

## 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 Maishähnchenbrust	18€
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 Ziegenkäse und Rosmarin gefüllt in Tomaten Butter geschwenkt	16€
Wissi Burger, 150g bestes Rindfleisch, Bacon, Grilltomate, Bergkäse, Brioche Brötchen von unserem Bäcker, Pommes	18€

## 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	25€
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

Ochsenbäckle "der alte Wissi Klassiker" in Spätburgunder 48 Stunden geschmort mit Selleriepüree und Kirschtomaten	26€
Zwiebelrostbraten aus der Rinderhuft, rote Zwiebeln, Rahmsoße und Käsespätzle	26€
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€