



## Unsere Spezialitäten des Hauses

**eine Fuhre Mist im originalen Mistkarren**  
urschwäbischer Zwiebelrostbraten auf hausgemachten Spätzle,  
geschmelzten Zwiebeln und Bratensauce 25,90

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

## Unsere Klassiker

**Käsespätzle** mit regionalem Bergkäse und geschmelzten Zwiebeln 13,90

**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 Wintergemüse** 6,90

## Vesper

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

**Schweizer Wurstsalat** von der LandZunge\*-Schinkenwurst <sup>1),3)</sup> mit Käse 10,90

Zu den Wurstsalaten empfehlen wir eine **Portion Bratkartoffeln** 4,90

\*  = 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



### SKI GONDEL ROMANTIK

Genießen Sie in unserer beheizten Ski Gondel  
in unserem Garten einen romantischen Abend zu zweit.  
Mit Blick zum Bodensee und der Alpenkette,  
bei einem 3-Gang Menü und einem prickelnden Aperitif  
zum Anstoßen  
**39,90 Euro pro Person**  
nur mit **Voranmeldung** (ab November bis März)

### SILVESTER GALA ABEND

31.12.2022 – Einlass ab 19 Uhr  
festliches Silvester Buffet  
Musik  
ein Glas Sekt um Mitternacht  
**89,00 Euro pro Person**  
nur mit **Voranmeldung**

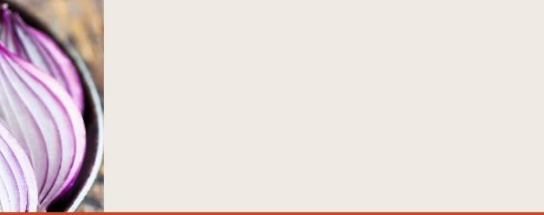
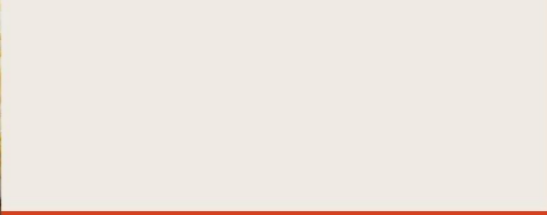


Unsere Öffnungszeiten:

Montag ab November bis Ende März Ruhetag / Dienstag bis Sonntag geöffnet

warme Küche:

Dienstag bis Freitag 11.30 bis 14.30 Uhr / 17.00 bis 20.30 Uhr  
Samstag & Sonntag 11.30 bis 15.30 Uhr / 17.00 bis 20.30 Uhr



## Unsere Winterkarte

### Aperitif & Getränke

<b>Kir Schwäbisch</b> Apfelmost mit Johannisbeerlikör	0,1	3,50
<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	3,50
<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	6,50
<b>Gin Limette- -alkoholfrei-</b> mit alkoholfreiem Gin, Limettensirup, Soda, Zitronensaft und Tonic Water	0,2	6,50
<b>Gin Tonic</b> Gin, Tonic Water, Zitrone	0,2	6,50
<b>Ramazotti Rosato Lemon</b> Aperitivo Rosato, Bitter Lemon, Minze	0,2	6,50
<b>Aperol Spritz</b> <sup>2), 10)</sup> Aperitif Bitter, Sekt, Soda und Orangenscheibe	0,2	6,50
<b>Granatapfel Spritz - alkoholfrei</b> Granatapfelsirup, Tonic Water, Soda	0,2	5,50

### Unsere hausgemachten Getränkespezialität

<b>Kräuterlimonade</b> Soda, Zitrone, Limette, Minzsirup	0,4	4,90
<b>heißer Apfel Gin</b> Apfelsaft, Gin, Rosmarinsirup	0,2	5,50
<b>heißer Jacky</b> Jack Daniels, Apfelsaft, Ingwer und winterliche Gewürze	0,2	5,50

### Weinempfehlung

<b>Hagnauer Müller-Thurgau „trocken“</b> Winzerverein Hagnau, QW, Baden (Bodensee) kernig, dezente Säure	0,1	3,50
	0,2	5,50
	1,0	25,90
<b>Hagnauer Spätburgunder „trocken“</b> Winzerverein Hagnau, QW, Baden (Bodensee) weich, zarter Beerengeschmack	0,1	3,70
	0,2	5,90
	1,0	27,90

Die vollständige Auswahl an Getränken finden Sie auf unserer separaten Getränkekarte

Alle Preisangaben in EURO

1) konserviert

2) mit Farbstoff

3) Antioxidationsmittel

8) Phosphat

10) chininhaltig

## Unsere Empfehlungen

### Suppen

<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Flädle	4,90
<b>Selleriecremesuppe</b> mit Wintertrüffel	5,90

### Vorspeise

<b>hausgemachte Knuspertasche</b> mit Entenfüllung an Feldsalat mit Kartoffel Dressing	11,90
--	-------

### Salat vom Büffet

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

### Ente und Gans

<b>Portion ofenfrische Bauernente vom Geflügelhof Haug</b> mit würziger Entenfüllung Serviert mit Apfelrotkohl und zweierlei Knödel	28,90
<b>ofenfrische Gänsekeule nach Großmutter's Art</b> an Apfelrotkohl und Knödelduett	25,90
<b>rosa gebratene Entenbrust an Grand Manier Sauce</b> mit getrüffeltem Wirsing und hausgemachten Kartoffel Taler	27,90

### Fisch

<b>Zanderfilet vom Grill an Mandelbutter</b> mit winterlichem Gemüse und Salzkartoffeln	19,90
---	-------

### Vegetarisch/Vegan

<b>Vegan karamellierter Ofenkürbis mit orientalischen Gewürzen</b> an Orangenragout, Grünkohl-Hanf-Bällchen und mit Nüssen garniert	18,90
<b>Knödelduett auf getrüffeltem Rahmwirsing und Orangenragout</b>	17,90



Dessertzeit – weitere Desserts finden Sie auf unserer Dessertkarte.

<b>Zwetschgen-Zimt Tiramisu mit Spekulatius</b>	6,90
<b>Wintertraum</b> – Bratapfeleis mit heißen Pflaumen und Schlagsahne	7,90
<b>„Heiße Elise“</b> – Bratapfeleis in heißem Cappuccino	5,90

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

Unsere Öffnungszeiten:

Montag ab November bis Ende März Ruhetag / Dienstag bis Sonntag geöffnet

warme Küche:

Dienstag bis Freitag 11.30 bis 14.30 Uhr / 17.00 bis 20.30 Uhr

Samstag & Sonntag 11.30 bis 15.30 Uhr / 17.00 bis 20.30 Uhr