



Unsere Spezialitäten des Hauses

Eine Fuhre Mist im originalen Mistkarren Urschwäbischer Zwiebelrostbraten auf hausgemachten Spätzle, knusprigen Röstzwiebeln und Bratensauce	24,90
Schwabentöpfe Schweinemedallions von Buchmanns Landschwein auf hausgemachten Käsespätzle, knusprigen Röstzwiebeln, buntes Sommergemüse 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
Salatplatte „Rohrdorf“ mit Gartenkräuter Vinaigrette mit hausgemachten Frühlingsrollen mit zarter Entenfüllung	17,90
Schwäbische Maultaschen mit geschmälzten Zwiebeln und Kräuterkartoffelsalat	13,90
Beilage buntes Pfannengemüse	6,90

Vesper

Wurstsalat von der LandZunge*-Schinkenwurst ^{1),3)}	8,90
Schweizer Wurstsalat von der LandZunge*-Schinkenwurst ^{1),3)} mit Käse	9,90
saftiger Rindfleischsalat vom Tafelspitz mit Paprika und Kernöl	12,90
<u>Zu den Wurstsalaten empfehlen wir</u> 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 unbeschwertere 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: Dimnete 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



Unsere Sommerkarte

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
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
Ramazotti 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
Enate Crianca Tempranillo und Cabernet Sauvignon Bodegas Enate Somontano Spanien würziger Duft nach dunklen Beeren, Kaffee- und Schokoaroma	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
Rahmsuppe mit italienischen Gartenkräutern und Croûtons	5,90

Vorspeise

Baby Leaf Salate an Limonen Vinaigrette mit gebratenem Ziegenkäse im Pistazienmantel	12,90
--	-------

Salat vom Büffet

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

Sommerzeit auf dem Höchsten

Piccata von der Hähnchenbrust vom Bauer Haug an fruchtiger Tomatensoße	15,90
hausgemachter Burger mit 220g Rinderpatty an Bergkräuter Guacamole mit Baby Leaf Salaten, sonnengreifen Tomatenscheiben und Heumilchkäse	14,90
220g Rinderhüftsteak auf Holzkohle gegrillt	19,90
Zanderfilet vom Grill an Salbeisauce	17,90

Wählen Sie Ihre Beilage

Portion Tagliatelle	3,90
Portion Pommes frites	3,90
Portion Kartoffel Wedges	3,90
Portion Pfannengemüse	6,90

Vegetarisch/Vegan

^{Vegan} Ofen Süßkartoffel an Bergkräuter Guacamole Dipp und Pfannengemüse	14,90
Rote Linsen Bolognese an Tagliatelle und Grana Padano	13,90

Dessertzeit – weitere Desserts finden Sie auf unserer Sommerdessertkarte.

hausgemachtes Erdbeertiramisu im Weckglas	5,90
hausgemachtes Bieramis dieses Tiramisu ist mit „Leibinger Helles“ verfeinert	5,90
^{Genuss TIPP vom Küchenchef} Mango-Schleckerle eine Kugel Mango Sorbet mit Passionsfrucht-Papaya Espuma	4,90
^{Genuss TIPP vom Küchenchef} Rucola-Schleckerle eine Kugel Rucola Sorbet mit Tonic-Schaum	4,90
^{Genuss TIPP vom Küchenchef} Basilikum-Schleckerle eine Kugel Basilikum Sorbet mit Hagnauer-Secco	5,50

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