

Vorspeisen

<i>kleiner gemischter Salat in unserem Hausdressing</i>	5 €
<i>Portion Kartoffel Gurken Salat mit Feldsalat und Kernöl</i>	5€
<i>Tatar von der geräucherten Bodenseebrachse, Sauerrahm, Basilikumumpfernikel</i>	10€
<i>Marinierte Blattsalate mit Croutons und gebratenen Pfifferlingen</i>	10€
<i>Lauwarmes Tomatencarpaccio mit Rucola und Büffelmozzarella</i>	12€
<i>Pfänder Heumilch Käsesuppe mit Ingwer und Chili</i>	4€
<i>Consomme vom Rind mit Kräuterflädlen</i>	4€

Vegetarisch und Zwischengerichte

<i>Handgemachte Ravioli mit Ricotta und Blattspinat gefüllt in Tomaten Salbeibutter serviert</i>	10€
<i>Käsespätzle mit würzigem Bergkäse und feinem Emmentaler der Sennerei Hinteregg, Schmelzzwiebele</i>	9€
<i>Pfifferlingragout in Alprahm mit frischen Kräutern und Semmelknödel</i>	10€
<i>Gebratene Maispolenta und konfiertes Gemüse mit mariniertem Rucola (vegan)</i>	14€

Salate

<i>Großer bunt gemischter Salat in unserem leckeren Hausdressing mit Hähnchenstreifen</i>	10€
<i>oder gebackenem Fetakäse</i>	10€
<i>oder mit gebackenen Falaffelbällchen (vegan)</i>	10€
<i>oder mit gebratenem Zanderfilet</i>	15€

Fischgerichte

<i>Bodenseefelchenfilet in Mandelbutter gebraten, Brokkoli, Petersilienkartoffeln</i>	19€
<i>Bodenseematjes von Fischer Karl Kapfhammer Nonnenhorn, Apfel Zwiebel Schmand, Rösti und Blattsalate</i>	14€
<i>Zanderfilet in Rieslingsoße mit buntem Gemüse und Basmatireis</i>	18€

Fleischgerichte

<i>Ochsenbäckle "der alte Wissi Klassiker" in Spätburgunder 48 Stunden geschmort hat es eine Textur wie Marzipan mit Selleriepüree und Kirschtomaten</i>	19€
<i>Braumeistergoulasch vom Rind mit Simmerberger Bio Weizen gekocht, gebratene Pilze, Semmelknödel</i>	17€
<i>Bierkutscherbraten vom echt hallischen Landschwein, mit einer Soße aus Zwiebeln, dunklem Kellerbier und gutem Senf dazu Semmelknödel</i>	17€
<i>Zwiebelrostbraten mit roten Zwiebeln, Rahmsoße und Käsespätzle</i>	20€
<i>Cordon bleu vom hallischen Landschwein mit Röstspeck und Bergkäse gefüllt, dazu Kartoffel Gurken Salat</i>	17€
<i>Rostbratwürstel und Maultasche vom hallischen Landschwein mit Sauerkrautspätzle</i>	15€
<i>Wiener Schnitzel vom Allgäuer Milchkalb, in Mutschelmehl gewälzt in Butter ausgebacken, Zitronenstern, Preiselbeeren und Pommes Frites</i>	20€
<i>Wurstsalat aus guter Schinkenwurst von der Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall und Käse mit roten Zwiebeln</i>	9€
<i>Wissi Burger, Rindfleisch mit Bacon, Tomate und Bergkäse im Sesambrötchen, Pommes</i>	9€

Steaks braten wir in der Zeit von 17.30-21.30Uhr

auf unserem originalen Lavasteingrill für den besten Steakgenuß

<i>Das Rumpsteak aus der Huft geschnitten</i>	<i>ca. 200g Rohgewicht</i>	<i>18€</i>
<i>Das Rib Eye, mit dem Fettauge,</i>	<i>ca. 300g Rohgewicht</i>	<i>26€</i>
<i>Steak von der Pute</i>	<i>ca 180g Rohgewischt</i>	<i>15€</i>
<i>Schweinerückensteak vom echt hallischen Landschwein ca. 250g Rohgewicht</i>		<i>16€</i>

*die Steaks werden auf dem Holzbrett mit Kräuterbutter, Chimichurri,
wahlweise mit Pommes Frites oder gefüllter Ofenkartoffel serviert*

Nachspeisen

<i>Portion Kaiserschmarrn mit kaltgerührten Preiselbeeren und Eis</i>	<i>6€</i>
<i>Topfen Nougat Knödel in süßen Bröseln mit Apfelkompott und Vanilleeis</i>	<i>6€</i>
<i>Gebackene Apfelküchle mit Vanilleeis</i>	<i>6€</i>
<i>Lauwarmer Taleggiokäse mit Feigensenf</i>	<i>5€</i>
<i>Mousse von der weißen Schokolade an marinierten Erdbeeren</i>	<i>8€</i>