



Unsere Spezialitäten des Hauses

eine Fuhr Mist im originalen Mistkarren
 urschwäbischer Zwiebelrostbraten auf hausgemachten Spätzle,
 geschmelzten Zwiebeln und Bratensoße 29,90

Schwabentöpfe
 Schweinemedallions von Buchmanns Landschwein auf hausgemachten
 Käsespätzle, mit Bio Gourmet Käse ^{DE Öko 005} vom Lehenhof, geschmelzten
 Zwiebeln, winterlichem Gemüse und Rahmsauce 27,90

Unsere Klassiker

Gaisburger Marsch – Eintopf mit Rindfleisch, hausgemachten Spätzle,
 Kartoffelschnitt und Röstzwiebeln 17,90

Schweineschnitzel „Wiener Art“ von Buchmanns Landschwein
 mit Pommes frites 16,90

Jägerschnitzel von Buchmanns Landschwein mit frischen Champignons,
 dazu hausgemachte Spätzle 17,90

Salatplatte „Bodensee“ mit Gartenkräuter Vinaigrette
 und **gebratenem Zanderfilet** 19,90

Salatplatte „Meßkirch“ mit Kräuter Dressing,
gebratenen Hähnchenbruststreifen und süß-saurem Ananas Chutney 19,90

Beilage winterliches Gemüse 6,90

Vegetarisch/Vegan

Käsespätzle mit Bio Gourmet Käse ^{DE Öko 005} vom Lehenhof
 und geschmelzten Zwiebeln 16,90

hausgemachte Kartoffel Birnen Taler an Nussbutterschaum
 auf buntem Wintergemüse 18,90

^{Vegan} **hausgemachte Nudelrolle mit winterlicher Gemüsefüllung**
 an Schmelzzwiebeln und Kräuter-Hafersauce 18,90

Vesper

Räucherfisch Duett „Lachs und Forelle“
 mit Sahnemeerrettich und Orange an Gewürzbrot 15,90

Wurstsalat von der LandZunge*-Schinkenwurst ^{1),3)} 11,90

Schweizer Wurstsalat von der LandZunge*-Schinkenwurst ^{1),3)} mit Käse 12,90

Zu den Wurstsalaten empfehlen wir eine **Portion Bratkartoffeln** 5,90

*  = 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 & Genuss

November bis März - Dienstag bis Sonntag buchbar / nicht an Feiertagen und Silvester

Genießen Sie in unserer beheizten Ski Gondel im Panoramagarten
 einen Abend im Sinne von Romantik & Genuss.

Mit Blick Richtung Bodensee und der Alpenkette, bei einem 3-Gang Menü
 und einem prickelnden Aperitif zum Anstoßen verwöhnen wir Sie gerne.

Genuss Gondel – für 4 - 6 Personen / Romantik Gondel – für 2 Personen

39,90 € pro Person

volkstümliche Hüttenabende -urig zünftige Heimatabende-

mit Liedern vom Bodensee und den Bergen angereichert mit viel Humor mit dabei orig.

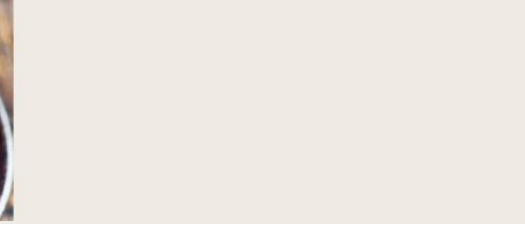
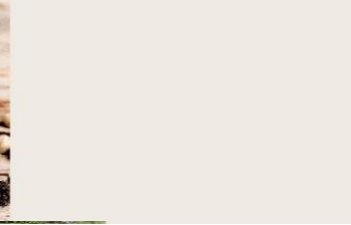
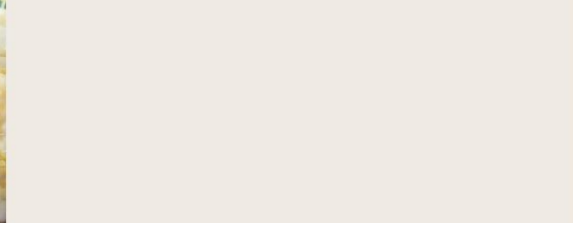
Stegreifler, die Homberger Spitzbuben und Familie Kleemann

