

Speisekarte

Kleiner gemischter Salat in unserem Hausdressing	5€
Pfänder Heumilch Käsesuppe mit Ingwer und Chili	5€
Kräftige Rinderbrühe mit kleinen Maultaschen	5€
Großer gemischter Salat mit gebratener Hähnchenbrust	12€
Salatschüssel, Balsamico Dressing, Sprossen, Kernen und gebackenen Falafel Bällchen (vegan)	12€
Hausgemachte Käsespätzle mit Bergkäse und Emmentaler, Schmelzzwiebele und Blattsalat	14€
Veganes Kartoffel Paprika Goulasch mit Pinienkernen und mariniertem Feldsalat	12€
Unser Wissi Burger, Rindfleisch, Bacon, im Sesambrötchen, Pommes Frites	10€
Bierkutscherbraten vom hallischen Landschwein, Zwiebel Kellerbiersoße, Serviettenknödel	17€
Wiener Schnitzel vom Allgäuer Milchkalb, Zitronenstern, Preiselbeeren und Pommes Frites	21€
Bodenseefelchen in Mandelbutter gebraten, Brokkoli und Kräuterkartoffeln	22€
Sauerbraten von der Allgäuer Färse in herrlicher Soße, Brokkoli und Spätzle	20€
Unser Allgäu Schnitzel vom Strohschwein in Käse Ei Hülle gebacken, Rahmsoße, Spinatspätzle	18€
Rinderrückensteak vom Black Angus Rind ca. 220g Rohgewicht	23€
Hähnchenbrust ca. 200g Rohgewicht	15€
Mixed Grill, Steaks von Rind, Schwein und Hähnchen mit Bacon	19€
<i>die Steaks werden über dem heißen Lavastein gegrillt und auf einem Holzbrett mit Kräuterbutter, Chimichurri und einer Beilage Ihrer Wahl serviert Pommes Frites, Brokkoli, gefüllte Ofenkartoffel, oder gemischter Salat</i>	
Portion Kaiserschmarrn mit kaltgerührten Preiselbeeren und Eis	7€
Gebackene Apfelkühle mit Vanilleeis	7€
Topfen Nougat Knödel in süßen Bröseln mit Apfelkompott und Vanilleeis	7€
Lauwarmer Schokokuchen mit flüssigem Kern und salzigem Karamelleis	9€
Creme brûlée von der Tonkabohne mit Himbeersorbet	8€

Speisekarte

Kleiner gemischter Salat in unserem Hausdressing	5€
Pfänder Heumilch Käsesuppe mit Ingwer und Chili	5€
Kräftige Rinderbrühe mit kleinen Maultaschen	5€
Großer gemischter Salat mit gebratener Hähnchenbrust	12€
Salatschüssel, Balsamico Dressing, Sprossen, Kernen und gebackenen Falafel Bällchen (vegan)	12€
Hausgemachte Käsespätzle mit Bergkäse und Emmentaler, Schmelzzwiebele und Blattsalat	14€
Veganes Kartoffel Paprika Goulasch mit Pinienkernen und mariniertem Feldsalat	12€
Unser Wissi Burger, Rindfleisch, Bacon, im Sesambrötchen, Pommes Frites	10€
Bierkutscherbraten vom hallischen Landschwein, Zwiebel Kellerbiersoße, Serviettenknödel	17€
Wiener Schnitzel vom Allgäuer Milchkalb, Zitronenstern, Preiselbeeren und Pommes Frites	21€
Bodenseefelchen in Mandelbutter gebraten, Brokkoli und Kräuterkartoffeln	22€
Sauerbraten von der Allgäuer Färse in herrlicher Soße, Brokkoli und Spätzle	20€
Unser Allgäu Schnitzel vom Strohschwein in Käse Ei Hülle gebacken, Rahmsoße, Spinatspätzle	18€
Rinderrückensteak vom Black Angus Rind ca. 220g Rohgewicht	23€
Hähnchenbrust ca. 200g Rohgewicht	15€
Mixed Grill, Steaks von Rind, Schwein und Hähnchen mit Bacon	19€
<i>die Steaks werden über dem heißen Lavastein gegrillt und auf einem Holzbrett mit Kräuterbutter, Chimichurri und einer Beilage Ihrer Wahl serviert Pommes Frites, Brokkoli, gefüllte Ofenkartoffel, oder gemischter Salat</i>	
Portion Kaiserschmarrn mit kaltgerührten Preiselbeeren und Eis	7€
Gebackene Apfelkühle mit Vanilleeis	7€
Topfen Nougat Knödel in süßen Bröseln mit Apfelkompott und Vanilleeis	7€
Lauwarmer Schokokuchen mit flüssigem Kern und salzigem Karamelleis	9€
Creme brûlée von der Tonkabohne mit Himbeersorbet	8€

