

Vorspeisen, Salate und einfache Gerichte

Kleiner gemischter Salat **6€**

bunte Salate der Saison in unserem Hausdressing

Heumilch Käsesuppe **6€**

gekocht aus verschiedenen Käsesorten
des Bregenzer Wald mit Ingwer und Chili

Maultaschensuppe **6€**

Kräftige Rinderkraftbrühe aus Fleisch und Knochen gezogen mit
Maultaschen

Händelsalat **16€**

Großer Salatteller mit gebratenen Streifen von der
Hähnchenbrust

Falafel Bowl **15€**

Salatschüssel, Balsamico, Sprossen, Kerne, gebackene Falafel
Bällchen (vegan)

Wälder Käsespätzle **14€**

mit würzigem Bergkäse und feinem Emmentaler aus dem
Bregenzer Wald, Schmelzzwiebele und Blattsalat

Veganes Goulasch **14€**

Kartoffel Paprika Goulasch mit gebackenem Rucola und
Pinienkernen (vegan)

Wirtshausklassiker

Zwiebelrostbraten

24€

aus der Rinderhuft, rote Zwiebeln, Rahmsoße und Käsespätzle

Braumeistergoulasch

19€

vom Rind mit Simmerberger Bio Weizen gekocht, Kartoffelknödel

Ochsenbäckle "der Wissi Klassiker"

24€

in Spätburgunder 48 Stunden geschmort hat es eine Textur wie Marzipan mit Selleriepüree und Kirschtomaten

Wiener Kalbschnitzel

24€

vom Allgäuer Milchkalb, in Butter ausgebacken, Zitronenstern, Preiselbeeren und Pommes Frites

Bierkutscherbraten

19€

vom echt hallischen Landschwein, mit einer Soße aus Zwiebeln, dunklem Kellerbier und gutem Senf dazu Serviettenknödel

Wissi Burger

12€

Rindfleisch mit Bacon, Tomate und Bergkäse im Sesambrötchen, Pommes

Allgäu Schnitzel vom Strohschwein

19€

In Bergkäse Eishülle gebraten, Rahmsoße, Spätzle

Steaks vom Lavasteingrill für das extra Aroma

Rinderrückensteak vom Black Angus 25€

ohne Fett ca. 200g Rohgewicht

Rib Eye Steak 29€

purere Fleischgenuss mit dem Fettaguge ca. 300g Rohgewicht

Hähnchenbrust 17€

ca. 200g Rohgewicht

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

Nachspeisen

Portion Kaiserschmarrn 7€

mit kaltgerührten Preiselbeeren und Eis

Gebackene Apfelküchle 7€

in Zimtzucker mit Vanilleeis

Topfen Nougat Knödel 7€

in süßen Bröseln mit Apfelkompott und Vanilleeis

Lauwarmer Schokokuchen 9€
mit flüssigem Kern und salzigem Karamelleis

Hausgemachte Creme brûlée 8€
von der Tonkabohne mit Himbeersorbet

Aperitif

Hugo / Aperol Sprizz / Rhabarber Sprizz	6,80€
Portwein	6,50€
Campari Soda / Orange	5,00€/5,50€
SeeSecco Rose 0,10l	5,50€
Vermouth Martini Dry, Bianco. Rosso	6,00€
Sherry Extra Dry / Medium Dry	5,50€

Bier

Degustationsbrett	4 xc 0.1l	8,50€
Lindauer Hell 4,9%	0,3l/0,5l	3,50€/4,90€
Radler	0,3l/0,5l	3,50€/4,90€
Rödler Kellerbier 5,2%	0,3l/0,5l	3,50€/4,90€
Lindauer Weisse 4,9%	0,3l/0,5l	3,50€/4,90€
Insulaner Bock 6,8%	0,3l	3,50€
Farny Dunkles Weizen 5,3%	0,5l	4,90€
Farny Kristal Weizen 5,3%	0,5l	4,90€
Farny leichtes Weizen 3,2%	0,5l	4,90€
Farny Alkoholfreies Weizen	0,5l	4,90€

Mineralwasser

Teinacher Medium/ Still	0,25/0,75l	2,90€/6,90€
-------------------------	------------	-------------

Kaffee und Tee

Espresso/ doppelter Espresso	3,20€/4,80€
Cappuccino	4,20€
Tasse Kaffee	3,80€
Milchkaffee/ Latte Macchiato	4,20€
Glas Tee	3,50€

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Zero, Mezzo Mix Fanta 0,33l	3,90€
Siebers Holderblüte 0,5l	4,90€
Lindauer Fruchtsäfte 0,2l / als Schorle 0,2l	3,50€/4,80€

Digestif

Williams Christ Brand	2cl	5,50€
Marillen Brand	2cl	6,50€
Zwetschgen	2cl	5,50€
Kirsch Brand	2cl	5,50€
Himbeer Geist	2cl	6,50€
Roter Jonagold Bio	2cl	5,50€
Obstler Bio	2cl	5,50€
Grappa Nonino Vuisinar	2cl	6,50€
Linie Aquavit	2cl	4,00€
Fernet Branca / Jägermeister	2cl	4,00€
Ramazzotti	2cl	4,00€
Cognac Otard V.S.O.P.	2cl	7,50€

Weißwein / White Wine (Glas) 0,2 l

Müller-Thurgau, Nonnenhorn

Trocken, Qualitätswein, Hendriks & Fürst Nonnenhorn 7,50€

Souvignier Gris, Bio, Lindau

trocken , QbA , Weingut Haug 7,50€

Grauburgunder, Nonnenhorn

trocken , Qualitätswein, Hendriks & Fürst Nonnenhorn 7,50€

Sauvignon Blanc

trocken , AC , Touraine, Frankreich 7,50€

Rosewein / Rose Wine (Glas) 0,2l

Spätburgunder Weißherbst, Nonnenhorn

trocken , QbA, Winzergemeinschaft Fürst 8,00€

Rotwein / Red Wine (Glas) 0,2l

Spätburgunder, Bio, Lindau

trocken , QbA , Weingut Haug 8,00€

Rioja Lacrimus Apasionado

trocken , Weingut Rodrigues Sanzo, Spanien 8,00€

Zeder Cuvee, Kornell

trocken , Italien 8,00€

Weinschorle / Spritzer 0,2l

5,50€

Weißwein / White Wine 0,75l

Lindauer Spitalhalde, Müller Thurgau, Bio, Lindau trocken, QbA, Weingut Haug	26,00€
Grauburgunder Burgstall, Hagnau trocken , QbA, Winzerverein Hagnau	27,00€
Grüner Veltiner „Loess“ trocken, Qualitätswein , Weingut T. Leithner , Österreich	25,50€

Rosewein / Rose Wine 0.75l

Vinatur Rose, Bio, Lindau trocken, QbA, Weingut Haug	26, 00€
--	---------

Rotwein / Red Wine 0,75l

Cabernet Cortis, Bio, Lindau trocken, Qualitätswein, Weingut Haug	37, 00€
Red Blend Dry, Cuvee, Nonnenhorn trocken , Qualitätswein , Winzergemeinschaft Fürst	28, 50€
Zweigelt trocken, Qualitätswein , Weingut T. Leithner, Österreich	26, 50€
Syrah Sicilia trocken , IGT, Weingut Cusumano, Italien	2, 00€
Fabelhaft Tinto trocken, Niepoort DOC Douro, Portugal	33,00€
Rioja Lacrimus trocken, Weingut Rodrigues Sanzo Valladolid, Spanien	36,00€