

Vorspeisen einfache Gerichte und Salat

<i>Kleiner gemischter Salat in unserem Hausdressing</i>	5 €
<i>Tatar von geräucherten Bodenseefischen würzig angemacht, Basilikum Pumpernickel</i>	10€
<i>Pfänder Heumilch Käsesuppe mit Ingwer und Chili</i>	5€
<i>Käsespätzle mit würzigem Bergkäse und feinem Emmentaler der Sennerei Hinteregg, Schmelzzwiebele</i>	9€
<i>Kartoffel Paprika Goulasch mit mariniertem Rucola und Pinienkernen (vegan)</i>	12€
<i>Wissi Burger, Rindfleisch mit Bacon, Tomate und Bergkäse im Sesambrötchen, Pommes</i>	9€
<i>Großer bunt gemischter Salat in unserem leckeren Hausdressing mit gebratenen 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>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>	22€
<i>Braumeistergoulasch vom Rind mit Simmerberger Bio Weizen gekocht, gebratene Kräutersaidlinge, Semmelknödel</i>	17€
<i>Wiener Schnitzel vom Allgäuer Milchkalb, in Butter ausgebacken, Zitronenstern, Preiselbeeren und Pommes Frites</i>	20€

Nachspeisen

<i>Portion Kaiserschmarrn mit kaltgerührten Preiselbeeren und Eis</i>	7€
<i>Gebackene Apfelküchle mit Vanilleeis</i>	7€
<i>Topfen Nougat Knödel in süßen Bröseln mit Apfelkompott und Vanilleeis</i>	7€
<i>Lauwarmer Taleggiokäse mit Feigensenf</i>	7€

Abendempfehlung in der Zeit von 17.30-21.30Uhr

<i>Lauwarmer Pastrami, Senfmayonnaise, Feldsalat und geriebener alter Bergkäse</i>	10€
<i>Cappuccino von der Kirschtomate</i>	5€
<i>Bodenseekretzerfilet in Eihülle gebacken, glasiertes Kartoffel -Wurzel Gemüse</i>	18€
<i>Zanderfilet auf der Haut gebraten, Ciderschaum, Blutwurstrisotto</i>	18€
<i>Wildschweinbraten mit schwarzen Nüssen in feiner Soße, Rahmwirsing und Kroketten</i>	18€
<i>Birnensorbet, und Birnenkonfit im Glas mit Prosecco</i>	7€

Steaks vom Lavagrill für besten Fleischgenuss

<i>Rinderrückensteak vom Black Angus Rind</i>	<i>ca. 200g Rohgewicht</i>	20€
<i>Rib Eye Steak, purer Fleischgenuss</i>	<i>ca. 300g Rohgewicht</i>	26€
<i>Hähnchenbrust</i>	<i>ca. 200g Rohgewicht</i>	15€

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