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€

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€

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 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	28€
Zwiebelrostbraten aus dem Roastbeef geschnitten, rosa gebraten, zweierlei Zwiebeln und Käsespätzle	29€
Braumeistergulasch vom Rind mit Simmerberger Bio Weizen gekocht, Kartoffelknödel	21€
Wiener Schnitzel vom Allgäuer Milchkalb, in Butter ausgebacken, Zitronenstern, Preiselbeeren und Pommes Frites	28€
Bierkutscherbraten vom echt hallischen Landschwein, mit einer Soße aus Zwiebeln, dunklem Kellerbier und gutem Senf dazu Serviettenknödel	20€
Lachsforellenfilet Zitronenbutter, Brokkoli und Kräuterkartoffeln	25€
Allgäuschnitzel, Jungschweineschnitzel in Bergkäsehülle, Rahmsoße, Spinatspätzle	21€
Gebackene Süßkartoffel, Bohnenpüree, gebratene Fleischtomate, Pilze und geröstete Cashewkerne (vegan)	19€

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€