



## Unsere Klassiker

### Unsere Spezialität des Hauses

**Eine Fuhre Mist im originalen Mistkarren**  
Urschwäbischer Zwiebelrostbraten auf hausgemachten Spätzlen 21,90

### Unsere Klassiker

**Gebratenes Zanderfilet** in Mandelkruste mit Petersilienkartoffeln und Tomatenbutter 17,90

**Käsespätzle** mit regionalem Bergkäse und knusprigen Röstzwiebeln 11,90

**Schwäbische Maultaschen** mit Zwiebelschmälze und hausgemachtem Kartoffelsalat 10,90

**Schweineschnitzel „Wiener Art“ von Buchmanns Landschwein** mit Pommes frites 13,90

**Jägerschnitzel von Buchmanns Landschwein** mit frischen Champignons, dazu hausgemachte Spätzle 14,90


**„Gaisburger Marsch“** Eintopf mit Rindfleisch, hausgemachten Spätzle, Kartoffelschnitz und Röstzwiebeln 13,90

### Vesper

**Wurstsalat** von der LandZunge\*-Schinkenwurst <sup>1),3)</sup> 7,90

**Schweizer Wurstsalat** von der LandZunge\*-Schinkenwurst <sup>1),3)</sup> mit Käse 8,90

Zu den Wurstsalaten empfehlen wir eine **Portion Bratkartoffeln** 3,90

\*  = Regionales Qualitätssiegel

## Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen.  
Wir verwöhnen Sie gerne mit unserer gewohnten „**Höchsten-Qualität**“.  
Genießen Sie die unbeschwerte Zeit bei uns auf dem

## KRAFTORT HÖCHSTEN

unter unserem Motto

## „**SEELE lächle**“

Durch die Corona-Verordnung sind wir gesetzlich an strenge Vorschriften gebunden und möchten Sie zum Schutz unserer Mitarbeiter und anderen Gästen darauf hinweisen, die Regelungen des Hygienekonzepts stets zu beachten.

Bitte **wechseln Sie auf keinen Fall Ihren Sitzplatz** während dem Restaurant- und Gartenaufenthalt und beachten Sie die Laufwege zur Toilette und zum Ausgang.

Sie sind verpflichtet beim Verlassen des Tisches  
**eine Mund-Nasen-Bedeckung** zu tragen.

Unser **Spielzimmer** für die kleinen Gäste müssen wir geschlossen halten.  
Der **Spielplatz** kann mit Beachtung der Regelungen des Hygienekonzepts genutzt werden.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Restaurant und einen guten Appetit.

Ihre Familie Kleemann und das Berggasthof-Höchsten Team



## Unser Winterspezialitäten

### Aperitif & Getränke

<b>Kir Schwäbisch</b> Apfelmost mit Johannisbeerlikör	0,1	3,00
<b>Kir Royal</b> trockener Sekt mit Johannisbeerlikör	0,1	3,90
<b>Glas Sekt</b> Burg Löwenstein	0,1	3,00
<b>Glas Bodensee Secco</b>	0,1	3,20
<b>Glas Bodensee-Apfel-Himbeer-Secco</b> -alkoholfrei-	0,1	3,00
<b>Campari</b> <sup>2)</sup> pur, soda oder orange	4 cl	5,50
<b>Aperol Spritz</b> <sup>2), 10)</sup> Aperitif Bitter mit Sekt	0,2	5,50
<b>Hugo</b> Bodensee-Secco mit Holunderblütensirup, Limetten, Soda, Minze	0,2	5,50
<b>Glas „Höchsten-Quitte“</b> Quittenlikör mit spritzigem Bodensee-Secco	0,1	3,90

### Unsere hausgemachten Getränkespezialitäten

<b>Bergkräuter-Eistee</b> mit Kräutern aus unserem Kräutergarten	0,33	4,20
<b>Limonade</b> mit Zitrone, Limette, Minze	0,4	4,50

### Suppe

<b>Rinderkraftbrühe mit Flädle</b>	4,90
<b>Karotten-Ingwer-Suppe</b> mit Apfelchip	5,50

### Salate

<b>Kleiner bunter Wintersalat</b> vom Büffet	5,50
<b>Rosa gebratene Entenbrust an regionalem Feldsalat</b> mit Granatapfeldressing und fruchtigem Currydipp	7,90

## Wildwochen auf dem Höchsten vom heimischen Wild

### Hauptgerichte

<b>Hackbraten</b> vom Reh und Hirsch mit Bergkräutern verfeinert an Rosmarinjus mit süß-sauren Kürbiswürfeln	11,90
<b>Hirsch- und Rehragout</b> vom heimischen Wild mit Apfelrotkraut	19,90

### Wählen Sie diese Beilagen zu den Gerichten:

Saisonales Gemüse	6,90
Kartoffelwedges	3,90
Hausgemachte Spätzle	3,90
Petersilienkartoffeln	3,90
Pommes frites	3,90
Hausgemachte Semmelknödel	3,90

### Vegetarisch/Vegan

<b>Hausgemachter Semmelknödel</b> mit Butterbrösel abgeschmälzten, auf Wirsinggemüse im Kräuterrahmsößle	10,90
<b>Roter Linsen Eintopf</b> mit Kartoffel-Brokkoli-Rösti und Kürbispüree	13,90

### Dessert

<b>Ofenschlupfer nach Oma´s Rezept</b> mit regionalen Äpfeln und Vanillesoße	5,90
---	------