23. Februar / 24. Februar / 01. März / 02. März - Beginn 19 Uhr

Eintritt ab 8 € je nach Sitzplatz Kategorie

Karten Vorverkauf an unserer Rezeption

Unsere Öffnungszeiten:	Montag bis Ende März Ruhetag Dienstag bis Sonntag geöffnet
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



Getränkeempfehlungen

Aperitif & Getränke

Glas Riesling Jahrgangsekt	0,1	3,90
Glas Bodensee Secco	0,1	3,90
Glas Bodensee-Apfel-Secco -alkoholfrei-	0,1	3,90
Gin-Holunder-Fizz, Gin, Holunderblütensirup, Soda, Zitrone und Zitronenmelisse	0,2	6,90
Gin Limette- -alkoholfrei- mit alkoholfreiem Gin, Limettensirup, Soda, Zitronensaft und Tonic Water	0,2	6,90
Gin Tonic Gin, Tonic Water, Zitrone	0,2	6,90
Aperol Spritz ^{2), 10)} Aperitif Bitter, Sekt, Soda und Orangenscheibe	0,2	6,90
Granatapfel Spritz - alkoholfrei Granatapfelsirup, Tonic Water, Soda	0,2	5,90

Unsere hausgemachten Getränkespezialitäten

Kräuterlimonade Soda, Zitrone, Limette	0,4	5,50
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	4,80
	0,2	8,50
Aufrichts Seehas „trocken“ Weingut Aufricht, Meersburg-Stetten (Bodensee) Eine Komposition von Rivaner- und weißen Pinot-Trauben jung, trocken, frisch und saftig	0,1	4,80
	0,2	8,50

Die vollständige Auswahl an Getränken finden Sie auf unserer separaten Getränkekarte

Unsere Empfehlungen

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	5,50
Topinambur Schaumsuppe mit Brunnenkresse-Polenta Nocke	6,90

Vorspeise

hausgemachte Pastete vom heimischen Reh in salzigem Mürbeteig gebacken, dazu Marillen Dressing und Feldsalat	13,90
hausgebeiztes Lachsforellen Tatar auf Spinat Blini mit Crème fraîche an Feldsalat mit Grapefruit Spalten und Dressing	13,90

Salat vom Büffet

bunter Salat vom Büffet	6,90
--------------------------------	------

Empfehlungen in der Winterzeit

würziger Sauerbraten vom Hirsch vom Bauer Thoma aus Wahlweiler	22,90
rosa gebratener Rehrücken aus heimischen Wäldern an Marillen Jus	28,90
hausgemachte Maultasche vom heimischen Wild an Preiselbeeren Jus	17,90
Gourmet Teller vom heimischen Wild gegrillter Rehrücken, zartes Ragout vom Hirsch und hausgemachte Wildmaultasche mit Preiselbeeren Jus	26,90
rosa gegrilltes Rinderfilet mit Bergkräutern gefüllt an Bratensoße	27,90
gebackene Hähnchenbrust vom Geflügel Bauer Haug in Panko-Quinoa Panade mit Preiselbeeren	21,90
Lachsforellenfilet vom Grill an Nussbutterschaum mit Mandelsplitter	21,90

wählen Sie Ihre Beilage

winterliches Gemüse	6,90
würziger Apfelrotkohl	4,90
hausgemachte Nuss-Spätzle	4,90
Kartoffel Krokette	4,90
hausgemachte Kartoffel Birnen Taler	4,90

winterliche Dessertempfehlung

Kaiserschmarren in Butter karamellisiert mit Apfelmus	7,90
goldbraun gebackene Apfelkühle mit Zimt-Zucker und Vanillesoße	7,90

Weitere Desserts finden Sie in unserer separaten Dessertkarte
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 bis Ende März Ruhetag Dienstag bis Sonntag geöffnet
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