

SEELE lächle VERANSTALTUNGSTIPP

SKI GONDEL ROMANTIK & GENUSS - bis Ende März

Genießen Sie in unseren beheizten Ski Gondeln eine romantische und genussvolle Zeit zu zweit oder mit bis zu 6 Personen. Das alles mit Blick Richtung Bodensee und Alpenkette, bei einem 3-Gang Menü und einem prickelnden Aperitif. Romantik Gondel für zwei Personen Genuss Gondel für vier bis sechs Personen 39,90 pro Person inklusive Aperitif



VALENTINSMENÜ 14.02.2025

Genießen Sie ein romantisches 4-Gang Valentinsmenü bei uns am Abend. Und lassen Sie sich von unserem Service- und Küchenteam verwöhnen. 90,00 Euro pro Paar inklusive Aperitif

Unser Tipp: Buchen Sie unsere Valentinstagspauschale und lassen Sie sich am zweiten Tag von unseren Therapeuten im Wellnessbereich verwöhnen ♥

SCHAUMWEINPROBE 09.05.2025 & 11.07.2025 - 19 Uhr

Gemeinsam mit unserer Serviceleitung und Sommelière Melanie Selb werden verschiedene Secco probiert. Genießen Sie einen prickelnden Abend. 39,90 Euro pro Person Probe und Fingerfood



WEINPROBE 23.05.2025 & 10.10.2025 - 19 Uhr

Unsere Serviceleitung und Sommelière Melanie Selb hat tolle Weine zusammengestellt und präsentiert diese zu einem passenden 4 Gang Menü von unserem Küchenteam. 69,00 Euro pro Person Probe und Menü

KRÄUTERABEND - Termine 2025: 02.06. / 16.06. / 30.06. / 14.07. / 28.07. / 11.08. / 25.08. / 08.09. / 22.09.

Um 18 Uhr führt Sie unser Pater Gerhard, durch unseren Kräuter-, Duft- und Heilpflanzengarten. Im Anschluss verwöhnt Sie unser Küchenteam mit einem vielfältigen Kräuter-Schlemmermenü. Und Sie werden staunen, was unser Küchenteam –je nach Jahreszeit – so alles aus unseren frischen Kräutern zaubert. 39,80 Euro pro Person



VOLLMONDABEND „Berg in Flammen“

13.04.2025 / 11.06.2025 / 07.09.2025 (Mondfinsternis)

Um 18 Uhr beginnt der Abend mit einem großzügigen Vollmondbuffet in unserem Restaurant und im Anschluss findet bei Lagerfeuer am Aussichtspunkt eine verzaubernde Märchenstunde für Erwachsene statt mit begleitenden sphärischen Klängen, einer Sternenkunde und Sternenquiz. 39,90 Euro pro Person



Liebe Gäste,

wir wünschen Ihnen frohe und besinnliche Weihnachten und für 2025 alles Gute, vor allem viel Gesundheit.

Wir freuen uns sehr, Sie heute in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen.

Genießen Sie die unbeschwerte Zeit bei uns auf dem

KRAFTORT HÖCHSTEN

unter unserem Motto

SEELE lächle

Wir danken Ihnen für Ihre Treue im Jahr 2024 und freuen uns schon jetzt, Sie auch im kommenden Jahr wieder als unsere Gäste begrüßen zu dürfen und Sie mit unserer gewohnten „Höchsten Qualität“ zu verwöhnen.

Ihre Familie Kleemann
und das Team vom Höchsten NATURERLEBNISHOTEL



Unsere Getränkeempfehlungen

Aperitif & Getränke

Glas Riesling Jahrgangsekt	0,1	3,90
Glas Bodensee Secco	0,1	3,90
Glas Bodensee-Apfel-Secco -alkoholfrei-	0,1	3,90
Gin-Holunder-Fizz, Gin, Holunderblütensirup, Soda, Zitrone und Zitronenmelisse	0,2	6,90
Aperol Spritz ^{2), 10)} Aperitif Bitter, Sekt, Soda und Orangenscheibe	0,2	6,90
Granatapfel Spritz -alkoholfrei- Granatapfelsirup, Tonic Water, Soda	0,2	5,90