Speisekarte

Kleiner gemischter Salat in unserem Hausdressing	5€
Pfänder Heumilch Käsesuppe mit Ingwer und Chili	5€
Kräftige Rinderbrühe mit kleinen Maultaschen	5€
Großer gemischter Salat mit gebratener Hähnchenbrust	12€
Salatschüssel, Balsamico Dressing, Sprossen, Kernen und gebackenen Falafel Bällchen (vegan)	12€
Hausgemachte Käsespätzle mit Bergkäse und Emmentaler, Schmelzzwiebele und Blattsalat	14€
Veganes Kartoffel Paprika Goulasch mit Pinienkernen und mariniertem Feldsalat	12€
Unser Wissi Burger, Rindfleisch, Bacon, im Sesambrötchen, Pommes Frites	10€
Bierkutscherbraten vom hallischen Landschwein, Zwiebel Kellerbiersoße, Serviettenknödel	17€
Wiener Schnitzel vom Allgäuer Milchkalb, Zitronenstern, Preiselbeeren und Pommes Frites	21€
Bodenseefelchen in Mandelbutter gebraten, Brokkoli und Kräuterkartoffeln	22€
Sauerbraten von der Allgäuer Färse in herrlicher Soße, Brokkoli und Spätzle	20€
Unser Allgäu Schnitzel vom Strohschwein in Käse Ei Hülle gebacken, Rahmsoße, Spinatspätzle	18€
Rinderrückensteak vom Black Angus Rind ca. 220g Rohgewicht	23€
Hähnchenbrust ca. 200g Rohgewicht	15€
Mixed Grill, Steaks von Rind, Schwein und Hähnchen mit Bacon	19€
<i>die Steaks werden über dem heißen Lavastein gegrillt und auf einem Holzbrett mit Kräuterbutter, Chimichurri und einer Beilage Ihrer Wahl serviert Pommes Frites, Brokkoli, gefüllte Ofenkartoffel, oder gemischter Salat</i>	
Portion Kaiserschmarrn mit kaltgerührten Preiselbeeren und Eis	7€
Gebackene Apfelküchle mit Vanilleeis	7€
Topfen Nougat Knödel in süßen Bröseln mit Apfelkompott und Vanilleeis	7€
Lauwarmer Schokokuchen mit flüssigem Kern und salzigem Karamelleis	9€
Creme brûlée von der Tonkabohne mit Himbeersorbet	8€

Speisekarte

Kleiner gemischter Salat in unserem Hausdressing	5€
Pfänder Heumilch Käsesuppe mit Ingwer und Chili	5€
Kräftige Rinderbrühe mit kleinen Maultaschen	5€
Großer gemischter Salat mit gebratener Hähnchenbrust	12€
Salatschüssel, Balsamico Dressing, Sprossen, Kernen und gebackenen Falafel Bällchen (vegan)	12€
Hausgemachte Käsespätzle mit Bergkäse und Emmentaler, Schmelzzwiebele und Blattsalat	14€
Veganes Kartoffel Paprika Goulasch mit Pinienkernen und mariniertem Feldsalat	12€
Unser Wissi Burger, Rindfleisch, Bacon, im Sesambrötchen, Pommes Frites	10€
Bierkutscherbraten vom hallischen Landschwein, Zwiebel Kellerbiersoße, Serviettenknödel	17€
Wiener Schnitzel vom Allgäuer Milchkalb, Zitronenstern, Preiselbeeren und Pommes Frites	21€
Bodenseefelchen in Mandelbutter gebraten, Brokkoli und Kräuterkartoffeln	22€
Sauerbraten von der Allgäuer Färse in herrlicher Soße, Brokkoli und Spätzle	20€
Unser Allgäu Schnitzel vom Strohschwein in Käse Ei Hülle gebacken, Rahmsoße, Spinatspätzle	18€
Rinderrückensteak vom Black Angus Rind ca. 220g Rohgewicht	23€
Hähnchenbrust ca. 200g Rohgewicht	15€
Mixed Grill, Steaks von Rind, Schwein und Hähnchen mit Bacon	19€
<i>die Steaks werden über dem heißen Lavastein gegrillt und auf einem Holzbrett mit Kräuterbutter, Chimichurri und einer Beilage Ihrer Wahl serviert Pommes Frites, Brokkoli, gefüllte Ofenkartoffel, oder gemischter Salat</i>	
Portion Kaiserschmarrn mit kaltgerührten Preiselbeeren und Eis	7€
Gebackene Apfelküchle mit Vanilleeis	7€
Topfen Nougat Knödel in süßen Bröseln mit Apfelkompott und Vanilleeis	7€
Lauwarmer Schokokuchen mit flüssigem Kern und salzigem Karamelleis	9€
Creme brûlée von der Tonkabohne mit Himbeersorbet	8€

