

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat in unserem Hausdressing	8€
Heumilch Käsesuppe mit Ingwer und Chili	7€
Kräftige Rinderkraftbrühe mit Maultaschen	7€
Bodensee vitello, Kalbfleisch, Räucherfischcreme, Kapern	14€
Marinierte Fleischtomaten, Wildkräutersalat, cremiger Burrata	14€

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€
Großer bunt gemischter Salat mit gebratenem Lachsforellenfilet	22€
Großer bunt gemischter Salat mit Hähnchenstreifen	17€
Wurstsalat mit guter Schinkenwurst vom hallischen Landschwein und Bergkäse	16€
Bodenseematjes in Hausfrauensoße mit Kräuterkartoffeln	18€
Hausgemachte Spinatknödel auf Pilzragout in Alprahm mit frischen Kräutern	18€
Unsere Kalbsmaultaschen mit Jus, Röstzwiebeln und Kartoffel Gurken Salat	18€

Unsere Steaks vom Lavagrill

Rinderrückensteak vom Black Angus ca. 220g Rohgewicht	29€
Short Ribs vom Rind Sous Vide gegart und in Kräutern ausgebraten	30€
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 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€
Sauerbraten von der Allgäuer Färse, Apfelessigjus, Wurzelgemüse, Spätzle	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€
Allgäuschnitzel, Jungschweineschnitzel in Bergkäsehülle, Rahmsoße, Spinatspätzle	21€
Lachsforellenfilet Zitronenbutter, Brokkoli und Kräuterkartoffeln	25€
Zanderfilet auf der Haut gebraten, Gemüserisotto, Tomate und Petersilie	25€
Gebackene Süßkartoffel, Bohnenpüree, gebratene Fleischtomate, Pilze und geröstete Cashewkerne (vegan)	19€

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, Cookiebrösel	10€
Eierlikörparfait an marinierten Beeren	10€