



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 23,90
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 15,50

Beilage Pfannengemüse der Saison 6,90

Vesper

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

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



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)**

WHISKYTASTING 18. März 2023

Sehen, Riechen, Schmecken –
die drei wesentlichen Schritte einer Whisky
Verkostung sind schnell erklärt.
Das komplexe Erlebnis dabei lässt sich schwerer
beschreiben. Bei einem Whisky Tasting tauchst Du
unter fachkundiger Anleitung in völlig neue
Geschmackswelten ein!
59,50 Euro pro Person
Karten über <https://marketing-event-lang.de/>

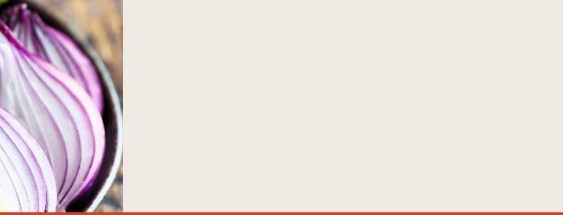
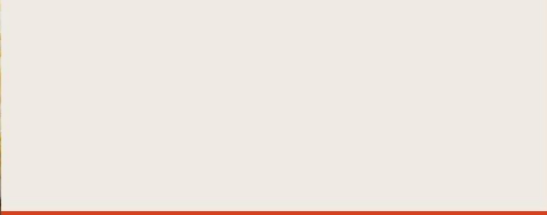


Unsere Öffnungszeiten:

Montag ab November bis Ende März Ruhetag / Dienstag bis Sonntag geöffnet
Sonn- und Feiertags haben wir eine andere Speisekarte

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

Kir Schwäbisch Apfelmost mit Johannisbeerlikör	0,1	3,50
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-Secco -alkoholfrei-	0,1	3,50
Gin-Holunder-Fizz, Gin, Holunderblütensirup, Soda, Zitrone und Zitronenmelisse	0,2	6,50
Gin Limette- alkoholfrei- mit alkoholfreiem Gin, Limettensirup, Soda, Zitronensaft und Tonic Water	0,2	6,50
Gin Tonic Gin, Tonic Water, Zitrone	0,2	6,50
Aperol Spritz ^{2), 10)} Aperitif Bitter, Sekt, Soda und Orangenscheibe	0,2	6,50
Granatapfel Spritz - alkoholfrei Granatapfelsirup, Tonic Water, Soda	0,2	5,50

Unsere hausgemachten Getränkespezialität

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

Weinempfehlung

Hagnauer Müller-Thurgau „trocken“ Winzerverein Hagnau, QW, Baden (Bodensee) kernig, dezente Säure	0,1	3,50
	0,2	5,50
	1,0	25,90
Enate Tempranillo Cabernet Sauvignon Somontano, Spanien fruchtig, frisch, trocken	0,1	4,40
	0,2	7,90
	0,75	26,90

Die vollständige Auswahl an Getränken finden Sie auf unserer separaten Getränkekarte

Unsere Empfehlungen

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle	4,90
Pastinaken Schaumsuppe mit Birnen Knuspertasche	6,90

Vorspeise

hausgemachte Wildmaultasche auf Kräuter Kartoffelsalat mit rote Beete und Frisée Salat	11,90
---	-------

Salat vom Büffet

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

Steaks und mehr

220g Rinderfilet vom Grill an Trüffel Jus	26,90
300g rosa gebratenes Roastbeef mit hausgemachter Kräuterbutter	25,90
gegrillte Putenmedaillons von Bauer Haug aus Meßkirch an Kräuterrahmsauce	16,90
100% Beef-Burger in Sauerteig Brötchen mit Bergkäse, Dunkelbier Zwiebeln, Frisée Salat, mariniertes Rotkohl und Smoked Honey Sauce	17,90
Forelle „Müllerin Art“ mit Mandelsplittern in Nussbutter gebraten	16,90

dazu empfehlen wir:

Rosmarinkartoffeln	4,50
Pommes frites	4,50
hausgemachte Spätzle	4,50
Kräuterreis	4,50
Pfannengemüse der Saison	6,90
Bohngemüse in Dijon Senf	4,50

Vegetarisch/Vegan

Vegan Ramensuppe Höchsten Style würzige Kombu Algen Essenz mit Bergkräuterflädle, dazu gebratene Pilze, Wurzelgemüse, Edamame Bohnen und Röstzwiebeln	14,90
gebackener Ziegenkäsetaler in Sauerteig Brötchen mit Frisée Salat, mariniertem Rotkohl, Walnüssen und hausgemachter Preiselbeer Mayonnaise	14,90

Dessertzeit – weitere Desserts finden Sie auf unserer Dessertkarte.

Apfel Tarte mit Vanille Krokant Eiscreme	7,60
Wintertraum – Bratapfeleis mit heißen Pflaumen und Schlagsahne	7,90
„Heiße Elise“ – Bratapfeleis in heißem Cappuccino	5,90

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 Öffnungszeiten:

Montag ab November bis Ende März Ruhetag / Dienstag bis Sonntag geöffnet
Sonn- und Feiertags haben wir eine andere Speisekarte

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