Speisekarte

Kleiner gemischter Salat in unserem Hausdressing	5€
Pfänder Heumilch Käsesuppe mit Ingwer und Chili	5€
Kräftige Rinderbrühe mit kleinen Maultaschen	5€
Großer gemischter Salat mit gebratener Hähnchenbrust	12€
Salatschüssel, Balsamico Dressing, Sprossen, Kernen und gebackenen Falafel Bällchen (vegan)	12€
Hausgemachte Käsespätzle mit Bergkäse und Emmentaler, Schmelzzwiebele und Blattsalat	14€
Veganes Kartoffel Paprika Goulasch mit Pinienkernen und mariniertem Feldsalat	12€
Unser Wissi Burger, Rindfleisch, Bacon, im Sesambrötchen, Pommes Frites	10€
Bierkutscherbraten vom hallischen Landschwein, Zwiebel Kellerbiersoße, Serviettenknödel	17€
Wiener Schnitzel vom Allgäuer Milchkalb, Zitronenstern, Preiselbeeren und Pommes Frites	21€
Bodenseefelchen in Mandelbutter gebraten, Brokkoli und Kräuterkartoffeln	22€
Sauerbraten von der Allgäuer Färse in herrlicher Soße, Brokkoli und Spätzle	20€
Unser Allgäu Schnitzel vom Strohschwein in Käse Ei Hülle gebacken, Rahmsoße, Spinatspätzle	18€
Rinderrückensteak vom Black Angus Rind ca. 220g Rohgewicht	23€
Hähnchenbrust ca. 200g Rohgewicht	15€
Mixed Grill, Steaks von Rind, Schwein und Hähnchen mit Bacon	19€
<i>die Steaks werden über dem heißen Lavastein gegrillt und auf einem Holzbrett mit Kräuterbutter, Chimichurri und einer Beilage Ihrer Wahl serviert Pommes Frites, Brokkoli, gefüllte Ofenkartoffel, oder gemischter Salat</i>	
Portion Kaiserschmarrn mit kaltgerührten Preiselbeeren und Eis	7€
Gebackene Apfelküchle mit Vanilleeis	7€
Topfen Nougat Knödel in süßen Bröseln mit Apfelkompott und Vanilleeis	7€
Lauwarmer Schokokuchen mit flüssigem Kern und salzigem Karamelleis	9€
Creme brûlée von der Tonkabohne mit Himbeersorbet	8€

Speisekarte

Kleiner gemischter Salat in unserem Hausdressing	5€
Pfänder Heumilch Käsesuppe mit Ingwer und Chili	5€
Kräftige Rinderbrühe mit kleinen Maultaschen	5€
Großer gemischter Salat mit gebratener Hähnchenbrust	12€
Salatschüssel, Balsamico Dressing, Sprossen, Kernen und gebackenen Falafel Bällchen (vegan)	12€
Hausgemachte Käsespätzle mit Bergkäse und Emmentaler, Schmelzzwiebele und Blattsalat	14€
Veganes Kartoffel Paprika Goulasch mit Pinienkernen und mariniertem Feldsalat	12€
Unser Wissi Burger, Rindfleisch, Bacon, im Sesambrötchen, Pommes Frites	10€
Bierkutscherbraten vom hallischen Landschwein, Zwiebel Kellerbiersoße, Serviettenknödel	17€
Wiener Schnitzel vom Allgäuer Milchkalb, Zitronenstern, Preiselbeeren und Pommes Frites	21€
Bodenseefelchen in Mandelbutter gebraten, Brokkoli und Kräuterkartoffeln	22€
Sauerbraten von der Allgäuer Färse in herrlicher Soße, Brokkoli und Spätzle	20€
Unser Allgäu Schnitzel vom Strohschwein in Käse Ei Hülle gebacken, Rahmsoße, Spinatspätzle	18€
Rinderrückensteak vom Black Angus Rind ca. 220g Rohgewicht	23€
Hähnchenbrust ca. 200g Rohgewicht	15€
Mixed Grill, Steaks von Rind, Schwein und Hähnchen mit Bacon	19€
<i>die Steaks werden über dem heißen Lavastein gegrillt und auf einem Holzbrett mit Kräuterbutter, Chimichurri und einer Beilage Ihrer Wahl serviert Pommes Frites, Brokkoli, gefüllte Ofenkartoffel, oder gemischter Salat</i>	
Portion Kaiserschmarrn mit kaltgerührten Preiselbeeren und Eis	7€
Gebackene Apfelkühle mit Vanilleeis	7€
Topfen Nougat Knödel in süßen Bröseln mit Apfelkompott und Vanilleeis	7€
Lauwarmer Schokokuchen mit flüssigem Kern und salzigem Karamelleis	9€
Crème brûlée von der Tonkabohne mit Himbeersorbet	8€

