



Unsere Spezialitäten des Hauses

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

Schwabentöpfe
Schweinemedailles von Buchmanns Landschwein auf hausgemachten
Käsespätzle, geschmelzten Zwiebeln, buntem Frühlingsgemüse
und Rahmsauce 23,90

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

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.

Höchsten Zeit für DICH

Wir stellen Dich (m/w/d)
ein für den Bereich **Service**

„Gemeinsam im Team sind wir für unsere Gäste da
und haben Spaß und Freude beim Servieren
von Getränken und Speisen.
Wir sind Gastgeber mit Herz.“

Bewerbe dich hier:
anja.kissner@hoechsten.de |
WhatsApp 0151 540 31 31 1 | Anruf 07555 92100



Unsere Öffnungszeiten:

Montag bis Sonntag geöffnet
Sonn- und Feiertags haben wir eine andere Speisekarte

warme Küche:

Montag 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 Frühlingkarte

Aperitif & Getränke

Kir Schwäbisch Apfelmot 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, Minze	0,4	4,90
Bergkräuter Eistee aus Zitronenverbene, Zitronenmelisse, Thymian, Apfelminze verfeinert mit Holundersirup, Zitronen-, Apfel- und Grapefruitsaft	0,3	4,90
Bergkräuter Gin hausgemachter Bergkräutereistee, Bitter Lemon, Gordons Dry Gin	0,3	7,90

Weinempfehlung

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

Die vollständige Auswahl an Getränken finden Sie auf unserer separaten Getränkekarte

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 Empfehlungen

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	4,90
hausgemachte Spargelcremesuppe mit Kräuteröl	6,90

Vorspeise

marinierte Spargelspitzen an Ricotta Mousse mit Wildkräutersalat und Tomaten Vinaigrette	11,90
--	-------

Salat vom Büffet

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

Spargel Spezialitäten aus Bruchsal

Portion Badischer Stangenspargel mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise	16,90
---	-------

dazu empfehlen wir

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Panko Panade mit Wildpreiselbeeren	17,50
rosa gebratenes Filet vom Allgäuer Weiderind mit Bärlauch Kruste und Kräuterbutter	24,90
gegrillte Hähnchenbrust Supreme von Bauer Haug aus Rohrdorf an Kräuterbutter	16,90
Zanderfilets gegrillt an Müller-Thurgau Sauce	18,90
Lachsforellenfilet vom Grill mit Mandelbutter	17,90

wählen Sie Ihre Beilage

junge Kartoffeln in Thymian gebraten	4,50
Badische Kräuterflädle	4,50
hausgemachte Spätzle	4,50
Pommes frites	4,50
Südtiroler Speck und Wacholder Schinken	6,50
Beilage Badischer Stangenspargel mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise	7,90

Vegetarisch/Vegan

Vegan Tomaten Ravioli in Pesto Sauce mit Spargelspitzen und getrockneten Tomaten	16,90
---	-------

Salatplatte Vegi mit Mango Vinaigrette an gebackenen Spargelspitzen im Tempura Mantel	18,90
---	-------

Dessertzeit - weitere Desserts finden Sie auf unserer Dessertkarte.

Frischkäse Mousse an Rhabarber Prosecco Sorbet und Fruchtagout	7,60
Frühlings Schleckerle fruchtiges Rhabarber Ragout mit Joghurt Eiscreme	3,90
hausgemachtes Mango Sorbet an Passionsfruchtschaum mit Granatapfelkernen	4,50

Unsere Öffnungszeiten:

Montag bis Sonntag geöffnet
Sonn- und Feiertags haben wir eine andere Speisekarte

warme Küche:

Montag 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