



Unsere Spezialitäten des Hauses

Eine Fuhre Mist im originalen Mistkarren

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

Schwabentöpfe

Schweinemedailleurs von Buchmanns Landschwein auf hausgemachten Käsespätzle, knusprigen Röstzwiebeln, herbstlichem 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

Hähnchenschnitzel vom Geflügelbauer Haug aus Rohrdorf mit Kürbispanade dazu Kartoffelwedges und Preiselbeerbirne 16,90

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 **herbstliches Gemüse** 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

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 Herbstkarte

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

Herbstliche Weinempfehlung passend zu Ente und Gans

Tempranillo Rioja Tinto DOCa Bodega Artadi, Spanien, aus biologischem Anbau, klare Primärfucht, wenig Holz, viel Kraft – kräftig fruchtbetont	0,1 0,2 0,75	4,80 8,20 28,90
Hagnauer Spätburgunder Winzerverein Hagnau, QW, Baden (Bodensee) weich, zarter Beerengeschmack	0,1 0,2 1,0	3,30 5,50 25,90

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
hausgemachtes Rahmsüpple von Ente und Gans mit Orangenragout	5,90

Vorspeise

geräucherte Entenbrust an Wildkräutersalat und Pflaumen Chutney	11,90
--	-------

Salat vom Büffet

bunter herbstlicher Salat vom Büffet	5,90
---	------

Ente & Gans vom Geflügelbauer Haug aus Rohrdorf

Portion ofenfrische Bauernente , dazu eine würzige Entenfüllung serviert mit Apfelrotkohl und zweierlei Knödel	27,90
Portion gefüllte Gans nach Großmutter's Art , mit einer würzigen Gänsefüllung an Apfelrotkohl und Knödel Duett	25,90
rosa gebratene Entenbrust an Grand Marnier Sauce dazu Kartoffel Gnocchi und getrüffeltes Wirsing	24,90

Vegetarisch/Vegan

hausgemachte vegetarische Kürbismaultaschen auf herbstlichem Gemüse mit Kräuterrahmsauce und Kürbisknusperle	16,90
Knödel Duett auf getrüffeltem Rahmwirsing und Organenragout	14,90
^{Vegan} cremige Udon Nudeln (japanische Nudelsorte) mit Apfelrotkohl, Champignons und Nüssen	14,90



Apfel- und Kürbiszeit

Kürbisschleckerle – Vanilleeis mit Kürbiskernöl	3,90
Zwetschgen Zimt Tiramisu mit Spekulatius	5,90

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.