


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 ^{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

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

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

Sommertermine 2024:

19.08. / 02.09. / 16.09.



Wissenswertes:

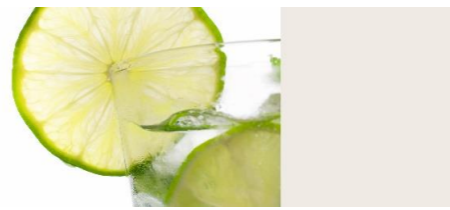
„Wir sind ein LandZunge Gasthof“



„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

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

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



Unsere Empfehlungen

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

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle Streifen	5,50
Pfifferling Schaumsuppe mit Kracherle und Gartenkräutern	6,90

Vorspeise

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




Salat vom Büffet

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

Sommertrüffel & Pfifferling

Tagliatelle in feiner Pfifferling Mascarpone Soße mit frischem italienischen Trüffel und Gartenkräutern	17,90
+ 8 gebratene Mermaid Garnelen	8,90
+ Rinderfiletstreifen	8,90



sommerliche Empfehlungen

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in krosser Panade mit Wildpreiselbeeren	19,90
rosa gebratenes Filet vom regionalen Weiderind  mit hausgemachter Kräuterbutter	25,90
zartes Ragout vom Reh aus heimischer Jagd  an Rahmpfifferlingen und Preiselbeer Birne	21,90
gegrillte Hähnchenbrust vom Geflügel Bauer Haug aus Messkirch  mit Pfifferling Mascarponesoße	18,90
Felchenfilet „Müllerin Art“ mit gerösteter Mandelbutter und Gartenkräutern	20,90
gegrilltes Mermaid Lachsfilet* an Pfifferling Sahnesoße mit Kräutern aus unserem Garten	19,90
12 gegrillte Black Tiger Garnelen an Hummerschaumsoße mit Wildkräutern	25,90

wählen Sie Ihre Beilage

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

Dessertempfehlung

hausgemachtes Erdbeer-Tiramisu mit Bodensee Erdbeeren vom Obstbauer Haller 	6,90
„Schleckerle Sommerfreude“ Bodensee Erdbeeren  mit Joghurt Eiscreme	4,90
„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€

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