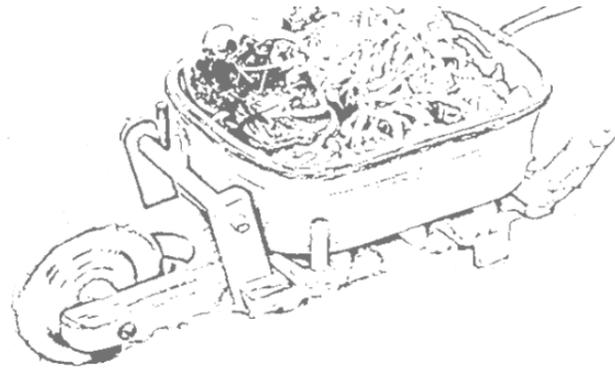


Unsere Spezialitäten des Hauses

eine Fuhre Mist im originalen Mistkarren 29,90
urschwäbischer Zwiebelrostbraten
auf hausgemachten Spätzle,
geschmelzten Zwiebeln und Bratensoße

Schwabentöpfele  28,90
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  17,90
mit Pommes frites

Jägerschnitzel von Buchmanns Landschwein  mit frischen Champignons,
dazu hausgemachte Spätzle 18,90

hausgemachte Wildmaultaschen an Preiselbeersöße 18,90
mit geschmelzten Zwiebeln und hausgemachtem Apfelrotkohl

Vegetarisch/Vegan

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

Vegan veganer Zwiebelrostbraten auf Weizenbasis an Sellerie Rotweinreduktion 27,90
mit geschmelzten Zwiebeln und Bratkartoffeln

Vegan Soja Geschnetzeltes Zürcher Art mit Waldpilzen 23,90
und Kräuter-Dampfreis

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 unbeschwertere 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)

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

Unsere Öffnungszeiten:	Montag (bis Ende März Ruhetag) / Dienstag bis Sonntag ganztägig geöffnet
warme Küche:	Dienstag 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

Getränkeempfehlungen



Aperitif & Getränke

Glas Riesling Jahrgangssekt	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

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
Aufrichtig Rot „trocken“ Weingut Aufricht, Meersburg-Stetten (Bodensee) spritzig, säurearm, körperreich, aus dem Holzfass	0,1	4,80
	0,2	8,50

Unsere Empfehlungen

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle in Streifen	5,50
Consommé vom Rind mit hausgemachten Leberklößchen	6,90
getrübte Kartoffelcreme Suppe mit Kracherle	7,50

Vorspeisen

gebeiztes Lachstartar auf Spinat-Waffel mit Feldsalat und Orangen Vinagrette	12,90
Duett von der Bauernente hausgemachte Frühlingsrolle und geräucherte Brust an fruchtigem Quitten Chutney und jungen Blattsalaten	12,90

Salat vom Büffet

hausgemachte Salatvariationen  vom Büffet	7,50
---	------

Salatplatten

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

Empfehlungen „Wald & Wiese“

gegrillter Wildschweinerücken im Bacon Mantel mit Rosa Pfeffer und Jus	22,90
zartes Ragout von heimischem Reh in Burgundersoße geschmort	19,90
rosa gebratener Hirschrücken mit Preiselbeer Birne	27,90
gegrillte Hähnchenbrust von Geflügelbauer Haug aus Meßkirch an Waldpilz-Rahmsoße	19,90
Felchenfilet vom Grill mit Orangen-Mandelbutter	21,90

wählen Sie Ihre Beilage

winterliches Gemüse	6,90
Apfelrotkohl	4,90
hausgemachte Spätzle	4,90
Feinschmecker Pommes frites	4,90
Kartoffel Krokette	4,90
Dampfreis mit Kräutern	4,90

Dessertempfehlung

„Bratapfel Schleckerle“	5,90
hausgemachtes Bratapfeleis mit Karamell Crumble auf Schlagsahne und Baileys	
hausgemachter Kaiserschmarren 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€

Alle Preisangaben in EURO

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