



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 und gebratenem Zanderfilet	17,90
Salatplatte „Meßkirch“ mit Kräuter Dressing, gebratenen Hähnchenbruststreifen und süß-saurem Ananas Chutney	17,90
Salatplatte „Limpach“ mit Gartenkräuter Vinaigrette und gegrilltem Ziegenkäse	17,90
Salatplatte „Mediterran“ mit Kräuter Dressing und gebratenem Garnelenspieß	17,90
Schwäbische Maultaschen mit geschmälzten Zwiebeln und Kräuterkartoffelsalat	14,90
Beilage mediterranes Grillgemüse	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

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: 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 11.30 bis 14.30 Uhr / 17.00 bis 21.00 Uhr
Samstag & Sonntag 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€

Unsere Empfehlungen

Suppen

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

Vorspeise

auf Zedernholz gegarter pulled Flammlachs dazu sommerliche Blattsalate an Zitronendressing	13,90
------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Salat vom Büffet

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

Höchsten trifft auf Pfifferlinge

Hähnchenbrust vom Bauer Haug im Kressemantel mit Kräuterbutter	15,90
Rumpsteak vom Grill an Pfifferlingsauce	21,90
Lachsfilet vom Grill in Pfifferlinge á la crème	21,90
Zanderfilet „Müllerin Art“ mit Mandelbutter	17,90

Wählen Sie Ihre Beilage

Portion Tagliatelle	3,90
Portion Rosmarin Kartoffeln	3,90
Portion Blattspinat	4,90
Portion mediterranes Grillgemüse	6,90

Vegetarisch/Vegan

Vegan Grünkohl-Hanfbällchen an Mango Sauce mit mediterranem Grillgemüse	15,90
hausgemachte Kräuter Frischkäsemaultaschen auf buntem Sommergemüse und Kräuterrahmsauce	17,90

Dessertzeit - weitere Desserts finden Sie auf unserer Sommerdessertkarte.

hausgemachtes Erdbeertiramisu im Weckglas	5,90
hausgemachtes Bieramis Tiramisu 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 Joghurt-Eiscreme mit Holunderblütenschäum und Popcorn	4,90

Alle Preisangaben in EURO

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

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