Speisekarte

Kleiner gemischter Salat in unserem Hausdressing	5€
Pfänder Heumilch Käsesuppe mit Ingwer und Chili	5€
Kräftige Rinderbrühe mit kleinen Maultaschen	5€
Großer gemischter Salat mit gebratener Hähnchenbrust	12€
Salatschüssel, Balsamico Dressing, Sprossen, Kernen und gebackenen Falafel Bällchen (vegan)	12€
Hausgemachte Käsespätzle mit Bergkäse und Emmentaler, Schmelzzwiebele und Blattsalat	14€
Veganes Kartoffel Paprika Goulasch mit Pinienkernen und mariniertem Feldsalat	12€
Unser Wissi Burger, Rindfleisch, Bacon, im Sesambrötchen, Pommes Frites	10€
Bierkutscherbraten vom hallischen Landschwein, Zwiebel Kellerbiersoße, Serviettenknödel	17€
Wiener Schnitzel vom Allgäuer Milchkalb, Zitronenstern, Preiselbeeren und Pommes Frites	21€
Bodenseefelchen in Mandelbutter gebraten, Brokkoli und Kräuterkartoffeln	22€
Sauerbraten von der Allgäuer Färse in herrlicher Soße, Brokkoli und Spätzle	20€
Unser Allgäu Schnitzel vom Strohschwein in Käse Ei Hülle gebacken, Rahmsoße, Spinatspätzle	18€
Rinderrückensteak vom Black Angus Rind ca. 220g Rohgewicht	23€
Hähnchenbrust ca. 200g Rohgewicht	15€
Mixed Grill, Steaks von Rind, Schwein und Hähnchen mit Bacon	19€
<i>die Steaks werden über dem heißen Lavastein gegrillt und auf einem Holzbrett mit Kräuterbutter, Chimichurri und einer Beilage Ihrer Wahl serviert Pommes Frites, Brokkoli, gefüllte Ofenkartoffel, oder gemischter Salat</i>	
Portion Kaiserschmarrn mit kaltgerührten Preiselbeeren und Eis	7€
Gebackene Apfelküchle mit Vanilleeis	7€
Topfen Nougat Knödel in süßen Bröseln mit Apfelkompott und Vanilleeis	7€
Lauwarmer Schokokuchen mit flüssigem Kern und salzigem Karamelleis	9€
Crème brûlée von der Tonkabohne mit Himbeersorbet	8€

Speisekarte

Kleiner gemischter Salat in unserem Hausdressing	5€
Pfänder Heumilch Käsesuppe mit Ingwer und Chili	5€
Kräftige Rinderbrühe mit kleinen Maultaschen	5€
Großer gemischter Salat mit gebratener Hähnchenbrust	12€
Salatschüssel, Balsamico Dressing, Sprossen, Kernen und gebackenen Falafel Bällchen (vegan)	12€
Hausgemachte Käsespätzle mit Bergkäse und Emmentaler, Schmelzzwiebele und Blattsalat	14€
Veganes Kartoffel Paprika Goulasch mit Pinienkernen und mariniertem Feldsalat	12€
Unser Wissi Burger, Rindfleisch, Bacon, im Sesambrötchen, Pommes Frites	10€
Bierkutscherbraten vom hallischen Landschwein, Zwiebel Kellerbiersoße, Serviettenknödel	17€
Wiener Schnitzel vom Allgäuer Milchkalb, Zitronenstern, Preiselbeeren und Pommes Frites	21€
Bodenseefelchen in Mandelbutter gebraten, Brokkoli und Kräuterkartoffeln	22€
Sauerbraten von der Allgäuer Färse in herrlicher Soße, Brokkoli und Spätzle	20€
Unser Allgäu Schnitzel vom Strohschwein in Käse Ei Hülle gebacken, Rahmsoße, Spinatspätzle	18€
Rinderrückensteak vom Black Angus Rind ca. 220g Rohgewicht	23€
Hähnchenbrust ca. 200g Rohgewicht	15€
Mixed Grill, Steaks von Rind, Schwein und Hähnchen mit Bacon	19€
<i>die Steaks werden über dem heißen Lavastein gegrillt und auf einem Holzbrett mit Kräuterbutter, Chimichurri und einer Beilage Ihrer Wahl serviert Pommes Frites, Brokkoli, gefüllte Ofenkartoffel, oder gemischter Salat</i>	
Portion Kaiserschmarrn mit kaltgerührten Preiselbeeren und Eis	7€
Gebackene Apfelküchle mit Vanilleeis	7€
Topfen Nougat Knödel in süßen Bröseln mit Apfelkompott und Vanilleeis	7€
Lauwarmer Schokokuchen mit flüssigem Kern und salzigem Karamelleis	9€
Creme brûlée von der Tonkabohne mit Himbeersorbet	8€

