

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

hausgemachte Schwäbische Maultaschen  18,90
mit geschmälzten Zwiebeln an Bratensoße
mit hausgemachtem Kräuter-Kartoffel-Salat

Unsere Klassiker

Schweineschnitzel „Wiener Art“ von Buchmanns Landschwein  17,90
mit Pommes frites

Jägerschnitzel von der Hähnchenbrust vom Geflügelbauer Haug aus Meßkirch 19,90
mit frischen Champignons und hausgemachten 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

Salatplatte „Höchsten“  mit unserem Kräuterdressing
und **gegrillten Rinderfilet Streifen** an Kräuterdipp 19,90

Salatplatte „Vegi“ 19,90
mit Joghurt Dressing und gerösteter Ofensüßkartoffel mit Mango-Maracuja Salsa

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

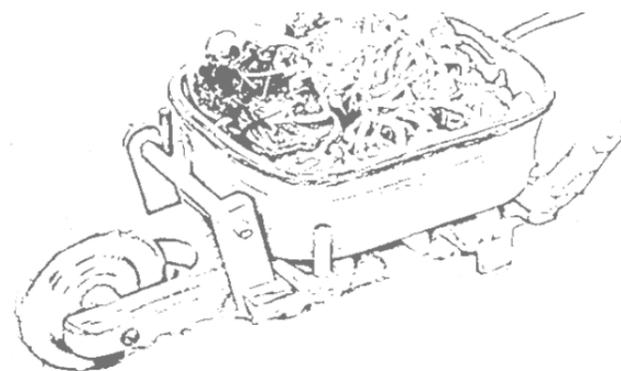
eine **Portion Bratkartoffeln** 5,90

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€.



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

Führung und Kräutermenü - von Juni bis September

Termine 2025 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



Schaumweinprobe

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

Vollmond Abend “Berg in Flammen”

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 mit Berthold Porath
statt, mit begleitenden sphärischen Klängen und einer Sternenkunde
mit Sternquiz. - 39,90 Euro pro Person



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

Unsere Öffnungszeiten: Montag bis Sonntag ganztägig geöffnet

| | | |
|---------------------|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| warme Küche: | Montag bis Freitag Samstag, Sonntag & Feiertag | 11:30 bis 14:30 Uhr / 17:00 bis 21:00 Uhr durchgehend ab 11:30 Uhr bis 21:00 Uhr |
|---------------------|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|

Getränkeempfehlungen

Unsere hausgemachten Getränkespezialitäten

| | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|
| Kräuterlimonade Soda, Zitrone, Limette | 0,4 | 5,80 |
| hausgemachter Bergkräuter Eistee 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 |
| Pfifferling Creme Suppe mit Quinoa und Sahnehaube | 7,50 |

Vorspeisen

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Mediterraner Grillgemüsesalat mit cremigem Burrata und Bergkräuter Pesto | 12,90 |
| Edelfisch Trio gegrillte Jacobs Muschel mit Hummerschaum Süppchen und gebeiztem Gelbflossen Thunfisch auf Mango Salsa | 14,90 |
| Pfifferling Salat mit Speckwürfeln an Kürbiskernöl Vinaigrette mit Wildkräutersalaten und Croutons | 11,90 |

Salat vom Büffet

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

Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter/innen nach der Speisekarte für Allergiker.
Alle Preisangaben in Euro

Unsere Empfehlungen

sommerliche Spezialitäten

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Kalbsfilet Medaillon vom Grill in Salbeibutter gebraten mit Pfifferlingen a la creme | 28,90 |
| Duett vom Färsen Rind  gebratenes Rinderfilet Medaillon und zart geschmorte Rippe an Thymian Jus | 26,90 |
| Zanderfilets vom Grill mit gerösteter Mandelbutter | 20,90 |
| Edelfisch Variation von Lachs und Felchen mit Jakobsmuschel an feiner Hummerschaumsoße und Gartenkräuter | 26,90 |

wählen Sie Ihre Beilage

| | |
|---------------------------------------|------|
| bunte Sommer Grillgemüse | 6,90 |
| Drillingskartoffeln mit Schale | 4,90 |
| hausgemachte Spätzle | 4,90 |
| knusprige Pommes frites | 4,90 |
| Tagliatelle | 4,90 |

Sommertrüffel & Pfifferling

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Vegi Tagliatelle mit Pfifferlingen in feiner Mascarponesoße garniert mit frischem italienischem Trüffel und Gartenkräutern | 19,90 |
| + 3 gegrillte Patagonische Jakobsmuscheln | 9,90 |
| + Kalbsfiletstreifen in Butter und Gartenkräuter gebraten | 9,90 |
| + Cremiger Burrata mit Kräuter Pesto und Pistazie | 4,90 |

Vegetarisch/Vegan

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Käsespätzle  mit Gourmet Käse vom Lehenhof und geschmelzten Zwiebeln | 16,90 |
| gebackene Ofensüßkartoffel mit Mango-Maracuja Salsa und Kokos Chips auf buntem Sommer Grillgemüse und Gartenkräutern | 18,90 |
| Vegan Zwiebelrostbraten auf Weizenbasis an Sellerie Rotwein Reduktion mit knusprigen Bratkartoffeln und Schmelzzwiebeln | 27,90 |

Dessertempfehlung

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| „Mango Schleckerle“ eine Kugel hausgemachtes Mango Sorbet mit Maracujaschaum und geeisten Granatapfelkernen | 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

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 von 3,00€.