

Vorspeisen

<i>Kleiner gemischter Salat in unserem Hausdressing</i>	5 €
<i>Tatar von der geräucherten Bodenseebrachse, Sauerrahm, Basilikum, pumpernickel</i>	10€
<i>Rindercarpaccio mit gebratenen Pilzen</i>	10€
<i>Entenleber Creme Brûlée mit mariniertem Feldsalat</i>	11€
<i>Pfänder Heumilch Käsesuppe mit Ingwer und Chili</i>	4€
<i>Consomme vom Rind mit Kräuterflädlen</i>	4€

Vegetarisch und Zwischengerichte

<i>Teigtaschen mit Ricotta, Maroni und Honig gefüllt in Tomaten Rosmarin Butter geschwenkt</i>	12€
<i>Käsespätzle mit würzigem Bergkäse und feinem Emmentaler der Sennerei Hinteregg, Schmelzzwiebele</i>	9€
<i>Penne mit Kichererbsen, allerlei gegrilltes Gemüse und Kresse (Vegan)</i>	12€

Salate

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

Hauptgerichte

<i>Lachsforellenfilet mit Pinienkernen, Brokkoli und Salzkartoffeln</i>	<i>18€</i>
<i>Zanderfilet auf der Haut gebraten, Thymianbutter, Zuckerschoten und Süßkartoffelpüree</i>	<i>18€</i>
<i>Ochsenbäckle "der alte Wissi Klassiker" in Spätburgunder 48 Stunden geschmort hat es eine Textur wie Marzipan mit Selleriepüree und Kirschtomaten</i>	<i>19€</i>
<i>Zwiebelrostbraten mit roten Zwiebeln, Rahmsoße und Käsespätzle</i>	<i>20€</i>
<i>Filetgeschnetzeltes vom Rind in Senfkörnersoße, Gemüse und Rösti</i>	<i>19€</i>
<i>Braumeistergoulasch vom Rind mit Simmerberger Bio Weizen gekocht, gebratene Pilze, Semmelknödel</i>	<i>17€</i>
<i>Wiener Schnitzel vom Allgäuer Milchkalb, in Butter ausgebacken, Zitronenstern, Preiselbeeren und Pommes Frites</i>	<i>20€</i>
<i>Bierkutscherbraten vom echt hallischen Landschwein, mit einer Soße aus Zwiebeln, dunklem Kellerbier und gutem Senf dazu Semmelknödel</i>	<i>17€</i>
<i>Wissi Burger, Rindfleisch mit Bacon, Tomate und Bergkäse im Sesambrötchen, Pommes</i>	<i>9€</i>

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>Schlechterbräuburger mit 220g hausgemachtem Patti aus bestem Rindfleisch, Bacon, Bierzwiebele und Tomaten 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>Lauwarmer Taleggiokäse mit Feigensenf</i>	<i>6€</i>