

Unsere Spezialitäten des Hauses

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

Schwabentöpfele 27,90
Schweinemedallions von Buchmanns Landschwein auf hausgemachten
Käsespätzle, mit Gourmet Käse vom Lehenhof, geschmelzten Zwiebeln,
winterlichem Gemüse und Rahmsoße

Unsere Klassiker

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

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

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 Bergkräuter Dressing,
und gebratenen Hähnchenbruststreifen und süß-saurem Ananas Chutney 19,90

Salatplatte „Lehenhof“ mit Bergkräuter Dressing,
und gebackenem Camembert vom Lehenhof und Preiselbeeren 19,90

Beilage Frühlingsgemüse 6,90

Vegetarisch/Vegan

Käsespätzle mit Gourmet Käse vom Lehenhof
und geschmelzten Zwiebeln 16,90

Fregola sarda (Nudelart in Kugelform) **mit Bärlauch Pesto** 19,90
an gegrilltem Spargel und Parmesan Spänen

Vegan Züricher Geschnetzeltes „Veggy Style“ mit Soja Streifen 19,90
in Champignon Rahmsoße und Feinschmecker Kroketten

Vesper

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

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

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“

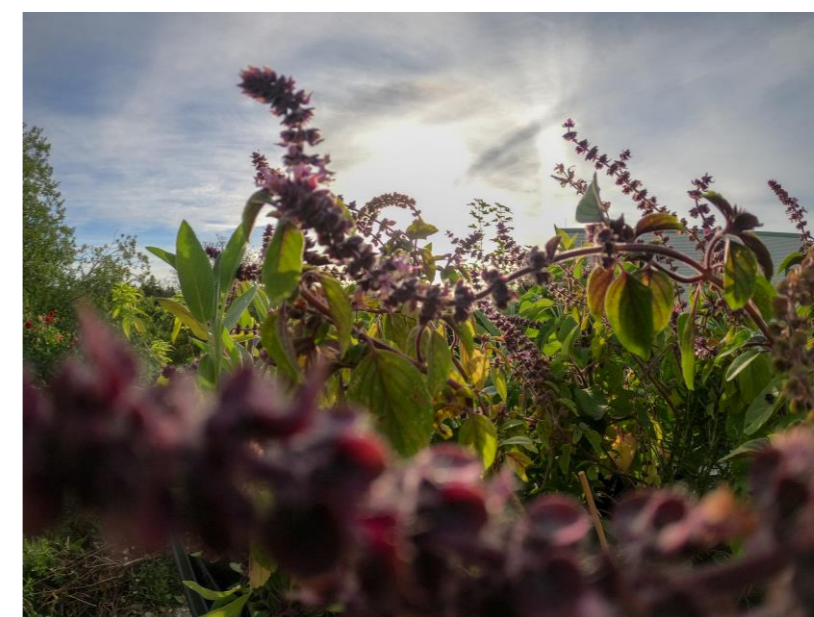
Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Restaurant
und einen guten Appetit.

Ihre Familie Kleemann und das Team vom Höchsten

SEELE lächle - VERANSTALTUNGSTIPP

Kräuterführung und Kräutermenü

ab 03.06.2024 – jeden zweiten Montag 18 Uhr
35,90 Euro pro Person



Unsere Öffnungszeiten: täglich geöffnet
warme Küche: Montag bis Freitag 11.30 bis 14.30 Uhr / 17.00 bis 21.00 Uhr
Samstag & Sonntag durchgehend ab 11.30 Uhr bis 21.00 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
hausgemachter Bergkräutereistee aus Zitronenverbene, Zitronenmelisse, Thymian, Apfelminze verfeinert mit Holundersirup, Zitronen-, Apfel- und Grapefruitsaft	0,3	5,20
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

Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter/innen nach der Speisekarte für Allergiker.

Alle Preisangaben in EURO

1) konserviert

2) mit Farbstoff

3) Antioxidationsmittel

8) Phosphat

10) chininhaltig

Unsere Empfehlungen

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	5,50
Bärlauch Cremesuppe mit Grissini und Serrano Schinken	6,90

Vorspeise

Tatar vom regionalen Rinderfilet auf herzhafter Waffel an Bärlauch Creme und Frühlingskräutern	13,90
hausgemachte Bärlauch Panna Cotta an Spargelsalat mit Wildkräutern und Brotperle	11,90

Salat vom Büffet

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

Frühlingsempfehlungen

gegrillter Lammrücken vom Bauer Gulde aus Salem mit Bärlauchkruste und Thymian Jus	27,90
zartes Lammragout vom Bauer Gulde aus Salem in Burgundersoße geschmort	21,90
schonend gegarter Lamnbraten vom Bauer Gulde aus Salem auf Buchenholz gegrillt an Bärlauchrahmsoße	23,90
Cordon Bleu vom Kalb mit Schinken und Käse gefüllt an Wildpreiselbeeren	26,90
ofenfrische Hähnchen Roulade vom Geflügel Bauer Haug mit Ricotta gefüllt und Bärlauch Rahmsoße	22,90
Zanderfilet vom Grill an geröstetem Butterschaum und Mandelsplitter	21,90
pochiertes Lachsforellenfilet an Bärlauch Mascarpone-soße	21,90

wählen Sie Ihre Beilage

buntes Frühlingsgemüse	6,90
Fregola sarda (Nudelart in Kugelform) mit Bärlauchpesto	5,90
Grüner Spargel auf Holzkohle gegrillt	6,90
Feinschmecker Krokette	4,90
hausgemachte Spätzle	4,90
knusprige Pommes frites	4,90

Dessertempfehlung

Kaiserschmarren in Butter karamellisiert mit Apfelmus	7,90
gebackene Schillerlocke mit hausgemachter Vanillecreme gefüllt an Rhabarber Ragout	7,90

Unsere vollständige Dessert Auswahl finden Sie auf unserer separaten Dessertkarte
Bei einer Beilagen-Umbestellung berechnen wir einen Mehraufwand von mind. 1,50€

Unsere Öffnungszeiten: täglich geöffnet

warme Küche: Montag bis Freitag

Samstag & Sonntag

11.30 bis 14.30 Uhr / 17.00 bis 21.00 Uhr

durchgehend ab 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr