



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

Gaisburger Marsch  17,90
Rinderkraftbrühe mit zart gesottenem Limousin Rind von Bauer Schlewek aus dem
Deggenhausertal mit Kartoffelspalten, hausgemachten Spätzle und knusprigen
Röstzwiebeln garniert

Unsere Klassiker

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

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

Vegetarisch/Vegan


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

hausgemachte Kürbis-Käseknöpfele mit Feinschmecker Käse vom Lehenhof an
Schmelzzwiebeln und Kürbisknusper 17,90

Vegan herbstliche Gemüse Ravioli in cremiger Kürbissoße 19,90
mit getrockneten Tomaten und Baby Mais

Vesper

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

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

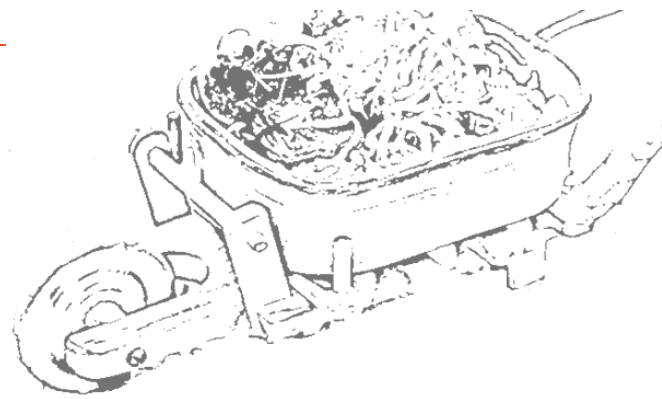
Schweizer Wurstsalat  12,90
von der LandZunge*-Schinkenwurst ^{1),3)}
und Käse

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

Ski Gondel Romantik & Genuss mit Panoramablick

buchbar ab Oktober bis März



Genießen Sie in unseren beheizten Ski Gondeln
in unserem Panoramagarten einen romantischen Tag oder Abend
zu zweit oder mit bis zu 6 Personen.

Das alles mit Blick zum Bodensee und der Alpenkette,
bei einem 3-Gang Menü und einem prickelnden Aperitif.

Romantik Gondel **für zwei** Personen
Genuss Gondel **für vier bis sechs** Personen

39,90 Euro pro Person inklusive Aperitif

Reservierung unter: 07555 92100 oder info@hoechsten.de

buchbar dienstags bis sonntags - (ausgenommen Feiertage, Silvester, Valentinstag mit Aufpreis)

Unsere Öffnungszeiten:	täglich geöffnet	
warme Küche:	Montag bis Samstag	11.30 bis 14.30 Uhr / 17.00 bis 21.00 Uhr
	Sonntag & Feiertag	durchgehend ab 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr

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

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

Alle Preisangaben in EURO

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

Unsere Empfehlungen

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle Streifen	5,50
Kürbiscremesuppe vom Hokkaido und Muskateller Kürbis mit Apfeling und Kernöl	6,90


Vorspeise

hausgemachtes Zwiebel-Speck Küchlein an Kürbiscreme mit herbstlichen Pflücksalaten und Walnuss Miso Dressing	11,90
Vorspeisen Trio fruchtiger Kürbis Cappuccino an Kürbis Panna Cotta und würzigem Kürbis Bruschetta	12,90





Salat vom Büffet

hausgemachte Salatvariationen  vom Büffet	6,90
---	------

Salatplatten

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

Empfehlungen „Wald, Wiese und Wasser“

Duett vom Landschwein  gegrilltes Filet im Bacon Mantel und zart geschmortes Häxle an Bergbohnenkrautsoße	23,90
zart geschmortes Gulasch vom heimischen Limousin Rind  vom Bauer Schlewek aus dem Deggenhausertal	19,90
gegrillter Hirschrücken  aus heimischem Revier an Burgundersoße mit eingelegten Mirabellen aus Ernatsreute	26,90
gebackene Hähnchenbrust vom Geflügel Bauer Haug aus Messkirch  in Kürbiskern Panade mit Preiselbeeren	20,90
gegrilltes Edelfisch Duett von Felchen und Lachs an Kürbis-Hummersoße und steirischem Kernöl	22,90

wählen Sie Ihre Beilage

herbstliches Pfannengemüse	6,90
hausgemachte Kürbis-Käseknöpfe	5,90
Kürbis Püree verfeinert mit Deggenhausertal Quitten Chutney	4,90
cremiges Kürbis Dinkel Kernotto mit Bergkräutern verfeinert	4,90
Feinschmecker Pommes	4,90
hausgemachte Eierspätzle	4,90

Dessertempfehlung

hausgemachter Bodensee Apfel Ofen-Schlupfer  im Weck Glas serviert mit Vanillesoße	7,90
„Schleckerle Kürbis“ mit Bourbon Vanilleeis, Kernöl und gerösteten Kürbiskernen	4,90

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