


## 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, Gemüse  
und Rahmsoße

## Unsere Klassiker


**hausgemachte schwäbische Maultaschen**  mit geschmelzten Zwiebeln 17,90  
an Bratensoße mit hausgemachtem Kräuterkartoffelsalat


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

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

## Unsere Sommersalatplatten

**Salatplatte „Bodensee“** mit Bergkräuter Dressing, 19,90  
und **gebratenem Zanderfilet**

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

**Salatplatte „Limpach“**  mit Gartenkräutern Vinaigrette, 19,90  
und **gegrilltem Ziegenkäse** vom Hauenschreiner Hof aus Limpach

**Salatplatte „Höchsten“** an Bergkräuter Vinaigrette 19,90  
mit **gegrilltem Rinderfiletstreifen** und Kräuterschmand

**Salatplatte „Südsee“** mit drei **gegrillten Black Tiger Wildfang Riesengarnelen** 19,90  
und Mango Maracuja Salsa

## Vegetarisch/Vegan

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

**Tagliatelle in feiner Pfifferling Mascarpone Soße** mit frischem italienischen Trüffel 17,90  
und Wildkräutern

**Vegan geröstete Ofen Süßkartoffel mit veganem Bergkräuter Dipp** 17,90  
an Kokos Mango Chips auf sommerlichem Grillgemüse und Kräuterpesto

## Vesper

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

**Wurstsalat**  von der LandZunge\*-Schinkenwurst <sup>1),3)</sup> 11,90

**Schweizer Wurstsalat**  von der LandZunge\*-Schinkenwurst <sup>1),3)</sup> mit Käse 12,90

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

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

**Termine 2024:**

05.08. / 19.08. / 02.09. / 16.09.

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.

35,90 Euro pro Person

**15 Jahre Kräuter, Duft- und Heilpflanzengarten - 29.07.2024**

„das muss gefeiert werden“

\*kostenlose Führung durch den Kräutergarten um 17 Uhr und 18 Uhr

\*Kräuterspezialitäten im Restaurant

\*bei gutem Wetter musikalische Unterhaltung unter dem Kastanienbaum



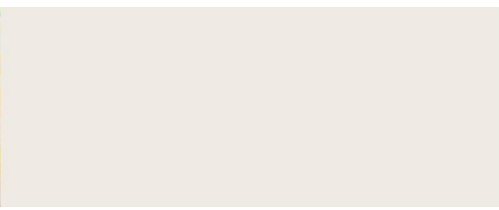
**Wissenswertes:**

**„Wir sind ein LandZunge Gasthof“**



„Aktion **LandZunge**“ ein besonderer Pakt für die Region. Er steht für unsere Region und für  
Genuss mit gutem Gewissen. Die besten Gasthöfe im Allgäu, in Oberschwaben und am  
Bodensee setzen auf die besten Produkte aus der Region - für Gäste, Einheimische und  
Besucher.“ [...] Weitere Infos unter [www.landzunge.info](http://www.landzunge.info)

**Jetzt bei unserem Serviceteam nach dem Bonusheft fragen. Treue lohnt sich.**



## Getränkeempfehlungen

### Aperitif & Getränke

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

### Unsere hausgemachten Getränkespezialitäten

<b>Kräuterlimonade</b> Soda, Zitrone, Limette	0,4	5,50
<b>hausgemachter Bergkräutereistee</b> aus Zitronenverbene, Zitronenmelisse, Thymian, Apfelmintze verfeinert mit Holundersirup, Zitronen-, Apfel- und Grapefruitsaft	0,4	5,20
<b>Bergkräuter Gin</b> (auf Wunsch auch alkoholfrei) hausgemachter Bergkräutereistee, Bitter Lemon, Gordons Dry Gin	0,3	7,90

### Weinempfehlung

<b>Aufrichtig Rot „trocken“</b> Weingut Aufricht, Meersburg-Stetten (Bodensee) spritzig, säurearm, körperreich, aus dem Holzfass	0,1	4,80
	0,2	8,50
<b>Aufrichts Seehas „trocken“</b> 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.**

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

## Unsere Empfehlungen

### Suppen

<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Kräuterflädle Streifen	5,50
<b>Pfifferling Schaumsuppe</b> mit Kracherle und Gartenkräutern	6,90

### Vorspeise

<b>gebratene Pfifferlinge mit steirischem Kernöl</b> an Croûtons und Wildkräutersalat	11,90
<b>mediterraner Grillgemüsesalat</b> mit cremigem Burrata und Bergkräuter Pesto	12,90
<b>Edelfisch Trio</b> – gegrillte Wildfang Garnele auf Mango Salsa an Hummerschaum Süppchen und mariniertem Pulpo Pimentos	13,90




### Salat vom Büffet

<b>bunter Salat</b>  vom Büffet	6,90
--	------

### Sommertrüffel & Pfifferling

<b>Tagliatelle in feiner Pfifferling Mascarpone Soße</b> mit frischem italienischen Trüffel und Gartenkräutern	17,90
+ drei gebratene Riesengarnelen	8,90
+ Rinderfiletstreifen	8,90


### sommerliche Empfehlungen

<b>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken</b> in Panko Panade mit Wildpreiselbeeren	19,90
<b>rosa gebratenes Filet vom regionalen Weiderind</b>  mit hausgemachter Kräuterbutter	25,90
<b>Rehbraten vom heimischen Wild</b>  an Pfifferling Jus	22,90
<b>gegrillte Hähnchenbrust vom Geflügel Bauer Haug</b> aus Messkirch  mit Pfifferling Mascarponesoße	18,90
<b>Felchenfilet „Müllerin Art“</b> mit gerösteter Mandelbutter und Gartenkräutern	20,90
<b>pochiertes Lachsforellenfilet MSC zertifiziert*</b> an Pfifferling Sahnesoße	18,90
<b>fünf gegrillte Wildfang Black Tiger Garnelen</b> an Hummerschaumsoße mit Wildkräutern	25,90

### wählen Sie Ihre Beilage

<b>Portion gebratene Pfifferlinge</b>	6,90
<b>Tagliatelle mit Bröselbutter</b>	4,90
<b>Drillingskartoffeln in Thymian Butter geschwenkt</b>	4,90
<b>sommerliches Grillgemüse</b>	6,90
<b>Feinschmecker Pommes</b>	4,90
<b>hausgemachte Eierspätzle</b>	4,90

### Dessertempfehlung

<b>hausgemachtes Erdbeer-Tiramisu mit Bodensee Erdbeeren vom Obstbauer Haller</b> 	6,90
<b>„Schleckerle Sommerfreude“</b> Bodensee Erdbeeren  mit Joghurt Eiscreme	4,90
<b>„Schleckerle Südseetraum“ hausgemachtes Mango Sorbet</b> 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€

\*MSC zertifiziert: MSC steht für Marine Stewardship Council. Der MSC ist eine gemeinnützige, internationale Organisation zum Schutz der Meere und Fischbestände