

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat in unserem Hausdressing	8€
Heumilch Käsesuppe mit Ingwer und Chili	7€
Kräftige Rinderkraftbrühe mit Maultaschen	7€
Maronisüppchen mit dunkler Schokolade	8€
Scheiben von der geräucherten Entenbrust mit Balsamico Rotkraut	12€
Mousse von der Gänseleber im Glas, Feigensenf und Röstbrioche	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, Schmelzzwiebeln und Blattsalat	17€
Handgemachte Teigtaschen mit Ricotta und Blattspinat Tomaten Salbei Butter und Bergkäse	16€
Veganer Weihnachtsbraten Im Ofen glasierter Sellerie mit winterlichen Gewürzen Maronenjus, Orangenrotkraut und Polenta Schnitten	21€

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€

Halbe Bauernente, knusprig ausgebacken, Orangensoße Rotkraut, Kartoffelkloß 28€

Sauerbraten vom Hirsch, Schwarze Nüsse, Rosenkohl, Walnussspätzle 27€

Lachsforellenfilet auf der Haut gebraten Zitronenbutter, Kräuterkartoffeln 25€

Nachspeisen

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus aus Lindauer Bioäpfeln und Eis 10€

Creme brûlée von der Tonkabohne mit Himbeersorbet 10€

Passionsfrchtsorbet mit Prosecco 9€

Schokoladen Mousse auf Lebkuchen Crumble 10€

Mascarponecreme mit Zwetschgen und Spekulatius 9€

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat in unserem Hausdressing	8€
Heumilch Käsesuppe mit Ingwer und Chili	7€
Kräftige Rinderkraftbrühe mit Maultaschen	7€
Maronisüppchen mit dunkler Schokolade	8€
Scheiben von der geräucherten Entenbrust mit Balsamico Rotkraut	12€
Mousse von der Gänseleber im Glas, Feigensenf und Röstbrioche	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, Schmelzzwiebeln und Blattsalat	17€
Handgemachte Teigtaschen mit Ricotta und Blattspinat Tomaten Salbei Butter und Bergkäse	16€
Veganer Weihnachtsbraten Im Ofen glasierter Sellerie mit winterlichen Gewürzen Maronenjus, Orangenrotkraut und Polenta Schnitten	21€

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€

Halbe Bauernente, knusprig ausgebacken, Orangensoße Rotkraut, Kartoffelkloß 28€

Sauerbraten vom Hirsch, Schwarze Nüsse, Rosenkohl, Walnussspätzle 27€

Lachsforellenfilet auf der Haut gebraten Zitronenbutter, Kräuterkartoffeln 25€

Nachspeisen

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus aus Lindauer Bioäpfeln und Eis 10€

Creme brûlée von der Tonkabohne mit Himbeersorbet 10€

Passionsfrchtsorbet mit Prosecco 9€

Schokoladen Mousse auf Lebkuchen Crumble 10€

Mascarponecreme mit Zwetschgen und Spekulatius 9€

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat in unserem Hausdressing	8€
Heumilch Käsesuppe mit Ingwer und Chili	7€
Kräftige Rinderkraftbrühe mit Maultaschen	7€
Maronisüppchen mit dunkler Schokolade	8€
Scheiben von der geräucherten Entenbrust mit Balsamico Rotkraut	12€
Mousse von der Gänseleber im Glas, Feigensenf und Röstbrioche	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, Schmelzzwiebeln und Blattsalat	17€
Handgemachte Teigtaschen mit Ricotta und Blattspinat Tomaten Salbei Butter und Bergkäse	16€
Veganer Weihnachtsbraten Im Ofen glasierter Sellerie mit winterlichen Gewürzen Maronenjus, Orangenrotkraut und Polenta Schnitten	21€

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€

Halbe Bauernente, knusprig ausgebacken, Orangensoße Rotkraut, Kartoffelkloß 28€

Sauerbraten vom Hirsch, Schwarze Nüsse, Rosenkohl, Walnussspätzle 27€

Lachsforellenfilet auf der Haut gebraten Zitronenbutter, Kräuterkartoffeln 25€

Nachspeisen

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus aus Lindauer Bioäpfeln und Eis 10€

