



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 buntes Gemüse 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.

Wir bezahlen unsere Mitarbeitenden fair, mit Sonn- und Feiertagszuschlag.
Aus diesem Grund, berechnen wir an diesen Tagen einen Preisaufschlag von bis zu 10%.

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 unbeschwernte 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 –Tipp



WELLNESS & MASSAGEN

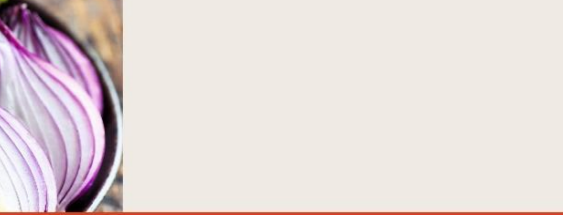
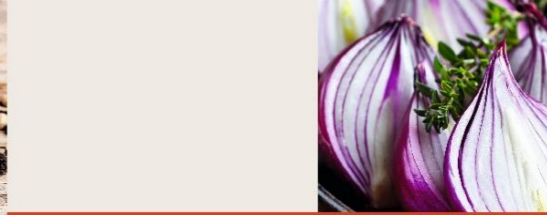
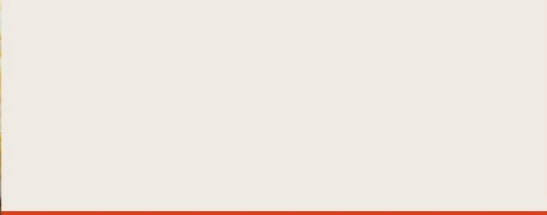
Ob therapeutische Anwendungen oder einfach nur,
weil es gut ist – eines erreichen Sie bei einem Termin
mit unserem geschulten Team ganz bestimmt:
tiefe Entspannung und ein Rundum-Wohlgefühl.
freie Termine an der Rezeption.

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 aktuelle Speisekarte

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

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

Unsere Empfehlungen

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	4,90
Kräuterrahmsuppe mit Kracherle	6,90

Vorspeise

Ziegenfrischkäse Mousse auf Petersilienwurzel und Baby Leaf Salat mit Holunder Dressing	11,90
---	-------

Salat vom Büffet

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

Frühlingsboten

Duett vom Kalbsrücken rosa gebraten und zart geschmort an Burgundersoße	25,90
100% Beef-Burger in Sauerteig Brötchen mit BBQ Sauce, geschmolzenen Bergkäse, Baby Leaf Salat und Coleslaw	17,90
Paprika Huhn „Ungarische Art“ in pikanter Paprika Rahmsoße	16,90
Edelfisch Variation von Zander, Saibling und Garnele an Weißweinrahm	26,90
Forelle „Müllerin Art“ mit Mandelbutter	16,90
Lachs Burger im Sauerteig Brötchen mit Frischkäse Dipp, marinierten Gurken, Baby Leaf Salat und Garten Kresse	16,90

dazu empfehlen wir:

Kartoffel Lauch Püree	4,50
Sesam Dampfreis	4,50
Pommes frites	4,50
hausgemachte Spätzle	4,50
buntes Gemüse der Saison	6,90

Vegetarisch/Vegan

Vegan fruchtiges Gemüse Thai-Curry mit Sesam Dampfreis	13,90
Kartoffel Ziegenkäse Gratin mit Pfannengemüse an Paprikasoße und Walnüssen	14,90

Dessertzeit – weitere Desserts finden Sie auf unserer Dessertkarte.

Osternest Bourbon Vanille Creme brûlée mit Wildberry Lillet Sorbet und Minz Crumble	7,60
Wintertraum – Bratapfeleis mit heißen Pflaumen und Schlagsahne	7,90
„Heiße Elise“ – Bratapfeleis in heißem Cappuccino	5,90

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