

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat in unserem Hausdressing	8€
Heumilch Käsesuppe mit Ingwer und Chili	7€
Kräftige Rinderkraftbrühe mit Maultaschen	7€
Kürbiscremesuppe mit Sahne, Kernöl und Kürbiskernen	7€
Rosa gebratene Scheiben vom Kalb, Räucherfischcreme, Tomate, Olive	12€
Gebeizte Lachsforelle, Kimchi, gebratenes Salatherz, grüner Meerrettich	12€

Salate und einfache Gerichte

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 Tomaten Salbei Butter und Bergkäse	16€
Geschmorter Hokaidokürbis, Brokkoli Kokos Püree, Sprossen, Kerne (vegan)	16€
Gemüsemaultaschen mit Zwiebeln und Olivenöl abgeschmelzt, Blattsalat (vegan)	16€

Unsere Steaks vom Lavagrill

Rinderrückensteak vom Black Angus ca. 220g Rohgewicht	29€
Rib Eye Steak purer Fleischgenuss mit dem Fettauge ca. 300g Rohgewicht	32€
Saftige Hähnchenbrust Supreme ca. 200g Rohgewicht	20€
Schweinerückensteak 250g Rohgewicht	21€

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 Rinderlende rosa gebraten, rote Zwiebeln, Rahmsoße und Käsespätzle	29€
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€
Rosa gebratene Entenbrust, Balsamico, Apfel, Kürbisteigtaschen	24€
Lachsforellenfilet auf der Haut gebraten, Kürbisrisotto	25€

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€
Apfeltiramisu im Glas	10€