Creme brûlée von der Tonkabohne mit Himbeersorbet 10€

Passionsfrchtsorbet mit Prosecco 9€

Schokoladen Mousse auf Lebkuchen Crumble 10€

Mascarponecreme mit Zwetschgen und Spekulatius 9€

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat in unserem Hausdressing	8€
Heumilch Käsesuppe mit Ingwer und Chili	7€
Kräftige Rinderkraftbrühe mit Maultaschen	7€
Maronisüppchen mit dunkler Schokolade	8€
Scheiben von der geräucherten Entenbrust mit Balsamico Rotkraut	12€
Mousse von der Gänseleber im Glas, Feigensenf und Röstbrioche	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, Schmelzzwiebeln und Blattsalat	17€
Handgemachte Teigtaschen mit Ricotta und Blattspinat Tomaten Salbei Butter und Bergkäse	16€
Veganer Weihnachtsbraten Im Ofen glasierter Sellerie mit winterlichen Gewürzen Maronenjus, Orangenrotkraut und Polenta Schnitten	21€

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€

Halbe Bauernente, knusprig ausgebacken, Orangensoße Rotkraut, Kartoffelkloß 28€

Sauerbraten vom Hirsch, Schwarze Nüsse, Rosenkohl, Walnussspätzle 27€

Lachsforellenfilet auf der Haut gebraten Zitronenbutter, Kräuterkartoffeln 25€

Nachspeisen

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus aus Lindauer Bioäpfeln und Eis 10€

Creme brûlée von der Tonkabohne mit Himbeersorbet 10€

Passionsfrchtsorbet mit Prosecco 9€

Schokoladen Mousse auf Lebkuchen Crumble 10€

Mascarponecreme mit Zwetschgen und Spekulatius 9€

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat in unserem Hausdressing	8€
Heumilch Käsesuppe mit Ingwer und Chili	7€
Kräftige Rinderkraftbrühe mit Maultaschen	7€
Maronisüppchen mit dunkler Schokolade	8€
Scheiben von der geräucherten Entenbrust mit Balsamico Rotkraut	12€
Mousse von der Gänseleber im Glas, Feigensenf und Röstbrioche	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, Schmelzzwiebeln und Blattsalat	17€
Handgemachte Teigtaschen mit Ricotta und Blattspinat Tomaten Salbei Butter und Bergkäse	16€
Veganer Weihnachtsbraten Im Ofen glasierter Sellerie mit winterlichen Gewürzen Maronenjus, Orangenrotkraut und Polenta Schnitten	21€

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€

Halbe Bauernente, knusprig ausgebacken, Orangensoße Rotkraut, Kartoffelkloß 28€

Sauerbraten vom Hirsch, Schwarze Nüsse, Rosenkohl, Walnussspätzle 27€

Lachsforellenfilet auf der Haut gebraten Zitronenbutter, Kräuterkartoffeln 25€

Nachspeisen

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus aus Lindauer Bioäpfeln und Eis 10€

Creme brûlée von der Tonkabohne mit Himbeersorbet 10€

Passionsfrchtsorbet mit Prosecco 9€

Schokoladen Mousse auf Lebkuchen Crumble 10€

Mascarponecreme mit Zwetschgen und Spekulatius 9€

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat in unserem Hausdressing	8€
Heumilch Käsesuppe mit Ingwer und Chili	7€
Kräftige Rinderkraftbrühe mit Maultaschen	7€
Maronisüppchen mit dunkler Schokolade	8€
Scheiben von der geräucherten Entenbrust mit Balsamico Rotkraut	12€
Mousse von der Gänseleber im Glas, Feigensenf und Röstbrioche	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, Schmelzzwiebeln und Blattsalat	17€
Handgemachte Teigtaschen mit Ricotta und Blattspinat Tomaten Salbei Butter und Bergkäse	16€
Veganer Weihnachtsbraten Im Ofen glasierter Sellerie mit winterlichen Gewürzen Maronenjus, Orangenrotkraut und Polenta Schnitten	21€

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€

Halbe Bauernente, knusprig ausgebacken, Orangensoße Rotkraut, Kartoffelkloß 28€

Sauerbraten vom Hirsch, Schwarze Nüsse, Rosenkohl, Walnussspätzle 27€

Lachsforellenfilet auf der Haut gebraten Zitronenbutter, Kräuterkartoffeln 25€

Nachspeisen

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus aus Lindauer Bioäpfeln und Eis 10€

