

## 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 Fettauge 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	6,50€
Ricard	6,50€
Portwein	6,50€
Campari Soda / Orange	5,00€/5,50€
SeeSecco Rose 0,10l	5,50€
Vermouth Martini Dry, Bianco. Rosso	5,00€
Sherry Extra Dry / Medium Dry	5,50€

## Bier

Degustationsbrett	4 xc 0.1l	7,50€
Lindauer Hell 4,9%	0,3l/0,5l	3,00€/4,50€
Radler	0,3l/0,5l	3,00€/4,50€
Rödler Kellerbier 5,2%	0,3l/0,5l	3,00€/4,50€
Lindauer Weisse 4,9%	0,3l/0,5l	3,00€/4,50€
Insulaner Bock 6,8%	0,3l	3,50€
Farny Dunkles Weizen 5,3%	0,5l	4,50€
Farny Kristal Weizen 5,3%	0,5l	4,50€
Farny leichtes Weizen 3,2%	0,5l	4,50€
Farny Alkoholfreies Weizen	0,5l	4,50€

## Mineralwasser

Teinacher Medium/ Still	0,25/0,75l	2,90€/6,40€
-------------------------	------------	-------------

## Kaffee und Tee

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

## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Zero, Mezzo Mix Fanta 0,33l	3,70€
Siebers Holderblüte 0,5l	4,50€
Lindauer Fruchtsäfte 0,2l / als Schorle 0,2l	3,50€/4,10€

## Digestif

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

Baileys	2cl	4,50€
---------	-----	-------

### Weißwein / White Wine (Glas) 0,2 l

#### **Solaris, Bio, Lindau**

halbtrocken , QbA , Weingut Haug	7,50€
----------------------------------	-------

#### **Souvignier Gris, Bio, Lindau**

trocken , QbA , Weingut Haug	7,50€
------------------------------	-------

#### **Muscaris, Bio, Lindau**

trocken , QbA, Weingut Haug	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 „Alte Reben“, 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

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

### Rosewein / Rose Wine 0.75l

<b>Vinatur Rose, Bio, Lindau</b> trocken, QbA, Weingut Haug	26, 00€
--	---------

### Rotwein / Red Wine 0,75l

<b>Cabernet Cortis, Bio, Lindau</b> trocken, Qualitätswein, Weingut Haug	37, 00€
<b>Red Blend Dry, Cuvee, Nonnenhorn</b> trocken , Qualitätswein , Winzergemeinschaft Fürst	28, 50€
<b>Zweigelt</b> trocken, Qualitätswein , Weingut T. Leithner, Österreich	26, 50€
<b>Syrah Sicilia</b> trocken , IGT, Weingut Cusumano, Italien	27, 00€
<b>Fabelhaft Tinto</b> trocken, Niepoort DOC Douro, Portugal	33, 00€
<b>Rioja Lacrimus</b>	



trocken, Weingut Rodrigues Sanzo Valladolid, Spanien 36,00€