

Vorspeisen und Salate und einfache Gerichte

Kleiner gemischter Salat 7€

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

Büffelmozzarella 12€

Mit marinierten Kirschtomaten, Rucola, Basilikum

Händelsalat 17€

Großer Salatteller mit gebratenen Streifen von der Hähnchenbrust

Zickensalat 17€

Großer Salatteller mit gratiniertem Ziegenkäse

Lachsforellensalat 21€

Großer Salatteller mit gebratener Lachsforelle

Falafel Bowl 15€

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

Einfache Gerichte

Wälder Käsespätzle

165€

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

hat formatiert: Schriftart: 24 Pt., Unterstrichen

Veganes Goulasch

154€

Kartoffel Paprika Goulasch mit gebackenem Rucola und Pinienkernen (vegan)

Formatiert: Abstand Vor: 6 Pt.

Bodenseematjes

17€

Rotaugenfilets nach Matjesart, Hausfrauensoße, Kräuterkartoffeln

hat formatiert: Schriftart: 22 Pt., Nicht unterstrichen

Formatiert: Abstand Vor: 6 Pt.

hat formatiert: Schriftart: 18 Pt., Nicht Fett, Nicht unterstrichen

Bandnudeln Pfifferlinge in Alprahm

16€

hat formatiert: Schriftart: 22 Pt.

hat formatiert: Schriftart: 22 Pt.

Formatiert: Abstand Vor: 6 Pt.

Steaks vom Lavasteingrill für das extra Aroma

Formatiert: Abstand Vor: 6 Pt.

Rinderrückensteak vom Black Angus

275€

ohne Fett ca. 2020g Rohgewicht

Rib Eye Steak

2931€

purere Fleischgenuss mit dem Fettauge ca. 300g Rohgewicht

Formatiert: Abstand Vor: 6 Pt.

Hähnchenbrust

179€

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

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

245€

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 **97€**

Hausgemacht mit kaltgerührten Preiselbeeren und Eis

Hausgemachte Creme brûlée **98€**

von der Tonkabohne mit Himbeersorbet

Passionsfruchtsorbet **8€**

Sorbet mit Prosecco im Glas serviert

Dunkles Schokoladenmousse 9€

Mit Himbeermark

Orangen Panna Cotta 8€

Im Glas mit marinierten Erdbeeren

hat formatiert: Schriftart: 22 Pt., Fett

Lemon Cheesecake 8€

Mit Espresso Krokant Eis

hat formatiert: Schriftart: 22 Pt., Fett

Käseauswahl 8€

Verschiedene Käse mit Feigensenf

hat formatiert: Schriftart: 22 Pt.

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€
Ramazotti	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**Lindauer Spitalhalde, Müller Thurgau, Bio, Lindau**

trocken,QbA,Weingut Haug 26,00€

Grauburgunder Burgstall, Hagnau

trocken ,QbA, Winzerverein Hagnau 27,00€

Formatiert: Links, Abstand Vor: 3 Pt.

Grüner Veltiner „Loess“

trocken, Qualitätswein ,Weingut T.Leithner ,Österreich 25,50€

La Raia Pleo

trocken, Gavi, D.O.C.G, Bio Piemonte, Italien 37,00€

Rosewein / Rose Wine 0.75l**Vinatur Rose, Bio, Lindau**

trocken, QbA, Weingut Haug 28, 00€

Rotwein / Red Wine 0,75l**Cabernet Cortis, Bio, Lindau**

trocken, Qualitätswein, Weingut Haug 39,00€

Marechal Foch, Bio, Lindau

trocken , Qualitätswein , Weingut Haug 37,00€

Zweigelt

trocken, Qualitätswein ,Weingut T.Leithner, Österreich 26, 50€

Syrah Sicilia

trocken ,IGT, Weingut Cusumano, Italien 28,00€

Fabelhaft Tinto

trocken, Niepoort DOC Douro, Portugal 33,00€

Rioja Lacrimus

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