Speisekarte

Kleiner gemischter Salat in unserem Hausdressing	5€
Pfänder Heumilch Käsesuppe mit Ingwer und Chili	5€
Kräftige Rinderbrühe mit kleinen Maultaschen	5€
Großer gemischter Salat mit gebratener Hähnchenbrust	12€
Salatschüssel, Balsamico Dressing, Sprossen, Kernen und gebackenen Falafel Bällchen (vegan)	12€
Hausgemachte Käsespätzle mit Bergkäse und Emmentaler, Schmelzzwiebele und Blattsalat	14€
Veganes Kartoffel Paprika Goulasch mit Pinienkernen und mariniertem Feldsalat	12€
Unser Wissi Burger, Rindfleisch, Bacon, im Sesambrötchen, Pommes Frites	10€
Bierkutscherbraten vom hallischen Landschwein, Zwiebel Kellerbiersoße, Serviettenknödel	17€
Wiener Schnitzel vom Allgäuer Milchkalb, Zitronenstern, Preiselbeeren und Pommes Frites	21€
Bodenseefelchen in Mandelbutter gebraten, Brokkoli und Kräuterkartoffeln	22€
Sauerbraten von der Allgäuer Färse in herrlicher Soße, Brokkoli und Spätzle	20€
Unser Allgäu Schnitzel vom Strohschwein in Käse Ei Hülle gebacken, Rahmsoße, Spinatspätzle	18€
Rinderrückensteak vom Black Angus Rind ca. 220g Rohgewicht	23€
Hähnchenbrust ca. 200g Rohgewicht	15€
Mixed Grill, Steaks von Rind, Schwein und Hähnchen mit Bacon	19€
<i>die Steaks werden über dem heißen Lavastein gegrillt und auf einem Holzbrett mit Kräuterbutter, Chimichurri und einer Beilage Ihrer Wahl serviert Pommes Frites, Brokkoli, gefüllte Ofenkartoffel, oder gemischter Salat</i>	
Portion Kaiserschmarrn mit kaltgerührten Preiselbeeren und Eis	7€
Gebackene Apfelkühle mit Vanilleeis	7€
Topfen Nougat Knödel in süßen Bröseln mit Apfelkompott und Vanilleeis	7€
Lauwarmer Schokokuchen mit flüssigem Kern und salzigem Karamelleis	9€
Creme brûlée von der Tonkabohne mit Himbeersorbet	8€

Speisekarte

Kleiner gemischter Salat in unserem Hausdressing	5€
Pfänder Heumilch Käsesuppe mit Ingwer und Chili	5€
Kräftige Rinderbrühe mit kleinen Maultaschen	5€
Großer gemischter Salat mit gebratener Hähnchenbrust	12€
Salatschüssel, Balsamico Dressing, Sprossen, Kernen und gebackenen Falafel Bällchen (vegan)	12€
Hausgemachte Käsespätzle mit Bergkäse und Emmentaler, Schmelzzwiebele und Blattsalat	14€
Veganes Kartoffel Paprika Goulasch mit Pinienkernen und mariniertem Feldsalat	12€
Unser Wissi Burger, Rindfleisch, Bacon, im Sesambrötchen, Pommes Frites	10€
Bierkutscherbraten vom hallischen Landschwein, Zwiebel Kellerbiersoße, Serviettenknödel	17€
Wiener Schnitzel vom Allgäuer Milchkalb, Zitronenstern, Preiselbeeren und Pommes Frites	21€
Bodenseefelchen in Mandelbutter gebraten, Brokkoli und Kräuterkartoffeln	22€
Sauerbraten von der Allgäuer Färse in herrlicher Soße, Brokkoli und Spätzle	20€
Unser Allgäu Schnitzel vom Strohschwein in Käse Ei Hülle gebacken, Rahmsoße, Spinatspätzle	18€
Rinderrückensteak vom Black Angus Rind ca. 220g Rohgewicht	23€
Hähnchenbrust ca. 200g Rohgewicht	15€
Mixed Grill, Steaks von Rind, Schwein und Hähnchen mit Bacon	19€
<i>die Steaks werden über dem heißen Lavastein gegrillt und auf einem Holzbrett mit Kräuterbutter, Chimichurri und einer Beilage Ihrer Wahl serviert Pommes Frites, Brokkoli, gefüllte Ofenkartoffel, oder gemischter Salat</i>	
Portion Kaiserschmarrn mit kaltgerührten Preiselbeeren und Eis	7€
Gebackene Apfelküchle mit Vanilleeis	7€
Topfen Nougat Knödel in süßen Bröseln mit Apfelkompott und Vanilleeis	7€
Lauwarmer Schokokuchen mit flüssigem Kern und salzigem Karamelleis	9€
Creme brûlée von der Tonkabohne mit Himbeersorbet	8€

