



Unsere Spezialitäten des Hauses

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

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

Unsere Klassiker

Gaisburger Marsch – Eintopf mit Rindfleisch, hausgemachten Spätzle, 16,90
Kartoffelschnitz und Röstzwiebeln

Schweineschnitzel „Wiener Art“ von Buchmanns Landschwein 14,90
mit Pommes frites

Jägerschnitzel von Buchmanns Landschwein mit frischen Champignons, 15,90
dazu hausgemachte Spätzle

Salatplatte „Bodensee“ mit Gartenkräuter Vinaigrette 17,90
und **gebratenem Zanderfilet**

Salatplatte „Meßkirch“ mit Kräuter Dressing, 17,90
gebratenen Hähnchenbruststreifen und süß-saurem Ananas Chutney

Beilage buntes Herbstgemüse 6,90

Vegetarisch/Vegan

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

herbstlicher Kürbisstrudel mit Bio Ziegenkäse ^{DE Öko 005} 17,90
vom Hauenschreiner Hof bei Limpach auf getrüffeltem Rahmwirsing

Vegan gebackener Rote Beete Puffer auf buntem Herbstgemüse 18,90
mit Trüffelschaum


Vesper

Räucherfisch Duett „Lachs und Forelle“ 13,90
mit Sahnemeerrettich und Orange an Gewürzbrot

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€

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



Ski Gondel Romantik

ab November bis März

Dienstag bis Sonntag buchbar / nicht an Feiertagen und Silvester

Genießen Sie in unserer beheizten Ski Gondel in unserem Panoramagarten
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 € pro Person

Unsere Öffnungszeiten: Montag bis Sonntag geöffnet (ab November montags Ruhetag)
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



Getränkeempfehlungen

Herbst 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	0,4	4,90
Bergkräuter Gin (auf Wunsch auch alkoholfrei) hausgemachter Bergkräutereistee, Bitter Lemon, Gordons Dry Gin	0,3	7,90

Weinempfehlung

Aufrichtig Rot „trocken“ Weingut Aufricht, Meersburg-Stetten (Bodensee) spritzig, säurearm, körperreich, aus dem Holzfass	0,1	4,40
	0,2	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	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€

Unsere Empfehlungen

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	4,90
Petersilienwurzel Cremesuppe mit Croûtons	5,90

Vorspeise

geräucherte Gänsebrust an Feldsalaten mit Trüffel Honig Vinaigrette dazu Kartoffel Krusteln und Granatapfel	13,90
hausgemachte Terrine von der Roten Beete an Feldsalaten mit Hagebutten-Granatapfel Dressing an Kartoffel Krusteln	11,90

Salat vom Büffet

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

Herbst Empfehlungen

rosa gebratenes Rinderfilet mit Maronenkruste an Steinpilz Rahmsouße	27,90
zartes Ragout vom heimischen Reh an Quittensouße und Preiselbeeren	20,90
Portion gefüllte Gans nach „Großmutter Art“ vom Geflügelbauer Haug aus Meßkirch an Bratensoße mit Gänsefüllung	27,90
Portion gefüllte Ente nach „Großmutter Art“ vom Geflügelbauer Haug aus Meßkirch an Bratensoße mit würziger Kräuterfüllung	26,90
gegrillte Zanderfilets mit Mandel-Nussbutter	17,90
Lachsforellenfilet vom Grill an Steinpilz Sahnesouße	17,90

wählen Sie Ihre Beilage

buntes Herbstgemüse	6,90
getrüffelter Rahmwirsing	4,90
Apfelrotkohl	4,50
hausgemachtes Knödel Duett	4,50
hausgemachte Nuss-Spätzle	4,50
Rissolé Kartoffeln	4,50

Herbstliche Dessertempfehlung

hausgemachter „Ofenschlupfer“ vom Bodensee Apfel mit Vanillesouße	5,90
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

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

Unsere Öffnungszeiten: Montag bis Sonntag geöffnet (ab November montags Ruhetag)
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