

## 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** 15€

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 Fetttage 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

**Hausgemachte Creme brûlée** 8€

von der Tonkabohne mit Himbeersorbet

**Passinsfruchtsorbet** 8€

Sorbet mit Prosecco im Glas serviert

**Dunkles Schokoladenmousse** 9€

Mit Himbeermark

**Käseauswahl** 8€

Verschiedene Käse mit Feigensenf

## Aperitif

|   |             |
|---|-------------|
| Hugo / Aperol Sprizz / Rhabarber Sprizz | 7,50€       |
| Campari Sprizz                          | 8,50€       |
| Portwein                                | 6,50€       |
| Campari Soda / Orange                   | 5,50€/6,50€ |
| SeeSecco Rose 0,10l                     | 5,50€       |
| Vermouth Martini Dry, Bianco. Rosso     | 6,50€       |
| 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 | 3,50€/7,50€ |
|-------------------------|------------|-------------|

## 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       | 4,20€       |
| Siebers Holderblüte 0,5l                     | 5,80€       |
| 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

### **Solaris Bio**

Halbtrocken, QbA, Weingut Haug 7,50€

### **Muscaris, 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

### **Rotling, Nonnenhorn**

trocken , QbA, Winzergemeinschaft Fürst 8,00€

## Rotwein / Red Wine (Glas) 0,2l

### **Spätburgunder, Bio, Lindau**

trocken , QbA , Weingut Haug 8,00€

### **Cuvee Rot Vinatur, Bio, Lindau**

Trocken, Qualitätswein, Weingut Haug Lindau 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><br>trocken, QbA, Weingut Haug     | 26,00€ |
| <b>Grauburgunder Burgstall, Hagnau</b><br>trocken , QbA, Winzerverein Hagnau               | 27,00€ |
| <b>Grüner Veltiner „Loess“</b><br>trocken, Qualitätswein , Weingut T.Leithner , Österreich | 25,50€ |
| <b>La Raia Pleo</b><br>trocken, Gavi, D.O.C.G, Bio Piemonte, Italien                       | 37,00€ |

## Rosewein / Rose Wine 0.75l

|  |         |
|--|---------|
| <b>Vinatur Rose, Bio, Lindau</b><br>trocken, QbA, Weingut Haug | 28, 00€ |
|--|---------|

## Rotwein / Red Wine 0,75l

|   |         |
|---|---------|
| <b>Cabernet Cortis, Bio, Lindau</b><br>trocken, Qualitätswein, Weingut Haug | 39,00€  |
| <b>Marechal Foch, Bio, Lindau</b><br>trocken , Qualitätswein , Weingut Haug | 37,00€  |
| <b>Zweigelt</b><br>trocken, Qualitätswein , Weingut T.Leithner, Österreich  | 26, 50€ |
| <b>Syrah Sicilia</b><br>trocken , IGT, Weingut Cusumano, Italien            | 28,00€  |
| <b>Fabelhaft Tinto</b><br>trocken, Niepoort DOC Douro, Portugal             | 33,00€  |

**Rioja Lacrimus**



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