

— Speisekarte —



**Bismarck**

RESTAURANT

# — Liebe Gäste, —

Wir freuen uns sehr, Sie in unserem  
Restaurant Bismarck herzlich willkommen  
zu heißen!

Mit dem Bismarck möchten wir in Biberach ein Restaurant  
schaffen, das uns das Gefühl von Zuhause vermittelt.

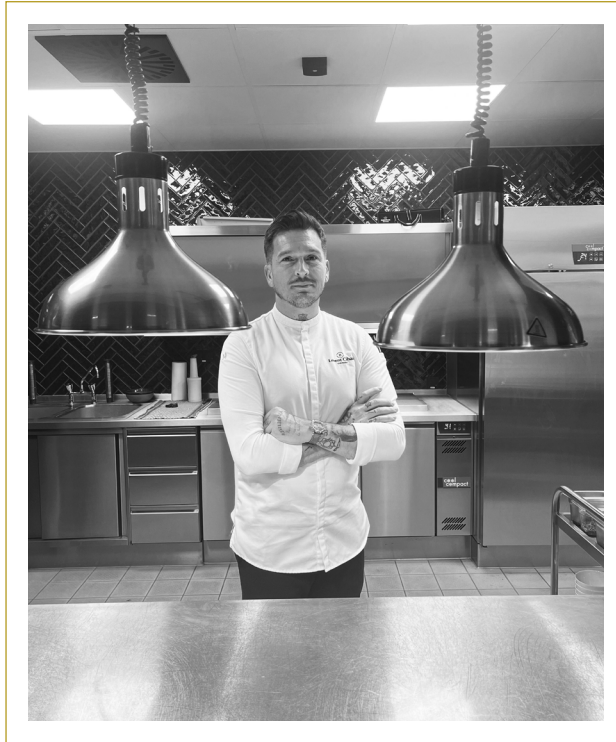
Hier erwartet Sie eine Mischung aus traditionellen Rezep-  
ten und neuen, kreativen Ideen, die für Vielfalt auf dem Teller  
sorgen. Unsere Küchenmannschaft verwendet nur die besten  
Zutaten und bringt diese mit viel Geschick auf den Punkt.

Fühlen Sie sich eingeladen, bei uns zu genießen, zu entspannen  
und besondere Momente mit Ihren Liebsten zu erleben.

Ihr  
Levent Cihan  
und das ganze Bismarck-Team



# Levent Cihan



Leidenschaft, Perfektion und Sinn für Ästhetik – diese Eigenschaften kennzeichnen die Arbeit unseres Küchenchefs Levent Cihan und seine kulinarische Kreativität.

Zwar scheint ihm das Kochen bereits in die Wiege gelegt, doch seine wahre Begeisterung und Inspiration stammen aus zahlreichen Reisen und den Einflüssen verschiedenster Küchen, die sein Talent zu dem gemacht haben, was wir Ihnen heute im Bismarck stolz präsentieren.

# Aperitifs

<b>Negroni</b>	10
Campari, Gin, Vermouth, Orange Bitters	
<b>Negroni Bianco</b>	10
Bergamotte, Sweet Vermouth	
<b>Aperol Spritz</b>	7.9
Aperol, Soda, Schaumwein, Orange	
<b>Lillet Berry</b>	7.9
Lillet Blanc, Schweppes Russian Wildberry, Beeren	
<b>Hugo</b>	7.9
Holunderblütensirup, Soda, Prosecco, Minze, Limette	
<b>Montenegro Sunshine</b>	7.9
Amaro Montenegro, Ginger Ale, Orange	

# Alkoholfreie Aperitifs

<b>Campari ohne</b>	7.9
Monin Bitter, Tonic, Orange	
<b>Paradiso</b>	8
Siegfried Wonderleaf, Karamellsirup, Zitrone	
<b>Ipanema</b>	8
Limette, Zucker, Maracuja, Ginger Ale	
<b>Virgin Red Mule</b>	7.9
Monin Bitters, Thomas Henry Spicy Ginger, Limette, Minze	

# Vorspeisen

<b>Tatar vom John-Stone-Rind</b>	<b>17.5</b>
auf einem Kartoffelnest mit Wachtelei und Wildkräutern	
<b>Carpaccio vom Rind</b>	<b>17</b>
mit Grana Padano und Trüffel	
<b>Buttermilch-Spargelsuppe</b>	<b>12.5</b>
mit Erbsen-Zitronen-Sorbet	

**Geräucherte Forelle aus dem Bodensee**  
auf einer Beurre blanc mit Schnittlauch und Forellenkaviar  
**16.5**

Empfehlung von Lev

<b>Saisonale Salatvariation</b>	<b>14</b>
mit grünem Spargel und Erdbeer-Vinaigrette	
<b>Kleiner bunter Salat</b>	<b>6.5</b>

