

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>Kräftige Rinderkbrühe mit Maultasche</i>	<i>5€</i>
<i>Käsespätzle mit würzigem Bergkäse und feinem Emmentaler, Schmelzzwiebele und Blattsalat</i>	<i>14€</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>Wurstsalat vom hallischen Landschwein und Bergkäse in Zwiebelmarinade</i>	<i>12€</i>
<i>Großer bunt gemischter Salat in unserem leckeren Hausdressing mit gebratener Hähnchenbrust</i>	<i>12€</i>
<i>Salatschüssel mit Balsamicodressing, Sprossen, Kernen und gebackenen Falafelbällchen (vegan)</i>	<i>12€</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>	20€
<i>Zwiebelrostbraten mit roten Zwiebeln, Rahmsoße und Käsespätzle</i>	23€
<i>Unser Allgäu Schnitzel vom Strohschwein in Käse Ei Hülle gebacken, Rahmsoße und Spätzle</i>	17€
<i>Braumeistergoulasch vom Rind mit Simmerberger Bio Weizen gekocht, gebratene Pilze, Semmelknödel</i>	17€
<i>Wiener Schnitzel vom Allgäuer Milchkalb, in Butter ausgebacken, Zitronenstern, Preiselbeeren und Pommes Frites</i>	20€
<i>Bierkutscherbraten vom echt hallischen Landschwein, mit einer Soße aus Zwiebeln, dunklem Kellerbier und gutem Senf dazu Semmelknödel</i>	17€

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€

Unsere Empfehlung

*Rosa gebratene Scheiben von der Kalbshüfte,
kalt aufgeschnitten auf mariniertem Gemüse mit Kernen Kresse und geriebenem Käse* 12€

Barbarie Entenbrust rosa gebraten, Portweinzwiebeln und Steinpilzteigtaschen 22€

Saiblingsfilet, Zitronenschaum, Pastinake, Zuckerschote 21€

Creme Brûlée mit Himbeermark und salzigem Karamelleis 8€

Rinderrückensteak vom Black Angus Rind ca. 220g Rohgewicht 23€

Rib Eye Steak, purer Fleischgenuss mit dem Fettauge ca. 300g Rohgewicht 28€

Hähnchenbrust ca. 200g Rohgewicht 15€

die Steaks werden am Abend auf dem Lavasteingrill gegrillt und auf einem Holzbrett mit Kräuterbutter, Chimichurri,

und wahlweise mit einer Beilage Ihrer Wahl serviert

Pommes Frites, gefüllter Ofenkartoffel, gemischter Salat, Brokkoli