



Unsere Spezialitäten des Hauses

eine Fuhre Mist im originalen Mistkarren
urschwäbischer Zwiebelrostbraten auf hausgemachten Spätzle,
geschmelzten Zwiebeln und Bratensauce 26,90

Schwabentöpfe
Schweinemedallions von Buchmanns Landschwein auf hausgemachten
Käsespätzle, mit Bio Gourmet Käse ^{DE Öko 005} vom Lehenhof, geschmelzten
Zwiebeln, buntem Spätsommergemüse und Rahmsauce 23,90

Unsere Klassiker

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

Salatplatte „Limpach“ mit Kräuter Dressing,
und **gegrilltem Bio Ziegenkäse** ^{DE Öko 005} vom **Hauen Schreiner Hof** 18,90

hausgemachte Maultaschen nach urschwäbischer Rezeptur,
an Schmelzzwiebeln und Bratensoße, 14,90
mit hausgemachten Kräuter Kartoffelsalat

Beilage buntes Spätsommergemüse mit Kürbis 6,90

Vegetarisch/Vegan

Käsespätzle mit Bio Gourmet Käse ^{DE Öko 005} vom Lehenhof
und geschmelzten Zwiebeln 13,90

gegrillter Bio Ziegenkäse ^{DE Öko 005} vom **Hauen Schreiner Hof**
in Pesto mariniert auf buntem Spätsommergemüse 18,90

^{Vegan} **cremiges Perlgrauen Kürbisrisotto** mit Apfel Cidre verfeinert 16,90

^{Vegan} **Spaghetti Ofen-Kürbis** mit Orange und karamellisierten Nüssen
gratiniert mit veganem Käse 16,90

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

**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 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

SEELE lächle - VERANSTALTUNGSTIPP



27. Oktober – 19 Uhr

Musikalisch-Kulinarische Weinverkostung mit 4-Gang Menü,
begleitende Weine und **Gesang von Wilfried Klöck & Hans-Peter Kleemann**
mit Pianistin Elli Freundorfner
69,90 € pro Person (inkl. Weinverkostung)

04. November – 19 Uhr

Zauber Kabarett mit Karl-Heinz Dünnbier
3 Gänge Menü inklusive Sektempfang 79,50 € pro Person
Karten bei: <https://marketing-event-lang.de/events/>

31. Dezember – 19:30 Uhr

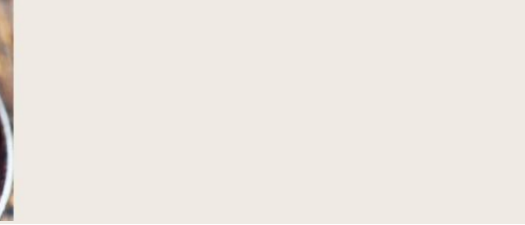
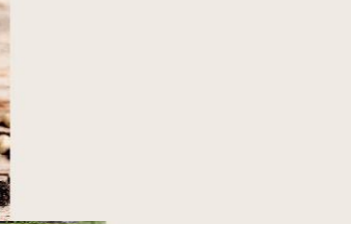
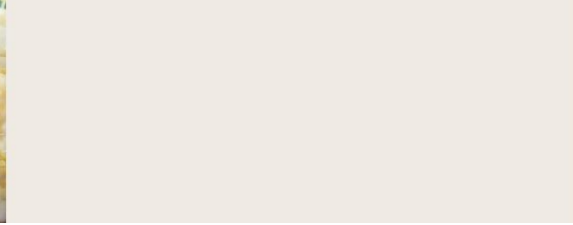
Silvester Gala Abend mit festlichem Silvesterbuffet,
Musik und Glas Sekt um Mitternacht – lächeln Sie mit uns ins neue Jahr
89,00 Euro pro Person - **Vorverkauf der Karten ab 29. September an unserer Rezeption**

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 21.00 Uhr
Samstag & Sonntag 11.30 bis 15.30 Uhr / 17.00 bis 21.00 Uhr



Getränkeempfehlungen

Spätsommer Aperitif

Kürbis-Secco – prickelnde Lebensfreude pur	0,1	3,80
Kürbis-Secco mit Ginger Ale	0,1	3,80

Aperitif & Getränke

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 Getränkespezialitäten

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 (auf Wunsch auch alkoholfrei) hausgemachter Bergkräutereistee, Bitter Lemon, Gordons Dry Gin	0,3	7,90

Weinempfehlung

Aufrichtig Rot Cabernet Noir „trocken“ Weingut Aufricht, Meersburg-Stetten (Bodensee) spritzig, säurearm, körperreich, aus dem Holzfass	0,1 0,2	4,40 7,90
Aufrichts Seehas „trocken“ Weingut Aufricht, Meersburg-Stetten (Bodensee) Eine Komposition von Rivaner- und weißen Pinot-Trauben jung, trocken, frisch und saftig	0,1 0,2	4,40 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€

Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach der Speisekarte für Allergiker

Unsere Empfehlungen

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	4,90
Kürbis Cremesuppe mit Apfelchip und Kürbiskernen	5,90

Vorspeise

hausgemachte Sülze vom Dry Aged Rind von Metzgerei Buchmann mit Steinpilzen vom Grill an Kräutersalat mit Walnuss Dressing	12,50
Flammlachs auf Buchenholz gegrillt mit Trüffel Honig Lasur, auf süß-saurem Kürbis Salat, dazu hausgemachtes Gewürzbrot	12,50

Vorspeisen Variation vegetarisch

herzhaftes Kürbis Crème brûlée an Kürbis Apfel Süppchen, dazu hausgemachtes Gewürzbrot	12,50
--	-------

Salat vom Büffet

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

Spätsommer Empfehlungen

Cordon bleu vom Kalb mit Schinken und Käse gefüllt, in Kürbiskern Panade mit Wildpreiselbeeren	21,90
220g Rinderfilet vom Grill mit Kürbis-Nuss Kracher und gebratenen Steinpilzen	26,90
zartes Gulasch vom Bio Limousin Rind ^{DE Öko 005} von Bauer Schlewek	17,90
gegrillte Hähnchenbrust von Geflügel Bauer Haug aus Meßkirch mit Kürbis Curry Sauce	16,90
Zanderfilets vom Grill an Kürbiskern Mandelbutter	17,90
gebratenes Lachsforellenfilet an Kürbis Apfelsauce, mit Curry verfeinert	17,90

wählen Sie Ihre Beilage

buntes Spätsommergemüse mit Kürbis	6,90
würzige Ofenkartoffel	4,50
cremigies Perlgraupen Kürbisrisotto	4,50
Pommes frites	4,50
hausgemachte Spätzle	4,50

Herbstliche Dessertempfehlung

Tiramisu mit Waldbeeren im Weckglas	5,50
Kaiserschmarren in Butter karamellisiert mit Apfelmus	6,90
Kürbis Schleckerle , eine Kugel Vanilleeis mit Kürbiskernöl und Sahnetupfer	4,50

Weitere Desserts finden Sie in unserer separaten Dessertkarte

Alle Preisangaben in EURO

1) konserviert 2) mit Farbstoff 3) Antioxidationsmittel 8) Phosphat 10) chininhaltig

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 21.00 Uhr
Samstag & Sonntag 11.30 bis 15.30 Uhr / 17.00 bis 21.00 Uhr