Creme brûlée von der Tonkabohne mit Himbeersorbet 10€

Passionsfrchtsorbet mit Prosecco 9€

Schokoladen Mousse auf Lebkuchen Crumble 10€

Mascarponecreme mit Zwetschgen und Spekulatius 9€

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat in unserem Hausdressing	8€
Heumilch Käsesuppe mit Ingwer und Chili	7€
Kräftige Rinderkraftbrühe mit Maultaschen	7€
Maronisüppchen mit dunkler Schokolade	8€
Scheiben von der geräucherten Entenbrust mit Balsamico Rotkraut	12€
Mousse von der Gänseleber im Glas, Feigensenf und Röstbrioche	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, Schmelzzwiebeln und Blattsalat	17€
Handgemachte Teigtaschen mit Ricotta und Blattspinat Tomaten Salbei Butter und Bergkäse	16€
Veganer Weihnachtsbraten Im Ofen glasierter Sellerie mit winterlichen Gewürzen Maronenjus, Orangenrotkraut und Polenta Schnitten	21€

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€

Halbe Bauernente, knusprig ausgebacken, Orangensoße Rotkraut, Kartoffelkloß 28€

Sauerbraten vom Hirsch, Schwarze Nüsse, Rosenkohl, Walnussspätzle 27€

Lachsforellenfilet auf der Haut gebraten Zitronenbutter, Kräuterkartoffeln 25€

Nachspeisen

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus aus Lindauer Bioäpfeln und Eis 10€

Creme brûlée von der Tonkabohne mit Himbeersorbet 10€

Passionsfrchtsorbet mit Prosecco 9€

Schokoladen Mousse auf Lebkuchen Crumble 10€

Mascarponecreme mit Zwetschgen und Spekulatius 9€

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat in unserem Hausdressing	8€
Heumilch Käsesuppe mit Ingwer und Chili	7€
Kräftige Rinderkraftbrühe mit Maultaschen	7€
Maronisüppchen mit dunkler Schokolade	8€
Scheiben von der geräucherten Entenbrust mit Balsamico Rotkraut	12€
Mousse von der Gänseleber im Glas, Feigensenf und Röstbrioche	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, Schmelzzwiebeln und Blattsalat	17€
Handgemachte Teigtaschen mit Ricotta und Blattspinat Tomaten Salbei Butter und Bergkäse	16€
Veganer Weihnachtsbraten Im Ofen glasierter Sellerie mit winterlichen Gewürzen Maronenjus, Orangenrotkraut und Polenta Schnitten	21€

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€

Halbe Bauernente, knusprig ausgebacken, Orangensoße Rotkraut, Kartoffelkloß 28€

Sauerbraten vom Hirsch, Schwarze Nüsse, Rosenkohl, Walnussspätzle 27€

Lachsforellenfilet auf der Haut gebraten Zitronenbutter, Kräuterkartoffeln 25€

Nachspeisen

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus aus Lindauer Bioäpfeln und Eis 10€

Creme brûlée von der Tonkabohne mit Himbeersorbet 10€

Passionsfrchtsorbet mit Prosecco 9€

Schokoladen Mousse auf Lebkuchen Crumble 10€

Mascarponecreme mit Zwetschgen und Spekulatius 9€

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat in unserem Hausdressing	8€
Heumilch Käsesuppe mit Ingwer und Chili	7€
Kräftige Rinderkraftbrühe mit Maultaschen	7€
Maronisüppchen mit dunkler Schokolade	8€
Scheiben von der geräucherten Entenbrust mit Balsamico Rotkraut	12€
Mousse von der Gänseleber im Glas, Feigensenf und Röstbrioche	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, Schmelzzwiebeln und Blattsalat	17€
Handgemachte Teigtaschen mit Ricotta und Blattspinat Tomaten Salbei Butter und Bergkäse	16€
Veganer Weihnachtsbraten Im Ofen glasierter Sellerie mit winterlichen Gewürzen Maronenjus, Orangenrotkraut und Polenta Schnitten	21€

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€

Halbe Bauernente, knusprig ausgebacken, Orangensoße Rotkraut, Kartoffelkloß 28€

Sauerbraten vom Hirsch, Schwarze Nüsse, Rosenkohl, Walnussspätzle 27€

Lachsforellenfilet auf der Haut gebraten Zitronenbutter, Kräuterkartoffeln 25€

Nachspeisen

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus aus Lindauer Bioäpfeln und Eis 10€

