)</sup>	25,90 €
<i>Rumpsteak with pepper~cognac~sauce, home made „Spätzle“ and mixed salad</i> <i>Bisteca con salsa de cognac y pimiento „Spätzle“ (pasta fresca regionale) casero y ensalada mixta</i>	
<i>BischenBurger der SchwarzwaldBurger vom Bischenberg</i> <sup>1,9,11,12)</sup>	17,60 €
<i>Juicy patty of Black Forest ground beef topped with Black Forest ham, cheese, tomato &amp; salad with classic sauce and extra burger fries</i> <i>Jugosa hamburguesa hecha con carne molida de la Selva Negra cubierta con jamón de la Selva Negra, queso, tomate y ensalada con salsa clásica y papas fritas extra para hamburguesas.</i>	

*Heimische Klassiker ~ local classic : fish & deer ~ pescados y ceirvos*

<i>Forellenfilet mit Mandeln ~ Trout with almonds ~ Trucha con Almendras</i> <sup>1,8,10)</sup>	23,50 €
<i>Fresh from the Black Forest: fried trout with boiled potatoes and mixed salad</i> <i>Trucha frita con almendras, patatas hervidas y ensalada mixta</i>	
<i>Wildgulasch „Förster Art“ ~ Deer ragout „Forester Style“</i> <sup>1,8,10,11)</sup>	22,50 €
<i>Deer ragout and pear with cranberry jam, home made „Spätzle“ and mixed salad</i> <i>Gulash de ciervo con pera y arándanos „Spätzle“ casero y ensalada mixta</i>	

*Gerichte vom Schwein ~ dishes from pork ~ platos de comida de cerdo*

<i>Schnitzel „Wiener Art“ ~ „Vienna Style“ ~ Escalope „Vienstil“</i> <sup>1,8,10,11)</sup>	15,80 €
<i>with french fries and mixed salad ~ Escalope con patatas fritas y ensalada mixta</i>	
<i>Schweinesteak „Jäger Art“ ~ pork steak „hunter`s style“ ~ Bistec „arte cazador“</i>	18,50 €
<i>Pork steak with creamy mushroom sauce, home made „Spätzle“ and mixed salad</i> <sup>1,8,10,11,12)</sup> <i>Bistec de cerdo con salsa cremosa de champinones, „Spätzle“ casero y ensalada mixta</i>	
<i>Cordon Bleu vom Schwein</i> <sup>1,8,10,11)</sup>	20,50 €
<i>with french fries and mixed salad ~ del cerdo empanadas con jamón y queso, patatas fritas y ensalada mixta</i>	

*Für Kinder ~ only for children ~ solo para niños*

<i>Max und Moritz</i> <sup>11)</sup>	8,90 €
<i>small schnitzel (pork) with french fries and vegetables ~ Schnitzel empanizado con patatas fritas y verduras</i>	
<i>Biene Maja</i> <sup>13)</sup>	8,90 €
<i>Chicken steak breaded with sesame seeds, hash browns &amp; vegetables ~ Filete de pollo empanado con semillas de sésamo, rösti y verduras</i>	

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

Declaration : 1) Colouring ~ 2) Preservative ~ 3) Sweetener ~ 4) Contains quinine ~ 5) Contains caffeine ~ 6) Contains a source of phenylalanine ~ 7) Phosphate ~ 8) antioxidants ~ 9) nitrite curing salts ~ 10) mustard ~ 11) cereals ~ 12) dairy products ~ 13) sesame ~ we do not use synthetic flavour enhancers, sodium glutamates, artificial colours or flavourings ~ we will be happy to provide you with an insight into our allergen statement.

Upon request, we serve all dishes gluten-free! Por favor, contáctanos si tienes alergias o quieres comer sin gluten.