

## 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>	12€

## 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€