Speisekarte

Kleiner gemischter Salat in unserem Hausdressing	5€
Pfänder Heumilch Käsesuppe mit Ingwer und Chili	5€
Kräftige Rinderbrühe mit kleinen Maultaschen	5€
Großer gemischter Salat mit gebratener Hähnchenbrust	12€
Salatschüssel, Balsamico Dressing, Sprossen, Kernen und gebackenen Falafel Bällchen (vegan)	12€
Hausgemachte Käsespätzle mit Bergkäse und Emmentaler, Schmelzzwiebele und Blattsalat	14€
Veganes Kartoffel Paprika Goulasch mit Pinienkernen und mariniertem Feldsalat	12€
Unser Wissi Burger, Rindfleisch, Bacon, im Sesambrötchen, Pommes Frites	10€
Bierkutscherbraten vom hallischen Landschwein, Zwiebel Kellerbiersoße, Serviettenknödel	17€
Wiener Schnitzel vom Allgäuer Milchkalb, Zitronenstern, Preiselbeeren und Pommes Frites	21€
Bodenseefelchen in Mandelbutter gebraten, Brokkoli und Kräuterkartoffeln	22€
Sauerbraten von der Allgäuer Färse in herrlicher Soße, Brokkoli und Spätzle	20€
Unser Allgäu Schnitzel vom Strohschwein in Käse Ei Hülle gebacken, Rahmsoße, Spinatspätzle	18€
Rinderrückensteak vom Black Angus Rind ca. 220g Rohgewicht	23€
Hähnchenbrust ca. 200g Rohgewicht	15€
Mixed Grill, Steaks von Rind, Schwein und Hähnchen mit Bacon	19€
<i>die Steaks werden über dem heißen Lavastein gegrillt und auf einem Holzbrett mit Kräuterbutter, Chimichurri und einer Beilage Ihrer Wahl serviert Pommes Frites, Brokkoli, gefüllte Ofenkartoffel, oder gemischter Salat</i>	
Portion Kaiserschmarrn mit kaltgerührten Preiselbeeren und Eis	7€
Gebackene Apfelküchle mit Vanilleeis	7€
Topfen Nougat Knödel in süßen Bröseln mit Apfelkompott und Vanilleeis	7€
Lauwarmer Schokokuchen mit flüssigem Kern und salzigem Karamelleis	9€
Crème brûlée von der Tonkabohne mit Himbeersorbet	8€

Speisekarte

Kleiner gemischter Salat in unserem Hausdressing	5€
Pfänder Heumilch Käsesuppe mit Ingwer und Chili	5€
Kräftige Rinderbrühe mit kleinen Maultaschen	5€
Großer gemischter Salat mit gebratener Hähnchenbrust	12€
Salatschüssel, Balsamico Dressing, Sprossen, Kernen und gebackenen Falafel Bällchen (vegan)	12€
Hausgemachte Käsespätzle mit Bergkäse und Emmentaler, Schmelzzwiebele und Blattsalat	14€
Veganes Kartoffel Paprika Goulasch mit Pinienkernen und mariniertem Feldsalat	12€
Unser Wissi Burger, Rindfleisch, Bacon, im Sesambrötchen, Pommes Frites	10€
Bierkutscherbraten vom hallischen Landschwein, Zwiebel Kellerbiersoße, Serviettenknödel	17€
Wiener Schnitzel vom Allgäuer Milchkalb, Zitronenstern, Preiselbeeren und Pommes Frites	21€
Bodenseefelchen in Mandelbutter gebraten, Brokkoli und Kräuterkartoffeln	22€
Sauerbraten von der Allgäuer Färse in herrlicher Soße, Brokkoli und Spätzle	20€
Unser Allgäu Schnitzel vom Strohschwein in Käse Ei Hülle gebacken, Rahmsoße, Spinatspätzle	18€
Rinderrückensteak vom Black Angus Rind ca. 220g Rohgewicht	23€
Hähnchenbrust ca. 200g Rohgewicht	15€
Mixed Grill, Steaks von Rind, Schwein und Hähnchen mit Bacon	19€
<i>die Steaks werden über dem heißen Lavastein gegrillt und auf einem Holzbrett mit Kräuterbutter, Chimichurri und einer Beilage Ihrer Wahl serviert Pommes Frites, Brokkoli, gefüllte Ofenkartoffel, oder gemischter Salat</i>	
Portion Kaiserschmarrn mit kaltgerührten Preiselbeeren und Eis	7€
Gebackene Apfelküchle mit Vanilleeis	7€
Topfen Nougat Knödel in süßen Bröseln mit Apfelkompott und Vanilleeis	7€
Lauwarmer Schokokuchen mit flüssigem Kern und salzigem Karamelleis	9€
Crème brûlée von der Tonkabohne mit Himbeersorbet	8€

