

Vorspeisen, einfache Gerichte und Salat

<i>Kleiner gemischter Salat in unserem Hausdressing</i>	5 €
<i>Pfänder Heumilch Käsesuppe mit Ingwer und Chili</i>	5€
<i>Kräftige Rinderkraftbrühe mit Maultasche</i>	5€
<i>Käsespätzle mit würzigem Bergkäse und feinem Emmentaler, Schmelzzwiebele und Blattsalat</i>	14€
<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>	10€
<i>Wurstsalat vom hallischen Landschwein und Bergkäse in Zwiebelmarinade</i>	12€
<i>Großer bunt gemischter Salat in unserem leckeren Hausdressing mit gebratener Hähnchenbrust</i>	12€
<i>Salatschüssel mit Balsamico Dressing, Sprossen, Kernen und gebackenen Falafel Bällchen (vegan)</i>	12€

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

<i>Kürbiscremesuppe</i>		<i>5€</i>
<i>Maisentenbrust rosa gebraten, Portweinzwiebeln und Kürbisteigtaschen</i>		<i>22€</i>
<i>Saiblingsfilet, Zitronenschaum, Pastinake, Zuckerschote</i>		<i>21€</i>
<i>Geschmorte Gänsekeule mit Orangensoße, Bratapfel, Rotkraut und Kartoffelkloß</i>		<i>21€</i>
<i>Creme Brûlée mit Himbeersorbet</i>		<i>8€</i>
<i>Lauwarmer Schokokuchen mit flüssigem Kern und salzigem Karamelleis</i>		<i>9€</i>
<i>Rinderrückensteak vom Black Angus Rind</i>	<i>ca. 220g Rohgewicht</i>	<i>23€</i>
<i>Rib Eye Steak, purer Fleischgenuss mit dem Fettsauge</i>	<i>ca. 300g Rohgewicht</i>	<i>28€</i>
<i>Hähnchenbrust</i>	<i>ca. 200g Rohgewicht</i>	<i>15€</i>

*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, Brokkoli,
gefüllter Ofenkartoffel, oder gemischter Salat,*