



## Unsere Spezialitäten des Hauses

**eine Fuhre Mist im originalen Mistkarren**  
urschwäbischer Zwiebelrostbraten auf hausgemachten Spätzle,  
geschmelzten Zwiebeln und Bratensauce 24,90

**Schwabentöpfe**  
Schweinemedallions von Buchmanns Landschwein auf hausgemachten  
Käsespätzle, geschmelzten Zwiebeln, buntem Spätsommer Kürbisgemüse 22,90  
und Rahmsauce

## Unsere Klassiker

**Käsespätzle** mit regionalem Bergkäse und geschmelzten Zwiebeln 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

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

**Beilage Spätsommer Kürbisgemüse** 6,90


## Vesper

**Wurstsalat** von der LandZunge\*-Schinkenwurst <sup>1),3)</sup> 8,90

**Schweizer Wurstsalat** von der LandZunge\*-Schinkenwurst <sup>1),3)</sup> mit Käse 9,90

**saftiger Rindfleischsalat** vom Tafelspitz mit Paprika und Kernöl 12,90

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 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 Spätsommerkarte

### Aperitif & Getränke

<b>Kir Schwäbisch</b> Apfelmost mit Johannisbeerlikör	0,1	3,00
<b>Kir Royal</b> trockener Sekt mit Johannisbeerlikör	0,1	4,20
<b>Glas Riesling Jahrgangsekt</b>	0,1	3,50
<b>Glas Bodensee Secco</b>	0,1	3,50
<b>Glas Bodensee-Apfel-Secco</b> -alkoholfrei-	0,1	3,20
<b>Glas PALIO-Kürbis Secco</b> Prickelnde Lebensfreude pur	0,1	3,90
<b>Gin-Holunder-Fizz,</b> Gin, Holunderblütensirup, Soda, Zitrone und Zitronenmelisse	0,2	5,90
<b>Gin Limette- -alkoholfrei-</b> mit alkoholfreiem Gin, Limettensirup, Soda, Zitronensaft und Tonic Water	0,2	5,90
<b>Gin Tonic</b> Gin, Tonic Water, Zitrone	0,2	6,50
<b>Ramazotti Rosato Lemon</b> Aperitivo Rosato, Bitter Lemon, Minze	0,2	5,90
<b>Aperol Spritz</b> <sup>2), 10)</sup> Aperitif Bitter, Sekt, Soda und Orangenscheibe	0,2	5,90
<b>Hugo</b> Bodensee-Secco mit Holunderblütensirup, Limetten, Soda	0,2	5,90
<b>alkoholfreier Granatapfel Spritz</b> Granatapfelsirup, Tonic Water, Soda	0,2	4,90

### Unsere hausgemachten Getränkespezialitäten

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

### Weinempfehlung

<b>Aufrichts Seehas „trocken“</b> 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
<b>Estate Crianca</b> Tempranillo und Cabernet Sauvignon Bodegas Estate Somontano Spanien würziger Duft nach dunklen Beeren, Kaffee- und Schokoaroma	0,1 0,2 0,75	4,40 7,90 26,90

## Unsere Empfehlungen

### Suppen

<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Flädle	4,90
<b>Kürbiscremesuppe vom Hokkaido und Muskateller</b> mit Apfelchip	5,90

### Vorspeise

<b>gebackener Ziegenkäsetaler mit Kürbiskruste</b> auf süß-saurem Kürbissalat	11,90
----------------------------------------------------------------------------------	-------

### Salat vom Büffet

<b>bunter Salat</b> vom Büffet	5,90
--------------------------------	------

### Kürbiszeit

<b>Hähnchenschnitzel in Kürbispanade mit Preiselbeeren</b>	16,90
<b>rosa gebratenes Rinderhüftsteak 220g mit Kürbiskruste</b>	18,90
<b>ofenfrische Forelle mit Kürbis-Mandel Butter</b>	17,90
<b>Zanderfilet vom Grill an Kürbis-Hummer Sauce</b>	17,90

### Wählen Sie Ihre Beilage

Portion <b>Kürbis Ravioli</b>	4,90
Portion <b>Schwenkkartoffeln</b>	3,90
Portion <b>Kartoffel Wedges</b>	4,90
Portion <b>Spätsommer Kürbisgemüse</b>	6,90

### Vegetarisch/Vegan

<b>Vegan Kürbis-Tofu Ragout mit roten Linsen in fruchtiger Curry Sauce</b>	14,90
----------------------------------------------------------------------------	-------

<b>Kürbis Ravioli an cremiger Kürbis-Apfel Sauce</b> mit Spätsommer Gemüse und Parmesan	16,90
--------------------------------------------------------------------------------------------	-------



### Dessertzeit – weitere Desserts finden Sie auf unserer Sommerdessertkarte.

<b>Ofenschlupfer</b> Brot-Apfel-Rosinen-Auflauf im Weckglas mit Vanillesauce	6,90
<b>Kürbis-Schleckerle</b> Vanilleeis mit Kürbiskernöl	3,90

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