Speisekarte

Kleiner gemischter Salat in unserem Hausdressing	5€
Pfänder Heumilch Käsesuppe mit Ingwer und Chili	5€
Kräftige Rinderbrühe mit kleinen Maultaschen	5€
Großer gemischter Salat mit gebratener Hähnchenbrust	12€
Salatschüssel, Balsamico Dressing, Sprossen, Kernen und gebackenen Falafel Bällchen (vegan)	12€
Hausgemachte Käsespätzle mit Bergkäse und Emmentaler, Schmelzzwiebele und Blattsalat	14€
Veganes Kartoffel Paprika Goulasch mit Pinienkernen und mariniertem Feldsalat	12€
Unser Wissi Burger, Rindfleisch, Bacon, im Sesambrötchen, Pommes Frites	10€
Bierkutscherbraten vom hallischen Landschwein, Zwiebel Kellerbiersoße, Serviettenknödel	17€
Wiener Schnitzel vom Allgäuer Milchkalb, Zitronenstern, Preiselbeeren und Pommes Frites	21€
Bodenseefelchen in Mandelbutter gebraten, Brokkoli und Kräuterkartoffeln	22€
Sauerbraten von der Allgäuer Färse in herrlicher Soße, Brokkoli und Spätzle	20€
Unser Allgäu Schnitzel vom Strohschwein in Käse Ei Hülle gebacken, Rahmsoße, Spinatspätzle	18€
Rinderrückensteak vom Black Angus Rind ca. 220g Rohgewicht	23€
Hähnchenbrust ca. 200g Rohgewicht	15€
Mixed Grill, Steaks von Rind, Schwein und Hähnchen mit Bacon	19€
<i>die Steaks werden über dem heißen Lavastein gegrillt und auf einem Holzbrett mit Kräuterbutter, Chimichurri und einer Beilage Ihrer Wahl serviert Pommes Frites, Brokkoli, gefüllte Ofenkartoffel, oder gemischter Salat</i>	
Portion Kaiserschmarrn mit kaltgerührten Preiselbeeren und Eis	7€
Gebackene Apfelküchle mit Vanilleeis	7€
Topfen Nougat Knödel in süßen Bröseln mit Apfelkompott und Vanilleeis	7€
Lauwarmer Schokokuchen mit flüssigem Kern und salzigem Karamelleis	9€
Crème brûlée von der Tonkabohne mit Himbeersorbet	8€

Speisekarte

Kleiner gemischter Salat in unserem Hausdressing	5€
Pfänder Heumilch Käsesuppe mit Ingwer und Chili	5€
Kräftige Rinderbrühe mit kleinen Maultaschen	5€
Großer gemischter Salat mit gebratener Hähnchenbrust	12€
Salatschüssel, Balsamico Dressing, Sprossen, Kernen und gebackenen Falafel Bällchen (vegan)	12€
Hausgemachte Käsespätzle mit Bergkäse und Emmentaler, Schmelzzwiebele und Blattsalat	14€
Veganes Kartoffel Paprika Goulasch mit Pinienkernen und mariniertem Feldsalat	12€
Unser Wissi Burger, Rindfleisch, Bacon, im Sesambrötchen, Pommes Frites	10€
Bierkutscherbraten vom hallischen Landschwein, Zwiebel Kellerbiersoße, Serviettenknödel	17€
Wiener Schnitzel vom Allgäuer Milchkalb, Zitronenstern, Preiselbeeren und Pommes Frites	21€
Bodenseefelchen in Mandelbutter gebraten, Brokkoli und Kräuterkartoffeln	22€
Sauerbraten von der Allgäuer Färse in herrlicher Soße, Brokkoli und Spätzle	20€
Unser Allgäu Schnitzel vom Strohschwein in Käse Ei Hülle gebacken, Rahmsoße, Spinatspätzle	18€
Rinderrückensteak vom Black Angus Rind ca. 220g Rohgewicht	23€
Hähnchenbrust ca. 200g Rohgewicht	15€
Mixed Grill, Steaks von Rind, Schwein und Hähnchen mit Bacon	19€
<i>die Steaks werden über dem heißen Lavastein gegrillt und auf einem Holzbrett mit Kräuterbutter, Chimichurri und einer Beilage Ihrer Wahl serviert Pommes Frites, Brokkoli, gefüllte Ofenkartoffel, oder gemischter Salat</i>	
Portion Kaiserschmarrn mit kaltgerührten Preiselbeeren und Eis	7€
Gebackene Apfelkühle mit Vanilleeis	7€
Topfen Nougat Knödel in süßen Bröseln mit Apfelkompott und Vanilleeis	7€
Lauwarmer Schokokuchen mit flüssigem Kern und salzigem Karamelleis	9€
Crème brûlée von der Tonkabohne mit Himbeersorbet	8€

