

## 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

**Vegan Soja Geschnetzeltes Züricher Art** 19,90  
mit cremigem Waldpilzragout und Knusperkroketten

## Vesper

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

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

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

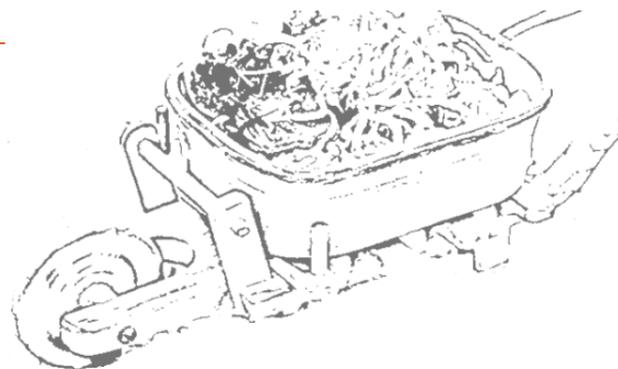
Zu den Wurstsalaten empfehlen wir

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](mailto: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 20.30 Uhr  
Sonntag & Feiertag durchgehend ab 11.30 Uhr bis 20.30 Uhr

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

## 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, Apfelminze 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>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
<b>Aufrichtig Rot „trocken“</b> Weingut Aufricht, Meersburg-Stetten (Bodensee) spritzig, säurearm, körperreich, aus dem Holzfass	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

<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Kräuterflädle in Streifen	5,50
<b>getrübte Pastinakenschaumsuppe mit Biskuit Stern</b>	7,90

### Vorspeise

<b>Lachsfilet auf Bergkräuter Heu geräuchert</b> an Kalamansi Vinaigrette mit Feldsalat und Croûtons	10,90
---	-------

### Vorspeisen Trio Ente & Gans

Kraftbrühe von der Bauernente mit knuspriger Gänse Roulade und Rillette von Ente und Gans auf Röstbrot	13,90
--	-------

### Salat vom Büffet

<b>hausgemachte Salatvariationen</b>  vom Büffet	6,90
---	------

### Salatplatten

<b>Salatplatte „Bodensee“</b> mit Bergkräuter Dressing und <b>gebratenem Zanderfilet</b>	19,90
--	-------

<b>Salatplatte „Meßkirch“</b>  mit Gartenkräuter Dressing und <b>gebratenen Hähnchenbruststreifen</b> und süß-saurem Ananas Chutney	19,90
--	-------

### Empfehlungen „Wald & Wiese“

<b>ofenfrische Bauernente von Geflügelbauer Haug aus Messkirch nach Großmutter Art</b> zubereitet mit Kräuterfüllung und Rotweinsauce	25,90
--	-------

<b>ofenfrische Gänsekeule mit Bergkräuter mariniert an Glühweinsauce</b>	19,90
--	-------

<b>gegrillte Barbarie Entenbrust mit Honig lasiert an Zwergorangen Jus</b>	23,90
--	-------

<b>Roulade nach Hausfrauenart zubereitet</b> vom heimischen Färsen Rind aus dem Deggenhaustal	19,90
--	-------

<b>Hirschrücken aus heimischem Revier in Butter</b> gebraten mit Kaltgerührten Preiselbeeren	25,90
---	-------

<b>Felchenfilet vom Grill an gerösteter Mandelbutter</b>	21,90
--	-------

### wählen Sie Ihre Beilage

<b>herbstliches Pfannengemüse</b>	6,90
-----------------------------------	------

<b>hausgemachtes Knödelduett von Semmel und Kartoffeln</b>	4,90
--	------

<b>Feinschmecker Kroketten</b>	4,90
--------------------------------	------

<b>Apfelrotkohl</b>	4,90
---------------------	------

<b>getrübtes Schwarzwurzelragout</b>	4,90
--------------------------------------	------

<b>cremig Kartoffel-Sellerie-Püree</b>	4,90
--	------

<b>hausgemachte Spätzle</b>	4,90
-----------------------------	------

<b>Feinschmecker Pommes</b>	4,90
-----------------------------	------

### Dessertempfehlung

<b>„Bratapfel Schleckerle“</b> hausgemachtes Bratapfeleis mit Karamell Crumble auf Schlagsahne und Baileys	5,90
---	------

<b>„Kürbis-Schleckerle“ mit Pumpkin Spice (Kürbisgewürz)</b> hausgemachtes Kürbis Gewürz Eis mit Kürbis Vanille Schaum	4,50
---	------

<b>hausgemachter Kaiserschmarren</b> mit Apfelmus und Zimt-Pflaumen	8,90
---	------

Unsere vollständige Dessert Auswahl finden Sie auf unserer separaten Dessertkarte

Bei einer Beilagen-Umbestellung berechnen wir einen Mehraufwand von mind. 1,50€