



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  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 18,90
dazu hausgemachte Spätzle


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 ^{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€.

Bei Bestellung einer kleinen Portion (sofern möglich)
ziehen wir zwei Euro zum ausgeschriebenen Preis ab.

Falls Sie einen leeren Teller bestellen,

um sich einen Hauptgang zu teilen, berechnen wir einen Gedeckpreis 3,00€.



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

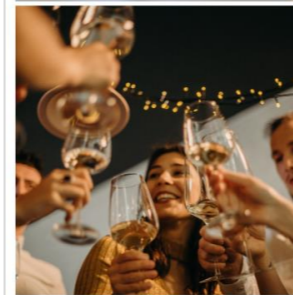
Führung und Kräutermenü - von Juni bis September

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:

Dienstag bis Freitag
Samstag, Sonntag & Feiertag

11:30 bis 14:30 Uhr / 17:00 bis 20:30 Uhr
durchgehend ab 11:30 Uhr bis 20:30 Uhr

Getränkeempfehlungen

Unsere hausgemachten Getränkespezialitäten

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



Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle in Streifen	5,90
Spargelcreme Suppe mit gepufftem Quinoa und Sahnehaube	6,90

Vorspeisen

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

Salat vom Büffet

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

Unsere Empfehlungen


Spargel & Bärlauch Spezialitäten

Portion Bruchsaler Stangenspargel an zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise	19,90
Wienerschnitzel vom Kalbsrücken in Butterschmalz gebraten mit Wildpreiselbeeren	22,90
gegrilltes Kalbsfilet im Bärlauch-Kräutermantel mit Thymian Jus	28,90
gegrillte Hähnchenbrust vom Geflügelhof Haug aus Meßkirch mit Morchelrahmsauce	19,90
Zanderfilet vom Grill mit gerösteter Mandelbutter	20,90
pochiertes Wildlachsfilet MSC zertifiziert an Morchelsahnesauce mit Bärlauch Pesto	22,90

wählen Sie Ihre Beilage

hausgemachte Kräuterflädle	4,90
buntes Frühlingsgemüse	6,90
Beilage Bruchsaler Stangenspargel mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise	9,90
junge Drillingskartoffeln	4,90
hausgemachte Spätzle	4,90
knusprige Pommes frites	4,90
Waldburger Landschinken und Allgäuer Bergkräuterschinken	7,90

Vegetarisch/Vegan

Käsespätzle  mit Gourmet Käse vom Lehenhof und geschmelzten Zwiebeln	16,90
hausgemachte Frischkäsemaultaschen an Kräuterrahmsöße mit buntem Frühlingsgemüse	19,90
Vegan Zwiebelrostbraten auf Weizenbasis an Sellerie Rotwein Reduktion mit veganen Spätzlen und Röstzwiebeln	29,90
Vegan Portion Bruchsaler Stangenspargel mit veganer Soße Hollandaise und Gartenkräutern	19,90

Dessertempfehlung

„Frühlings Schleckerle“ hausgemachtes Rhabarber-Martini Sorbet auf Rhabarberragout mit Quinoa Hippe	5,90
„Erdbeer Schleckerle“ Erdbeerspalten vom Obstbauer Haller mit Joghurt Eiscreme	5,90
hausgemachtes Erdbeer-Tiramisu im Weckglas mit Erdbeeren vom Obstbauer Haller	7,90
Erdbeerbecher Bodensee Erdbeeren, Vanilleeis und Schlagsahne	8,90

Unsere vollständige Dessert Auswahl finden Sie auf unserer separaten Dessertkarte

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

Alle Preisangaben in Euro

Bei einer Beilagen-Umbestellung berechnen wir einen Mehraufwand von mind. 1,50€
Bei Bestellung einer kleinen Portion (sofern möglich) ziehen wir zwei Euro zum ausgeschriebenen Preis ab.