

## Vorspeisen, Salate und einfache Gerichte

### **Kleiner gemischter Salat** **8€**

bunte Salate der Saison in unserem Hausdressing

### **Heumilch Käsesuppe** **7€**

gekocht aus verschiedenen Käsesorten  
des Bregenzer Wald mit Ingwer und Chili

### **Maultaschensuppe** **7€**

Kräftige Rinderkraftbrühe aus Fleisch und Knochen gezogen mit  
Maultaschen

### **Händelsalat** **17€**

Großer Salatteller mit gebratenen Streifen von der  
Hähnchenbrust

### **Falafel Bowl** **15€**

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

### **Teigtaschen** **15€**

Handgemachte Ricotta Blattspinat Teigtaschen in Tomaten  
Rosmarin Butter

## Wirtshausklassiker

### **Wälder Käsespätzle**

**17€**

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

### **Zwiebelrostbraten**

**25€**

aus der Rinderhuft, rote Zwiebeln, Rahmsoße und Käsespätzle

### **Braumeistergoulasch**

**20€**

vom Rind mit Simmerberger Bio Weizen gekocht, Kartoffelknödel

### **Ochsenbäckle “der Wissi Klassiker“**

**25€**

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

### **Wiener Kalbschnitzel**

**26€**

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

### **Bierkutscherbraten**

**20€**

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

### **Wissi Burger**

**14€**

Rindfleisch, Bacon, Tomate, Bergkäse, Sesambrötchen, Pommes

## Steaks vom Lavasteingrill für das extra Aroma

**Rinderrückensteak vom Black Angus** 29€

ohne Fett ca. 200g Rohgewicht

**Rib Eye Steak** 31€

purere Fleischgenuss mit dem Fettauge 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 hausgemachter Kaiserschmarrn 10€**

mit kaltgerührten Preiselbeeren und Eis

### **Hausgemachte Creme brûlée**

**10€**

von der Tonkabohne mit Himbeersorbet

### **Passinsfruchtsorbet**

**9€**

Sorbet mit Prosecco im Glas serviert

### **Dunkles Schokoladenmousse**

**10€**

Mit Himbeermark

### **Käseauswahl aus dem Allgäu**

**10€**

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> 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€
<b>La Raia Pleo</b> trocken, Gavi, D.O.C.G, Bio Piemonte, Italien	37,00€

## Rosewein / Rose Wine 0.75l

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

## Rotwein / Red Wine 0,75l

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

**Rioja Lacrimus**



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