

## Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat in unserem Hausdressing	8€
Heumilch Käsesuppe mit Ingwer und Chili	7€
Kräftige Rinderkraftbrühe mit Maultaschen	7€

## 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€
Wissi Burger, Rindfleisch, Bacon, Tomate, Bergkäse, Sesambrötchen, Pommes	14€
Großer bunt gemischter Salat mit Hähnchenstreifen	17€

## 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€

Lachsforellenfilet auf der Haut gebraten, Kürbisrisotto 25€

## Nachspeisen

Hausgemachter Kaiserschmarrn  
mit Apfelmus aus Lindauer Bioäpfeln und Eis 10€

Creme brûlée von der Tonkabohne mit Himbeersorbet 10€

Passionsfruchtsorbet mit Prosecco 9€

Mousse von der dunklen Schokolade an Beerenmark, Cookiebrösel 10€