

Vorspeisen, einfache Gerichte und Salat

<i>Kleiner gemischter Salat in unserem Hausdressing</i>	<i>5 €</i>
<i>Pfänder Heumilch Käsesuppe mit Ingwer und Chili</i>	<i>5€</i>
<i>Tatar von geräucherten Bodenseefischen würzig angemacht, Basilikum Pumpernickel</i>	<i>10€</i>
<i>Käsespätzle mit würzigem Bergkäse und feinem Emmentaler der Sennerei Hinteregg, Schmelzzwiebele</i>	<i>10€</i>
<i>Kartoffel Paprika Goulasch mit mariniertem Rucola und Pinienkernen (vegan)</i>	<i>12€</i>
<i>Wissi Burger, Rindfleisch mit Bacon, Tomate und Bergkäse im Sesambrötchen, Pommes</i>	<i>10€</i>
<i>Großer bunt gemischter Salat in unserem leckeren Hausdressing</i>	
<i>mit gebratenen Hähnchenstreifen</i>	<i>10€</i>
<i>oder gebackenem Fetakäse</i>	<i>10€</i>
<i>oder mit gebratenem Zanderfilet</i>	<i>15€</i>
<i>mit gebackenen Falafelbällchen (vegan)</i>	<i>10€</i>

Hauptgerichte

<i>Ochsenbäckle "der alte Wissi Klassiker"</i> <i>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>22€</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>

Nachspeisen

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

Unsere Empfehlung in der Winterzeit

<i>Graubündner Gerstensuppe mit Bündnerfleisch und Daikon Kresse</i>		6€
<i>Gratinierter Ziegenkäse mit Feldsalat gerösteten Nüssen und Orangen in Feigensenf</i>		9€
<i>Grünkohl wie meine Oma ihn gekocht hat, Rauchwurst, Kassler und kleine Kartoffeln</i>		13€
<i>Bodenseefelchenfilet in Tomaten Kapern Butter gebraten mit Kräuterkartoffeln</i>		18€
<i>In Aromaten geschmorte Lammkeule mit Grillgemüse und gebratenen Polentaschnitten</i>		19€
<i>Lauwärmer Brownie von der Valrhona Schokolade mit Walnusseis</i>		7€
<i>Rinderrückensteak vom Black Angus Rind</i>	<i>ca. 200g Rohgewicht</i>	20€
<i>Rib Eye Steak purer Fleischgenuss mit dem Fettague</i>	<i>ca. 300g Rohgewicht</i>	26€
<i>Hähnchenbrust</i>	<i>ca. 200g Rohgewicht</i>	15€

*die Steaks werden auf dem Lavasteingrill gegrillt und auf einem Holzbrett mit Kräuterbutter, Chimichurri,
wahlweise mit einer Beilage Ihrer Wahl serviert*

Pommes Frites, gefüllter Ofenkartoffel, gemischter Salat, Brokkoli