

Vorspeisen, Salate und einfache Gerichte

Kleiner gemischter Salat in unserem Hausdressing	8€
Heumilch Käsesuppe mit Ingwer und Chili	7€
Kräftige Rinderkraftbrühe mit Maultaschen	7€
Großer bunt gemischter Salat mit gebratener Hähnchenbrust	17€
Salatschüssel, Balsamico, Sprossen, Kerne, gebackene Falafel Bällchen (vegan)	15€
Käsespätzle mit würzigem Bergkäse und feinem Emmentaler aus dem Bregenzer Wald, Schmelzzwiebele und Blattsalat	17€
Handgemachte Teigtaschen mit Ricotta und Blattspinat gefüllt in Tomaten Rosmarin Butter geschwenkt	16€
Wissi Burger, Rindfleisch, Bacon, Tomate, Bergkäse, Sesambrötchen, Pommes	14€

Unsere Steaks vom Lavagrill

Rinderrückensteak vom Black Angus ca. 220g Rohgewicht	29€
Rib Eye Steak purer Fleischgenuss mit dem Fettauge ca. 300g Rohgewicht	32€
Picanha Asado vom Allgäuer Jungrind	24€
Saftige Maishähnchenbrust ca. 200g Rohgewicht	20€

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

Hauptgerichte

In Lindauer Spätburgunder langsam geschmorte Rinderschulter mit Selleriepüree und Kirschtomaten	23€
Zwiebelrostbraten aus der Rinderhuft, rote Zwiebeln, Rahmsoße und Käsespätzle	25€
Braumeistergoulasch vom Rind mit Simmerberger Bio Weizen gekocht, Kartoffelknödel	20€
Wiener Schnitzel vom Allgäuer Milchkalb, in Butter ausgebacken, Zitronenstern, Preiselbeeren und Pommes Frites	27€
Bierkutscherbraten vom echt hallischen Landschwein, mit einer Soße aus Zwiebeln, dunklem Kellerbier und gutem Senf dazu Serviettenknödel	20€

Nachspeisen

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus aus Lindauer Bioäpfeln und Eis	10€
Crème brûlée von der Tonkabohne mit Himbeersorbet	10€
Passionsfruchtsorbet mit Prosecco	9€
Mousse von der dunklen Schokolade an Beerenmark	10€