



Unsere Spezialitäten des Hauses

Eine Fuhre Mist im originalen Mistkarren

Urschwäbischer Zwiebelrostbraten auf hausgemachten Spätzle, knusprigen Röstzwiebeln und Bratensauce 22,90

Schwabentöpfe

Schweinemedailles auf hausgemachten Käsespätzle, knusprigen Röstzwiebeln, spätsommerlichem Gemüse und Rahmsauce 21,90

Unsere Klassiker

Käsespätzle mit regionalem Bergkäse und knusprigen Röstzwiebeln 11,90

Gaisburger Marsch – Eintopf mit Rindfleisch, hausgemachten Spätzle, Kartoffelschnitz, und Röstzwiebeln 14,90

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

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

gebratenes Zanderfilet vom Grill an Mandelbutter, mit jungen Kartoffeln und Blattspinat 19,90

Salatplatte „Bodensee“ mit Gartenkräuter Vinaigrette mit gebratenem Zanderfilet 16,90

Salatplatte „Meßkirch“ mit Gartenkräuter Vinaigrette mit gegrillten Hähnchenstreifen vom Geflügelbauer Haug aus Rohrdorf bei Meßkirch 15,90

Beilage **spätsommerliches Ofengemüse** 5,90

Vesper

Wurstsalat von der LandZunge*-Schinkenwurst ^{1),3)} 7,90

Schweizer Wurstsalat von der LandZunge*-Schinkenwurst ^{1),3)} mit Käse 8,90

Zu den Wurstsalaten empfehlen wir eine **Portion Bratkartoffeln** 4,50

*  = Regionales Qualitätssiegel

**) DE Öko 005

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 medizinische oder FFP2 Maske** zu tragen.

Unser **Spielzimmer & Spielplatz** sind für die kleinen Gäste geöffnet mit Beachtung der aktuellen Regelungen der Corona Verordnung.

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

Ihre Familie Kleemann
und das Team vom Höchsten **NATUR ERLEBNIS HOTEL**



Unsere Spätsommerkarte

Aperitif & Getränke

Kir Schwäbisch Apfelmost mit Johannisbeerlikör	0,1	3,00
Kir Royal trockener Sekt mit Johannisbeerlikör	0,1	4,20
Glas Riesling Jahrgangsekt	0,1	3,50
Glas Bodensee Secco	0,1	3,50
Glas Bodensee-Apfel-Himbeer-Secco -alkoholfrei-	0,1	3,00
PALIO Kürbis-Secco prickelnde Lebensfreude pur	0,1	3,90
Gin-Holunder-Fizz Gin, Holunderblütensirup, Soda, Zitrone, Minze	0,2	5,50
Gin Tonic Gin von der Spezialitätendestillerie Senft in Salem/Rickenbach Gin, Tonic Water, Zitrone	0,2	6,50
Ramazotti Rosato Lemon Aperitivo Rosato, Bitter Lemon, mit frischer Minze aus unserem Kräutergarten	0,2	5,90
Aperol Spritz ^{2), 10)} Aperitif Bitter, Sekt, Soda und Orangenscheibe	0,2	5,90
Hugo Bodensee-Secco mit Holunderblütensirup, Limetten, Soda, Minze	0,2	5,90

Unsere hausgemachten Getränkespezialitäten

Bergkräuter-Eistee mit Kräutern aus unserem Kräutergarten	0,33	4,20
Kräuterlimonade mit Zitrone, Limette, Minze	0,4	4,50

Spätsommerliche Weinempfehlung passend zum Kürbis

Aufrichts Seehas „trocken“ eine Komposition von Rivaner- und weißen Pinot-Trauben, Weingut Aufricht, Meersburg-Stetten am Bodensee jung, trocken, frisch und saftig	0,1 0,2	4,40 7,20
Aufrichts Blauer Spätburgunder „Bernadette“ „halbtrocken“, Weingut Aufricht, Meersburg-Stetten am Bodensee Duft nach Wildkirsche und Heidelbeere – der Schmeichler!	0,1 0,2	4,80 8,20

Bei einer Beilagen-Umbestellung berechnen wir einen Mehraufwand von mind. 1,50€

Bitte fragen Sie unser Personal nach der Speisekarte für Allergiker.

Unsere Empfehlungen

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle	4,90
Kräuterrahmsuppe mit Kracherle	5,50
cremige Kürbissuppe mit Apfelchips	5,50

Vorspeise

Wildkräutersalat an Kürbisdressing, dazu knuspriger Ziegenkäse und Apfel Chutney	11,90
---	-------

Salat vom Büffet

bunter Spätsommersalat vom Büffet	5,90
--	------

Kürbis trifft Höchsten

gebratene Hähnchenbrust vom Geflügelbauer Haug, auf cremigem Perlgraupen-Kürbisrisotto	15,90
rosa gebratenes Rinderhüftsteak an Rosmarinjus mit Süßkartoffel Ofengemüse und Kürbiskernknusperle	23,90
gebratene Lachstranchen vom Grill an Kürbissauce mit Eierbandnudeln und Romanesco	21,90

Vegetarisch/Vegan

hausgemachte vegetarische Kürbismaultaschen auf Spätsommergemüse mit Kräuterrahmsauce und Kürbisknusperle	15,90
gegrillter Bio-Ziegenkäse* vom Hauenschreinerhof aus Unterlimpach in Kürbiskernmantel auf Süßkartoffel Ofengemüse	16,90
^{Vegan} cremigtes Perlgraupenrisotto mit Muskatkürbis und Kürbiskernen	11,90



Apfel- und Kürbiszeit

Kürbisschleckerle – Vanilleeis mit Kürbiskernöl	3,90
Ofenschlupfer – Brot-Apfel-Rosinen-Auflauf im Weckglas mit Vanillesauce	4,90

Alle Preiseingaben in EURO

1) konserviert 2) mit Farbstoff 3) Antioxidationsmittel 8) Phosphat 10) chininhaltig

Unsere Öffnungszeiten: Montag – Freitag 11.30 bis 23.00 Uhr, Wochenende und Feiertage 11.00 – 23.00 Uhr

Warme Küche: Montag – Freitag 11.30 bis 14.30 Uhr / 17.00 bis 21.00 Uhr
Wochenende und Feiertage: 11.00 bis 15.30 Uhr / 17.00 bis 21.00 Uhr

Das Restaurant ist täglich von 16.30 – 17.00 Uhr für den Schichtwechsel und die Desinfizierung geschlossen.