

Vorspeisen

<i>Kleiner gemischter Salat in unserem Hausdressing</i>	5€
<i>Pfänder Heumilch Käsesuppe mit Ingwer und Chili</i>	4€
<i>Orangen Karottensuppe mit Zimtsahne</i>	4€
<i>Tatar von der geräucherten Bodenseebrachse, Sauerrahm, Basilikumpumpernickel</i>	10€
<i>Geräucherte Entenbrust mit Orangen Linsen Endiviensalat</i>	10€
<i>Hirschschinken mit Feigensenf, Oliven, Feldsalat und Grissini</i>	10€

Vegetarisch und Zwischengerichte

<i>Käsespätzle mit würzigem Bergkäse und feinem Emmentaler der Sennerei Hinteregg, Schmelzzwiebele</i>	9€
<i>Teigtaschen mit Ricotta, Maroni und Honig gefüllt in Tomaten Rosmarin Butter geschwenkt</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>mit gebackenen Falafelbällchen (vegan)</i>	10€
<i>mit gebratener Lachsforelle</i>	15€

Fischgerichte

<i>Lachsforellenfilet mit Pinienkernen, Brokkoli und Salzkartoffeln</i>	18€
<i>Zanderfilet auf der Haut gebraten, Thymianbutter, Zuckerschoten und Süßkartoffelpüree</i>	18€

Fleischgerichte

<i>Geschmorter Hirschkalbsbraten in Wacholderrahm mit Rosenkohl und Spätzle</i>	18€
<i>Rosa gebratene Entenbrust, Grand Marnier Soße, Mandelbrokkoli und kleine Rösti</i>	20€
<i>Gänsebrust 80/10, Orangensoße, Rotkraut und kleinen Kartoffelklößchen</i>	22€
<i>Unser Wintergoulasch vom Rind, mit gebratenen Pilzen und Semmelknödeln</i>	17€
<i>Ochsenbäckle "der alte Wissi Klassiker"</i>	
<i>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>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>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>Zimtparfait im Elisenlebkuchen an Zwetschenmus</i>	<i>7€</i>
<i>Lauwarmer Taleggiokäse mit Feigensenf</i>	<i>6€</i>