# Hauptspeisen

**Lachsburger im Sepia-Bun** 18.5

mit Wasabi-Mayonnaise an Pommes

**Rinderfilet in Pistazienkruste** 34

mit Kartoffel-Ingwer-Mousse und Braten-Jus

**Gnocchi mit Sucuk**

auf Petersilien-Creme

21

Empfehlung von Lev

**Spargel-Risotto** 16.5

mit Haselnüssen

**Pasta à la Chef** 19.5

Sepia-Spaghetti in einer Grana Padano-Petersilien-Sauce  
und Trüffel

**Supreme von der Maispoularde** 27.5

pochiert in Mandelcurry mit Thymian-Polenta  
und Vichy-Karotten

**Ungarisches Gulasch** 26.5

im Apéro-Brot

# — Aus der Heimat —

<b>Zwiebelrostbraten</b> mit zweierlei Zwiebeln und Spätzle	<b>33.5</b>
<b>Käsespätzle</b> an Zwiebelschmelze mit Beilagensalat	<b>16.5</b>
<b>Haselnusspätzle</b> mit Trüffel	<b>17</b>
<b>Hausgemachte Kalbsmaultaschen</b> an Zwiebelschmelze	<b>18.5</b>



# Beilagen

Spinat	4.5
Grillgemüse	6
Pommes	6
Süßkartoffel-Pommes	6.5

# Für unsere kleinen Gäste

Poulet-Nuggets mit Pommes	9.5
Taglierini in Tomatensauce	8
Spätzle mit Bratensauce	8

# Dessert

Hausgemachtes Tiramisù

11.5

Empfehlung von Lev

**Dreierlei von der Erdbeere** 12.5

Pfeffererdbeeren, marinierte Erdbeeren mit Pistazien  
und Erdbeersorbet

**Crème-brûlée-Eis** 9.5

mit Lavendel

# Wasser & Limonaden

<b>Wasser</b>	<b>0,33 l</b>	<b>0,75 l</b>
Viva con Agua Leise (ohne Kohlensäure)	3.5	7
Viva con Agua Laut (mit Kohlensäure)	3.5	7
<b>Limonaden</b>	<b>0,33 l</b>	
Fritz Kola		4.2
Fritz Kola ohne Zucker		4.2
Fritz Limo – Apfel – Kirsch – Holunder		4.2
Fritz Limo – Orange		4.2
Misch Masch		4.2
Fritz Spritz – Bio-Apfelschorle		4.2

# Bier

Vom Fass	0,33 l	0,5 l
Berg Original Hell	3.9	4.8
Berg Hefeweizen	3.9	4.8
Berg Pils	3.9	
Aus der Flasche		
Berg Kristallweizen		4.8
Berg Ulrichsbier	4.2	
Berg Cyriakus (alkoholfrei)	4.2	
Berg Hefeweizen (alkoholfrei)		4.8
Maisel & Friends IPA	4.5	

---

# Wein

OFFEN

---

<b>Schaumwein</b>		<b>1 dl</b>
<b>Prosecco Extra Dry Millesimato</b>		<b>6.5</b>
Glera – Bianca Vigna – Valdobbiadene		
<b>Riesling Brut Sekt</b>		<b>7.8</b>
Riesling – Ratzenberger – Mittelrhein		
<b>Weiß</b>	<b>1 dl</b>	<b>2 dl</b>
<b>Grillo Shamaris</b>	<b>4.2</b>	<b>8.3</b>
Grillo – Cusumano – Sizilien		
<b>Bacharacher Riesling</b>	<b>4.6</b>	<b>9.1</b>
Riesling – Ratzenberger – Mittelrhein		
<b>Bacharacher Weißburgunder</b>	<b>4.6</b>	<b>9.1</b>
Pinot Blanc – Ratzenberger – Mittelrhein		
<b>Chardonnay</b>	<b>5.5</b>	<b>10.9</b>
Chardonnay – Alois Lageder – Südtirol		
<b>Lugana Gabriella</b>	<b>5.5</b>	<b>10.9</b>
Lugana – Buglioni – Venezien		

