

Unsere Spezialitäten des Hauses

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

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

Unsere Klassiker

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

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

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

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

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

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

Beilage Frühlingsgemüse 6,90

Vegetarisch/Vegan

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

hausgemachte Frischkäsemaultaschen an Bergkräuter Rahmsoße 19,90
und buntem Frühlingsgemüse

Vegan Morchel Hirse Risotto mit veganem Hartkäse und Spargelrauten 18,90

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

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

Kräuterführung und Kräutermenü

Juni bis September – 35,90 Euro pro Person

Um **18 Uhr** beginnt die **Führung**

durch unseren Kräuter-, Duft- und Heilpflanzengarten
und **im Anschluss** daran

genießen Sie ein **vielfältiges Kräuter-Schlemmermenü**
in unserem Restaurant.

Sie werden staunen, was unser Küchenteam

–je nach Jahreszeit – so alles aus unseren Kräutern zaubert.

Termine 2024:

03.06. / 17.06.

01.07. / 15.07.

05.08. / 19.08.

02.09. / 16.09.



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 Himbeer Secco -alkoholfrei-	0,1	3,90
Gin-Holunder-Fizz, Gin, Holunderblütensirup, Soda, Zitrone und Zitronenmelisse	0,2	6,90
Gin Limette- -alkoholfrei-¹⁰⁾ mit alkoholfreiem Gin, Limettensirup, Soda, Zitronensaft und Tonic Water	0,2	6,90
Gin Tonic¹⁰⁾ Gin, Tonic Water, Zitrone	0,2	6,90
Aperol Spritz^{2), 10)} Aperitif Bitter, Sekt, Soda und Orangenscheibe	0,2	6,90
Granatapfel Spritz – alkoholfrei¹⁰⁾ 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	0,4	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
Cremesuppe vom Badischem Spargel mit gepufftem Quinoa	6,90

Vorspeise

marinierter Badischer Spargelsalat mit unseren Gartenkräutern garniert	8,90
+ gebackener Feinschmecker Camembert vom Lehenhof	7,90
+ Südtiroler Speck und Wacholder Schinken	7,90

Salat vom Büffet

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

Spargelspezialitäten aus Bruchsal

Portion Badischer Spargel mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise	16,90
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Panko Panade mit Wildpreiselbeeren	19,90
rosa gebratenes Filet vom regionalen Weiderind mit Bärlauch Kruste und Kräuterbutter	25,90
gegrillte Hähnchenbrust vom Geflügel Bauer Haug aus Messkirch an Morchelrahmsoße	18,90
gegrilltes Felchenfilet an Mandelbutter und Gartenkräutern	20,90
pochiertes Lachsforellenfilet an Morchel-Sahne Soße	18,90

wählen Sie Ihre Beilage

Beilagen Portion Badischer Spargel mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise	8,90
junge Kartoffeln in der Schale	4,90
Badisches Berg-Kräuterflädle	4,90
Südtiroler Speck und Wacholderschinken	7,90
knusprige Pommes	4,90
hausgemachte Spätzle	4,90

Dessertempfehlung

hausgemachtes Erdbeer-Tiramisu mit Bodensee Erdbeeren vom Obstbauer Haller	6,90
„Schleckerle Sommerfreude“ Bodensee Erdbeeren mit Joghurt Eiscreme	5,90
„Schleckerle Südseetraum“ hausgemachtes Mango Sorbet mit Maracuja Schaum und Granatapfelkernen	5,90

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	11.30 bis 14.30 Uhr / 17.00 bis 21.00 Uhr
Samstag & Sonntag	durchgehend ab 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr