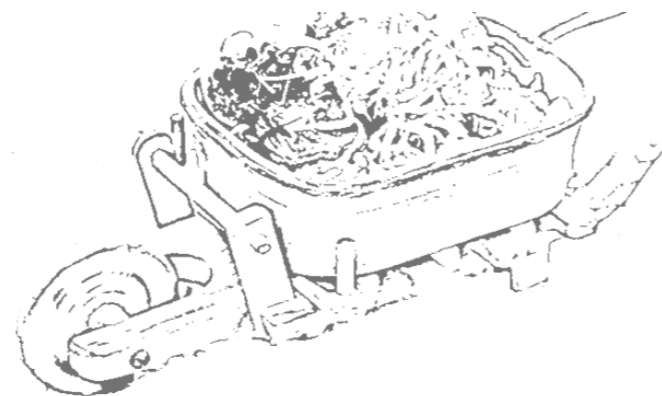




## Unsere Spezialitäten des Hauses

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



**Schwabentöpfe**  28,90  
Schweinemedallions von Buchmanns Landschwein  
auf hausgemachten Käsespätzle,  
mit Gourmet Käse vom Lehenhof,  
geschmelzten Zwiebeln, Gemüse und Rahmsoße

**Gaisburger Marsch**  18,90  
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


## Salatplatten

**Salatplatte „Bodensee“** mit Bergkräuter Dressing und **gebratenem Zanderfilet** 19,90

**Salatplatte „Meßkirch“**  mit Gartenkräuter Dressing  
und **gebratenen Hähnchenbruststreifen von Bauer Haug** 19,90  
in süß-saurem Ananas Chutney

## 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

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



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 unbeschwerzte 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

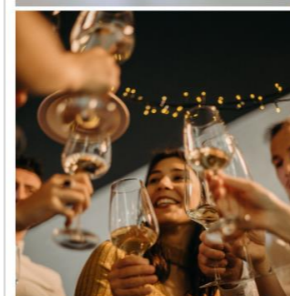
## SEELE lächle VERANSTALTUNGSTIPP

**Führung und Kräutermenü - von Juni bis September**

**Termine im Juni 02.06. / 16.06. / 30.06.**

**weitere Termine auf unserem Veranstaltungsflyer**

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



## Schaumweinprobe

**09. Mai 2025 & 11. Juli 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 mit begleitendem Menü

**23. Mai 2025 & 10. Oktober 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



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

**Unsere Öffnungszeiten:** Montag bis Sonntag ganztägig 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

## Getränkeempfehlungen

### Unsere hausgemachten Getränkespezialitäten

<b>Kräuterlimonade</b> Soda, Zitrone, Limette	0,4	5,80
<b>hausgemachter Bergkräutereistee</b> aus Zitronenverbene, Zitronenmelisse, Thymian, Apfelminze verfeinert mit Holundersirup, Zitronen-, Apfel- und Grapefruitsaft	0,4	5,80
<b>Bergkräuter Gin</b> (auf Wunsch auch alkoholfrei) hausgemachter Bergkräutereistee, Bitter Lemon, Gordons Dry Gin	0,3	7,90



### Suppen

<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Kräuterflädle in Streifen	5,90
<b>Bärlauchcremesuppe</b> mit Waldburger Schinken und Grissini	6,90

### Vorspeisen

<b>Tatar vom Limousin Rind vom Bauer Schlewek aus dem Deggenhausertal</b> mit Frühlingskräutersalat an Trüffel Vinaigrette und Brotperle	13,90
<b>Bärlauch Ricotta Creme</b> auf Kräuter Waffel mit Spargelsalat und Frühlingskräutern	11,90

### Salat vom Büffet

<b>hausgemachte Salatvariationen</b>  vom Büffet	7,50
---	------

## Unsere Empfehlungen


### Spargel & Bärlauch Spezialitäten

<b>Portion Bruchsaler Stangenspargel</b> an zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise	19,90
<b>gegrillter Lammrücken von Bauer Gulde aus Salem</b> mit Bärlauch Kruste an Thymian Jus	27,90
<b>zartes Lammragout von Bauer Gulde aus Salem</b> in Burgundersoße geschmort	21,90
<b>Cordon bleu vom Kalbsrücken</b> mit Schinken und Käse gefüllt an Wildpreiselbeeren	23,90
<b>gegrilltes Kalbsfilet im Bärlauch-Kräutermantel</b> mit Thymian Jus	28,90
<b>gegrillte Hähnchenbrust vom Geflügelhof Haug aus Meßkirch</b> mit Morchelrahmsauce	19,90
<b>Zanderfilet vom Grill</b> mit gerösteter Mandelbutter	20,90
<b>pochiertes Wildlachsfilet MSC zertifiziert</b> an Morchelsahnesauce mit Bärlauch Pesto	22,90

### wählen Sie Ihre Beilage

<b>Fregola Sarda (Pasta aus Sardinien) mit Bärlauch Pesto</b>	5,90
<b>buntes Frühlingsgemüse</b>	6,90
<b>Beilage Bruchsaler Stangenspargel mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise</b>	9,90
<b>junge Drillingskartoffeln</b>	4,90
<b>hausgemachte Spätzle</b>	4,90
<b>Bärlauch Käseknöpfe</b>	5,90
<b>knusprige Pommes frites</b>	4,90
<b>Waldburger Landschinken und Allgäuer Bergkräuterschinken</b>	7,90

### Vegetarisch/Vegan

<b>Käsespätzle</b>  mit Gourmet Käse vom Lehenhof und geschmelzten Zwiebeln	16,90
<b>hausgemachte Bärlauchknöpfe</b> mit Feinschmeckerkäse vom Lehenhof an Schmelzzwiebeln	17,90
<b>Vegan Fragola Sarda Pasta</b> mit Bärlauch Pesto an buntem Spargelgemüse und getrockneten Tomaten	19,90
<b>Vegan Portion Bruchsaler Stangenspargel</b> mit veganer Soße Hollandaise und Gartenkräutern	19,90

### Dessertempfehlung

<b>„Frühlings Schleckerle“</b> hausgemachtes Rhabarber-Martini Sorbet auf Rhabarberragout mit Quinoa Hippe	5,90
<b>Prosecco - Rhabarbertraum</b> Frischkäsecreme mit Rhabarberragout und hausgemachtem Rhabarber-Prosecco Sorbet	8,90
<b>hausgemachter Kaiserschmarren</b> mit Apfelmus	8,90