

Vorspeisen, 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

Kürbiscremsüppchen 6€

Burata 13€

Cremiger Burata an Kürbischutney und Blattsalat

Geräucherte Entenbrust 14€

An lauwarmen Balsamicolinsen

Händelsalat

17€

Großer Salatteller mit gebratenen Streifen von der Hähnchenbrust

Falafel Bowl

15€

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

Wälder Käsespätzle

16€

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

Teigtaschen

15€

Handgemachte Ricotta Blattspinat Teigtaschen in Tomaten Rosmarin Butter

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

Konfierte Entenkeule

23€

Knusprig rausgebraten, Orangensoße, Rotkraut, Kartoffelknödel

Rosa gebratenes Hirschrückensteak

25€

Sauerkirschsoße, Rahmwirsing und Kartoffelkrapfen

Steaks vom Lavasteingrill für das extra Aroma

Rinderrückensteak vom Black Angus 27€

ohne Fett ca. 200g Rohgewicht

Rib Eye Steak 31€

purere Fleischgenuss mit dem Fettagauge ca. 300g Rohgewicht

Hähnchenbrust 19€

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 9€

mit kaltgerührten Preiselbeeren und Eis

Hausgemachte Creme brûlée 9€

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€
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€
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€