Unsere hausgemachten Getränkespezialität

Kräuterlimonade Soda, Zitrone, Limette	0,4	5,50
Bergkräuter Gin (auf Wunsch auch alkoholfrei) hausgemachter Bergkräutereistee, Bitter Lemon, Gordons Dry Gin	0,3	7,90

Weinempfehlung

Aufrichts Seehas „trocken“ Weingut Aufricht, Meersburg-Stetten (Bodensee) Eine Komposition von Rivaner- und weißen Pinot-Trauben jung, trocken, frisch und saftig	0,1 0,2	4,80 8,50
Grüner Veltliner – Schloss Gobelsburg „trocken“ Schloss Gobelsburg, Kamptal, Niederösterreich Mittelgewichtiger, frischer, fruchtiger, knackiger Wein. erinnert an gelbe & grüne Äpfel, sowie Zitrusfrüchte und hellem Steinobst. Trinkfreudig!	0,75	35,90
Aufrichtig Rot „trocken“ Weingut Aufricht, Meersburg-Stetten (Bodensee) spritzig, säurearm, körperreich, aus dem Holzfass	0,1 0,2	4,80 8,50
Enate – Tempranillo, Cabernet Sauvignon Crianza Somontano, Spanien Dunkelbeerige Aromen werden von Kaffee- und Schokonuancen begleitet. Fülle und Eleganz mit dezenten Röst- und Karamelaromen wirken animierend.	0,75	29,90

Die vollständige Auswahl an Getränken finden Sie auf unserer separaten Getränkekarte

Bitte fragen Sie unsere Service Mitarbeitenden nach der separaten Allergenkarte.

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

Unsere Weihnachtskarte

Suppen

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle	6,90
Topinambur Schaumsuppe mit Salzkaramell Maroni Buskuit	7,90

Vorspeise

gebeiztes Lachsfilet mit winterlichen Aromen mariniert auf Schwarzwurzel Salat mit Orangendressing und Quinoa Hippe	12,90
geräucherte Entenbrust an Kalamansi Vinaigrette mit Feldsalat an Granatapfelkernen und Croûtons	12,90

Salate

bunter Salat vom Büffet	6,90
Salatplatte „Meßkirch“ mit Gartenkräuter Dressing und gebratenen Hähnchenbruststreifen in süß-saurem Ananas Chutney	19,90
Salatplatte „Bodensee“ mit Bergkräuter Dressing und gebratenem Zanderfilet	19,90

Unsere weihnachtlichen Hauptgänge

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Butterschmalz gebacken mit Preiselbeeren und Feinschmecker Pommes	25,90
220g Rinderfilet vom Grill an hausgemachter Berg-Kräuterbutter und buntem Grillgemüse	32,90
gegrillter Hirschrücken von Bauer Thoma aus Wahlweiler an Burgundersoße mit Wildpreiselbeeren und Krokette	31,90
zartes Ragout vom heimischen Reh mit Preiselbeer Birne und hausgemachten Spätzle	24,90
„Edelfisch Duett“ von Zander und Felchen an Hummerschaum mit Tagliatelle und Gartenkräuter	26,90

dazu empfehlen wir:

hausgemachter Apfelrotkohl	4,90
buntes Wintergemüse in Butter geschwenkt	6,90

Höchsten Klassiker

eine Fuhre Mist im originalen Mistkarren urschwäbischer Zwiebelrostbraten auf hausgemachten Spätzle, geschmelzten Zwiebeln und Bratensauce	29,90
Schwabentöpfe Schweinemedailleurs von Buchmanns Landschwein auf hausgemachten Käsespätzle, geschmelzten Zwiebeln, buntem Wintergemüse und Rahmsauce	27,90

Vegetarisch/Vegan

Käsespätzle mit Gourmet Käse vom Lehenhof und geschmelzten Zwiebeln	16,90
^{Vegan} vegane Zwiebelrostbraten auf Weizenbasis mit Sellerie Rotweinsauce und geschmelzten Zwiebeln auf knusprigen Bratkartoffeln	28,90
^{Vegan} Soja Geschnetztes „Zürcher Art“ mit Waldpilzen Kräutersauce und Tagliatelle	22,90

Die vollständige Auswahl an Desserts finden Sie auf unserer separaten Winterdessertkarte