

Vorspeisen

<i>Kleiner gemischter Salat in unserem Hausdressing</i>	5€
<i>Kürbiscremesuppe mit eigenem Öl</i>	5€
<i>Pfänder Heumilch Käsesuppe mit Ingwer und Chili</i>	4€
<i>Tatar von der geräucherten Bodenseebrachse, Sauerrahm, Basilikumpumpernickel</i>	10€
<i>Salat von Apfel, Tomate, Spinat und Rauke in Feigensenf mit gebratenen Garnelen</i>	12€
<i>Gratinierter Ziegenkäse an marinierten Blattsalaten</i>	10€

Vegetarisch und Zwischengerichte

<i>Käsespätzle mit würzigem Bergkäse und feinem Emmentaler der Sennerei Hinteregg, Schmelzzwiebele</i>	9€
<i>Kürbisravioli mit Kernen und Kirschtomaten, in Thymianbutter geschwenkt</i>	10€
<i>Mit Grillgemüse gefüllter Hokkaidokürbis (Vegan)</i>	10€

Salate

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

Fischgerichte

<i>Bodenseefelchenfilet in Mandelbutter gebraten, Brokkoli, Petersilienkartoffeln</i>	19€
<i>Zanderfilet auf Rahmsauerkraut mit Kartoffelkrapfen</i>	17€
<i>Bodenseematjes von Fischer Karl Kapfhammer Nonnenhorn, Apfel Zwiebel Schmand, Rösti und Blattsalate</i>	14€

Fleischgerichte

<i>Bierkutscherbraten vom echt hallischen Landschwein, mit einer Soße aus Zwiebeln, dunklem Kellerbier und gutem Senf dazu Semmelknödel</i>	17€
<i>Ochsenbäckle "der alte Wissi Klassiker" in Spätburgunder 48 Stunden geschmort hat es eine Textur wie Marzipan mit Selleriepüree und Kirschtomaten</i>	19€
<i>Zwiebelrostbraten mit roten Zwiebeln, Rahmsoße und Käsespätzle</i>	20€
<i>Wiener Schnitzel vom Allgäuer Milchkalb, in Butter ausgebacken, Zitronenstern, Preiselbeeren und Pommes Frites</i>	20€
<i>Rosa gebratene Scheiben von der Kalbsleber in Orangen Pfeffer Butter mit Rucola und Kürbisravioli</i>	18€
<i>Rosa gebratene Lammhüfte, Thymiansoße, Speckbohnen und Kartoffelgratin</i>	20€
<i>Wissi Burger, Rindfleisch mit Bacon, Tomate und Bergkäse im Sesambrötchen, Pommes</i>	9€

Unsere Spezialitäten vom Lavagrill servieren nur wir in der Zeit von 17.30-21.30Uhr
für den besten Fleischgenuß

<i>Das Rumpsteak aus der Huft geschnitten ohne Fett</i>	<i>ca. 200g Rohgewicht</i>	<i>18€</i>
<i>Filetsteak das zarteste Stück vom Rind</i>	<i>ca. 220g Rohgewicht</i>	<i>28€</i>
<i>Rib Eye Steak purer Fleischgenuss mit dem Fettauge</i>	<i>ca. 300g Rohgewicht</i>	<i>26€</i>
<i>Kalbsnackensteak</i>	<i>ca.300g Rohgewicht</i>	<i>18€</i>
<i>der Kalbsnack wird 24 Stunden im Sous Vide Beutel mit allerlei Aromaten gegart und nur noch auf dem Lavagrill angebraten</i>		
<i>Schlechterbräuburger mit 220g hausgemachtem Patti aus bestem Rindfleisch im Ciabattabrötchen</i>		<i>16€</i>

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

Nachspeisen

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