

Vorspeisen und Salate und einfache Gerichte

<i>Kleiner gemischter Salat in unserem Hausdressing</i>	6€
<i>Heumilch Käsesuppe mit Ingwer und Chili</i>	6€
<i>Kräftige Rinderkraftbrühe mit Maultaschen</i>	6€
<i>Großer bunt gemischter Salat mit gebratener Hähnchenbrust</i>	14€
<i>Salatschüssel, Balsamico, Sprossen, Kerne, gebackene Falafel Bällchen (vegan)</i>	12€
<i>Käsespätzle mit würzigem Bergkäse und feinem Emmentaler aus dem Bregenzer Wald, Schmelzzwiebele und Blattsalat</i>	14€
<i>Kartoffel Paprika Goulasch mit gebackenem Rucola und Pinienkernen (vegan)</i>	12€
<i>Wissi Burger, Rindfleisch mit Bacon, Tomate und Bergkäse im Sesambrötchen, Pommes</i>	10€

Fleischgerichte

<i>Ochsenbäckle "der alte Wissi Klassiker"</i>	
<i>in Spätburgunder 48 Stunden geschmort mit Selleriepüree und Kirschtomaten</i>	22€
<i>Zwiebelrostbraten aus der Rinderhuft, rote Zwiebeln, Rahmsoße und Käsespätzle</i>	22€
<i>Braumeistergoulasch vom Rind mit Simmerberger Bio Weizen gekocht, Kartoffelknödel</i>	18€
<i>Wiener Schnitzel vom Allgäuer Milchkalb, in Butter ausgebacken, Zitronenstern, Preiselbeeren und Pommes Frites</i>	22€
<i>Bierkutscherbraten vom echt hallischen Landschwein, mit einer Soße aus Zwiebeln, dunklem Kellerbier und gutem Senf dazu Serviettenknödel</i>	18€

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 Schokokuchen mit flüssigem Kern und salzigem Karamelleis</i>	9€
<i>Creme brûlée von der Tonkabohne mit Himbeersorbet</i>	8€

Küchenmeister Meino Wissinger empfiehlt

<i>“Bodenseevitello“, kalt aufgeschnittene Scheiben vom Kalb, Räucherfischsoße, Kapern</i>	<i>12€</i>
<i>Gratinierter Ziegenkäse auf Spinatspätzle, getrocknete Tomaten und Sonnenblumenkerne</i>	<i>14€</i>
<i>Lachsforellenfilet in Zitronenbutter, Brokkoli und Kräuterkartoffeln</i>	<i>22€</i>
<i>Allgäu Schnitzel vom Strohschwein in Käse Ei Hülle gebacken, Rahmsoße, Spinatspätzle</i>	<i>18€</i>
<i>Rinderrückensteak vom Black Angus ca. 200g Rohgewicht</i>	<i>24€</i>
<i>Rib Eye Steak, purer Fleischgenuss mit dem Fettauge ca. 300g Rohgewicht</i>	<i>29€</i>
<i>Hähnchenbrust ca. 200g Rohgewicht</i>	<i>15€</i>

*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