---

# Wein

OFFEN

---

Rosé	1 dl	2 dl
<b>Rossi Rosé</b> Portugieser – Spätburgunder – Hofmann Rheinhessen	4.2	8.3
<b>Rot</b>		
<b>El Pedal Tempranillo</b> Tempranillo – Finca La Emperatriz – Rioja	4.2	8.3
<b>Benuara Sicilia</b> Nero d'Avola – Syrah Cusumano – Sizilien	5.1	10.1
<b>Barbera d'Asti Ca di Pian</b> Barbera – La Spinetta – Piemont	5.5	10.9
<b>Etna Rosso</b> Nerello Mascalese – Cusumano – Sizilien	5.8	11.5
<b>Podere Le Rocce</b> Sangiovese – Cabernet Sauvignon – Le Filigare – Toskana	9.5	18.9

---

# Wein

---

FLASCHEN 0,75 L

## Schaumwein

**Prosecco Extra Dry Millesimato** 36

Glera – Bianca Vigna – Valdobbiadene

**Riesling Brut Sekt** 39

2017 – Riesling – Ratzenberger – Mittelrhein

**Millesimato** 67

2019 – Pinot Noir – Chardonnay – Contratto – Piemont

**For England Rosé** 78

2018 – Pinot Noir – Contratto – Piemont



---

# Wein

---

FLASCHEN 0,75 L

## Weiß

<b>Grillo Shamaris</b>	25
2022 – Grillo – Cusumano – Sizilien	
<b>Bacharacher Weißburgunder</b>	33
2021 – Weißburgunder – Ratzenberger – Mittelrhein	
<b>Bacharacher Riesling</b>	33
2021 – Riesling – Ratzenberger – Mittelrhein	
<b>Chardonnay</b>	37
2022 – Chardonnay – Alois Lageder – Südtirol	
<b>La Vaglie Verdicchio di Jesi</b>	37
2022 – Verdicchio – Santa Barbara – Marken	
<b>Lugana Gabriella</b>	39
2022 – Lugana – Buglioni – Venezien	
<b>Vermentino</b>	41
2022 – Vermentino – La Spinetta – Piemont	
<b>Sauvignon Blanc</b>	41
2021 – Sauvignon Blanc – Alois Lageder – Südtirol	
<b>Langhe Bianco</b>	43
2021 – Arneis – Cocito – Piemont	
<b>Etna Bianco</b>	43
2021 – Carricante – Cusumano – Sizilien	
<b>Timorasso</b>	49
2021 – Timorasso – La Spinetta – Piemont	

---

# Wein

---

FLASCHEN 0,75 L

<b>Chardonnay Gaun</b>	<b>51</b>
2021 – Chardonnay – Alois Lageder – Südtirol	
<b>Sauvignon Blanc Imperial</b>	<b>55</b>
2021 – Sauvignon Blanc – Von Winning – Pfalz	
<b>Sauvignon Blanc Rovella</b>	<b>79</b>
2022 – Sauvignon Blanc – Parusso – Piemont	
<b>Casòn Bianco</b>	<b>95</b>
2019 – Viognier & Petit Manseng – Alois Lageder – Südtirol	

# Wein

Rossi Rosé

28

2022 – Portugieser, Spätburgunder – Hofmann – Rheinhessen

---

# Wein

---

## Rot

<b>El Pedal Tempranillo</b>	29
2020 – Tempranillo – Finca La Emperatriz – Rioja	
<b>Benuara Sicilia</b>	39
2021 – Nero d'Avola – Syrah – Cusumano – Sizilien	
<b>Barbera d'Asti Ca di Pian</b>	39
2020 – Barbera – La Spinetta – Piemont	
<b>Etna Rosso</b>	41
2019 – Nerello Mascalese – Cusumano – Sizilien	
<b>Nebbiolo Langhe El Sartú</b>	44
2021 – Nebbiolo – Parusso – Piemont	
<b>Il Maschio da Monte rosso Piceno</b>	59
2020 – Montepulciano – Santa Barbara – Marken	
<b>Podere Le Rocce</b>	69
2018 – Sangiovese, Cabernet Sauvignon – Le Filigare – Toskana	
<b>Etna Rosso Guardiola</b>	74
2015 – Nerello Mascalese – Cusumano – Sizilien	
<b>Pinot Noir Imperiale Reserve</b>	77
2015 – Pinot Noir – Von Winning – Pfalz	
<b>Barbaresco Riserva Baluchin</b>	98
2015 – Nebbiolo – Cocito – Piemont	

# Heißgetränke

	klein	groß
Café Crema	3.4	4.5
Espresso		2.8
Doppelter Espresso		4.2
Cappuccino	3.8	4.8
Milchkaffee	4.2	5.2
Latte Macchiato		4.2
Heiße Schokolade	3.4	4.4
Tee		3.9
Affogato		5.5

Informationen zu Allergenen und Inhaltsstoffen in unseren Speisen und Getränken erhalten Sie auf Wunsch von unserem Servicepersonal. Sprechen Sie uns gerne an.