Speisekarte

Kleiner gemischter Salat in unserem Hausdressing	5€
Pfänder Heumilch Käsesuppe mit Ingwer und Chili	5€
Kräftige Rinderbrühe mit kleinen Maultaschen	5€
Großer gemischter Salat mit gebratener Hähnchenbrust	12€
Salatschüssel, Balsamico Dressing, Sprossen, Kernen und gebackenen Falafel Bällchen (vegan)	12€
Hausgemachte Käsespätzle mit Bergkäse und Emmentaler, Schmelzzwiebele und Blattsalat	14€
Veganes Kartoffel Paprika Goulasch mit Pinienkernen und mariniertem Feldsalat	12€
Unser Wissi Burger, Rindfleisch, Bacon, im Sesambrötchen, Pommes Frites	10€
Bierkutscherbraten vom hallischen Landschwein, Zwiebel Kellerbiersoße, Serviettenknödel	17€
Wiener Schnitzel vom Allgäuer Milchkalb, Zitronenstern, Preiselbeeren und Pommes Frites	21€
Bodenseefelchen in Mandelbutter gebraten, Brokkoli und Kräuterkartoffeln	22€
Sauerbraten von der Allgäuer Färse in herrlicher Soße, Brokkoli und Spätzle	20€
Unser Allgäu Schnitzel vom Strohschwein in Käse Ei Hülle gebacken, Rahmsoße, Spinatspätzle	18€
Rinderrückensteak vom Black Angus Rind ca. 220g Rohgewicht	23€
Hähnchenbrust ca. 200g Rohgewicht	15€
Mixed Grill, Steaks von Rind, Schwein und Hähnchen mit Bacon	19€
<i>die Steaks werden über dem heißen Lavastein gegrillt und auf einem Holzbrett mit Kräuterbutter, Chimichurri und einer Beilage Ihrer Wahl serviert Pommes Frites, Brokkoli, gefüllte Ofenkartoffel, oder gemischter Salat</i>	
Portion Kaiserschmarrn mit kaltgerührten Preiselbeeren und Eis	7€
Gebackene Apfelküchle mit Vanilleeis	7€
Topfen Nougat Knödel in süßen Bröseln mit Apfelkompott und Vanilleeis	7€
Lauwarmer Schokokuchen mit flüssigem Kern und salzigem Karamelleis	9€
Crème brûlée von der Tonkabohne mit Himbeersorbet	8€

Speisekarte

Kleiner gemischter Salat in unserem Hausdressing	5€
Pfänder Heumilch Käsesuppe mit Ingwer und Chili	5€
Kräftige Rinderbrühe mit kleinen Maultaschen	5€
Großer gemischter Salat mit gebratener Hähnchenbrust	12€
Salatschüssel, Balsamico Dressing, Sprossen, Kernen und gebackenen Falafel Bällchen (vegan)	12€
Hausgemachte Käsespätzle mit Bergkäse und Emmentaler, Schmelzzwiebele und Blattsalat	14€
Veganes Kartoffel Paprika Goulasch mit Pinienkernen und mariniertem Feldsalat	12€
Unser Wissi Burger, Rindfleisch, Bacon, im Sesambrötchen, Pommes Frites	10€
Bierkutscherbraten vom hallischen Landschwein, Zwiebel Kellerbiersoße, Serviettenknödel	17€
Wiener Schnitzel vom Allgäuer Milchkalb, Zitronenstern, Preiselbeeren und Pommes Frites	21€
Bodenseefelchen in Mandelbutter gebraten, Brokkoli und Kräuterkartoffeln	22€
Sauerbraten von der Allgäuer Färse in herrlicher Soße, Brokkoli und Spätzle	20€
Unser Allgäu Schnitzel vom Strohschwein in Käse Ei Hülle gebacken, Rahmsoße, Spinatspätzle	18€
Rinderrückensteak vom Black Angus Rind ca. 220g Rohgewicht	23€
Hähnchenbrust ca. 200g Rohgewicht	15€
Mixed Grill, Steaks von Rind, Schwein und Hähnchen mit Bacon	19€
<i>die Steaks werden über dem heißen Lavastein gegrillt und auf einem Holzbrett mit Kräuterbutter, Chimichurri und einer Beilage Ihrer Wahl serviert Pommes Frites, Brokkoli, gefüllte Ofenkartoffel, oder gemischter Salat</i>	
Portion Kaiserschmarrn mit kaltgerührten Preiselbeeren und Eis	7€
Gebackene Apfelküchle mit Vanilleeis	7€
Topfen Nougat Knödel in süßen Bröseln mit Apfelkompott und Vanilleeis	7€
Lauwarmer Schokokuchen mit flüssigem Kern und salzigem Karamelleis	9€
Crème brûlée von der Tonkabohne mit Himbeersorbet	8€