



Unsere Spezialitäten des Hauses

Eine Fuhre Mist im originalen Mistkarren

Urschwäbischer Zwiebelrostbraten auf hausgemachten Spätzle, knusprigen Röstzwiebeln und Bratensauce 23,90

Schwabentöpfe

Schweinemedallions von Buchmanns Landschwein auf hausgemachten Käsespätzle, knusprigen Röstzwiebeln, buntes Frühlingsgemüse und Rahmsauce 22,90

Unsere Klassiker

Käsespätzle mit regionalem Bergkäse und knusprigen Röstzwiebeln 12,90

Schweineschnitzel „Wiener Art“ von Buchmanns Landschwein mit Pommes frites 14,90

Jägerschnitzel von Buchmanns Landschwein mit frischen Champignons, dazu hausgemachte Spätzle 15,90

Salatplatte „Bodensee“ mit Gartenkräuter Vinaigrette mit gebratenem Zanderfilet 17,90

Salatplatte „Meßkirch“ mit Gartenkräuter Vinaigrette mit gebratener Hähnchenbruststreifen und süß-saurem Ananas Chutney 17,90

Gaisburger Marsch – Eintopf mit Rindfleisch, hausgemachten Spätzle, Kartoffelschnitz und Röstzwiebeln 15,90


Beilage **buntes Frühlingsgemüse mit Spargel** 6,90

Vesper

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

Schweizer Wurstsalat von der LandZunge*-Schinkenwurst^{1),3)} mit Käse 9,90

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

*  = Regionales Qualitätssiegel

Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach der Speisekarte für **Allergiker**.

Alle Preisangaben in EURO

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

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“

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

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

SEELE lächle – Genuss Tipps



Jeden Montag - ab Juni Kräuterabend

Um 18 Uhr führen wir Sie durch unseren Kräuter-, Duft- und Heilpflanzengarten, wo Sie die Wirkung einzelner Pflanzen erfahren. Anschließend genießen Sie ein 4-Gang Kräuter Schlemmermenü in unserem Restaurant.

32,90 Euro pro Person nur mit Voranmeldung

Jeden Donnerstag: Dinnete Abend

immer donnerstags von 17.00 – 21.00 Uhr
Die oberschwäbische Spezialität aus dem Holzbackofen frisch im Restaurant zubereitet heiß, saftig, knusprig



Unsere Öffnungszeiten: täglich geöffnet

Warme Küche: Montag bis Freitag
Samstag & Sonntag

11.30 bis 14.30 Uhr / 17.00 bis 21.00 Uhr
11.00 bis 15.30 Uhr / 17.00 bis 21.00 Uhr

Unser Tipp:

Montags - ab Juni – Führung am Abend durch unseren Kräutergarten mit anschließendem Kräutermenü

Donnerstags – ganzjährig – am Abend Dinnete aus dem Holzbackofen



Unsere Frühlingskarte

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	3,20
Gin-Holunder-Fizz Gin, Holunderblütensirup, Soda, Zitrone und Zitronenmelisse	0,2	5,90
NEU Gin Limette- -alkoholfrei- mit alkoholfreiem Gin, Limettensirup, Soda, Zitronensaft und Tonic Water	0,2	5,90
Gin Tonic Gin, Tonic Water, Zitrone	0,2	6,50
Ramazzotti Rosato Lemon Aperitivo Rosato, Bitter Lemon, Minze	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	0,2	5,90

Unsere hausgemachten Getränkespezialitäten

Kräuterlimonade mit Zitrone, Himbeeren und Minze	0,4	4,90
Bergkräuter Eistee aus Zitronenverbene, Zitronenmelisse, Thymian, Apfelminze verfeinert mit Holundersirup, Zitronen-, Apfel- und Grapefruitsaft	0,3	4,90

Weinempfehlung

Aufrichts Seehas „trocken“ Weingut Aufricht, QW, Meersburg-Stetten (Bodensee) Eine Komposition von Rivaner- und weißen Pinot-Trauben jung, trocken, frisch und saftig	0,1 0,2 0,75	4,40 7,90 26,90
Aufrichts AUFRICHTIG ROT „halbtrocken“ Weingut Aufricht, Meersburg-Stetten (Bodensee) Anklänge von roten und schwarzen Früchten mit zarter Vanillenote, mild und körperreich	0,1 0,2 0,75	4,40 7,90 26,90

Die vollständige Auswahl an Getränken finden Sie auf unserer separaten Getränkekarte

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

Alle Preisangaben in EURO

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

Unsere Empfehlungen

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle	4,90
Spargelcremesuppe mit Croûtons	5,90

Vorspeise

Spargelsalat in Holunder Vinaigrette mit Räucherlachs im Crêpes Mantel	12,90
---	-------

Salat vom Büffet

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

Badische Spargel Spezialitäten

Portion Badischer Stangenspargel mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise	14,90
---	-------

Dazu empfehlen wir:

Wiener Schnitzel vom Kalb in Panko Panade	17,90
Rumpsteak vom Grill an hausgemachter Kräuterbutter	19,90
Zanderfilet und Garnelenspieß in Kräuteröl	18,90
gebackener Bio-Ziegencamembert ^{DE Öko 005} vom Hauenschreinerhof mit Preiselbeeren	15,90
gegrillte Hähnchenbrust vom Bauer Haug aus Meßkirch	14,90
Wachholder Schinken und Südtiroler Speck	7,90

Wählen Sie Ihre Beilage

Portion junge Risolé Kartoffeln mit Schale	3,90
Portion Pommes frites	3,90
Portion hausgemachte Kräuterflädle	4,90
Portion buntes Frühlingsgemüse	6,90
Sesam-Dampfpreis mit Zitronen Holundersauce	4,90
Beilagen Portion Badischer Stangenspargel mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise	6,90

Vegetarisch/Vegan

Vegan Frühlingsgemüse mit Badischem Stangenspargel in fruchtiger Currysauce mit Sesam-Dampfpreis	14,90
---	-------

Erdbeerzeit – weitere Desserts finden Sie auf unserer Sommerdessertkarte.

hausgemachtes Erdbeertiramisu im Weckglas	5,90
--	------



Warme Küche:

Montag bis Freitag
Samstag & Sonntag

11.30 bis 14.30 Uhr / 17.00 bis 21.00 Uhr
11.00 bis 15.30 Uhr / 17.00 bis 21.00 Uhr

Montags - ab Juni – Führung am Abend durch unseren
Kräutergarten mit anschließendem Kräutermenü

Donnerstags – ganzjährig – am Abend Dinnete aus dem
Holzbackofen