Creme brûlée von der Tonkabohne mit Himbeersorbet 10€

Passionsfrchtsorbet mit Prosecco 9€

Schokoladen Mousse auf Lebkuchen Crumble 10€

Mascarponecreme mit Zwetschgen und Spekulatius 9€

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat in unserem Hausdressing	8€
Heumilch Käsesuppe mit Ingwer und Chili	7€
Kräftige Rinderkraftbrühe mit Maultaschen	7€
Maronisüppchen mit dunkler Schokolade	8€
Scheiben von der geräucherten Entenbrust mit Balsamico Rotkraut	12€
Mousse von der Gänseleber im Glas, Feigensenf und Röstbrioche	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, Schmelzzwiebeln und Blattsalat	17€
Handgemachte Teigtaschen mit Ricotta und Blattspinat Tomaten Salbei Butter und Bergkäse	16€
Veganer Weihnachtsbraten Im Ofen glasierter Sellerie mit winterlichen Gewürzen Maronenjus, Orangenrotkraut und Polenta Schnitten	21€

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€

Halbe Bauernente, knusprig ausgebacken, Orangensoße Rotkraut, Kartoffelkloß 28€

Sauerbraten vom Hirsch, Schwarze Nüsse, Rosenkohl, Walnussspätzle 27€

Lachsforellenfilet auf der Haut gebraten Zitronenbutter, Kräuterkartoffeln 25€

Nachspeisen

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus aus Lindauer Bioäpfeln und Eis 10€

Creme brûlée von der Tonkabohne mit Himbeersorbet 10€

Passionsfrchtsorbet mit Prosecco 9€

Schokoladen Mousse auf Lebkuchen Crumble 10€

Mascarponecreme mit Zwetschgen und Spekulatius 9€

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat in unserem Hausdressing	8€
Heumilch Käsesuppe mit Ingwer und Chili	7€
Kräftige Rinderkraftbrühe mit Maultaschen	7€
Maronisüppchen mit dunkler Schokolade	8€
Scheiben von der geräucherten Entenbrust mit Balsamico Rotkraut	12€
Mousse von der Gänseleber im Glas, Feigensenf und Röstbrioche	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, Schmelzzwiebeln und Blattsalat	17€
Handgemachte Teigtaschen mit Ricotta und Blattspinat Tomaten Salbei Butter und Bergkäse	16€
Veganer Weihnachtsbraten Im Ofen glasierter Sellerie mit winterlichen Gewürzen Maronenjus, Orangenrotkraut und Polenta Schnitten	21€

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€

Halbe Bauernente, knusprig ausgebacken, Orangensoße Rotkraut, Kartoffelkloß 28€

Sauerbraten vom Hirsch, Schwarze Nüsse, Rosenkohl, Walnussspätzle 27€

Lachsforellenfilet auf der Haut gebraten Zitronenbutter, Kräuterkartoffeln 25€

Nachspeisen

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus aus Lindauer Bioäpfeln und Eis 10€

Creme brûlée von der Tonkabohne mit Himbeersorbet 10€

Passionsfrchtsorbet mit Prosecco 9€

Schokoladen Mousse auf Lebkuchen Crumble 10€

Mascarponecreme mit Zwetschgen und Spekulatius 9€

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat in unserem Hausdressing	8€
Heumilch Käsesuppe mit Ingwer und Chili	7€
Kräftige Rinderkraftbrühe mit Maultaschen	7€
Maronisüppchen mit dunkler Schokolade	8€
Scheiben von der geräucherten Entenbrust mit Balsamico Rotkraut	12€
Mousse von der Gänseleber im Glas, Feigensenf und Röstbrioche	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, Schmelzzwiebeln und Blattsalat	17€
Handgemachte Teigtaschen mit Ricotta und Blattspinat Tomaten Salbei Butter und Bergkäse	16€
Veganer Weihnachtsbraten Im Ofen glasierter Sellerie mit winterlichen Gewürzen Maronenjus, Orangenrotkraut und Polenta Schnitten	21€

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€

Halbe Bauernente, knusprig ausgebacken, Orangensoße Rotkraut, Kartoffelkloß 28€

Sauerbraten vom Hirsch, Schwarze Nüsse, Rosenkohl, Walnussspätzle 27€

Lachsforellenfilet auf der Haut gebraten Zitronenbutter, Kräuterkartoffeln 25€

Nachspeisen

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus aus Lindauer Bioäpfeln und Eis 10€

Creme brûlée von der Tonkabohne mit Himbeersorbet 10€

Passionsfrchtsorbet mit Prosecco 9€

Schokoladen Mousse auf Lebkuchen Crumble 10€

Mascarponecreme mit Zwetschgen und Spekulatius 9€
