

## 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**  19,90  
zart gekochte Rinderbrust vom regionalen Weiderind in kräftiger Rindersuppe  
mit Kartoffelspalten und hausgemachten Spätzle an Röstzwiebeln

## 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 „Limpach“**  mit unserem Kräuterdressing  
und gebratenem Ziegenkäse vom Hauenschreinerhof in Kürbiskernkruste 19,90

## 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€.  
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 unbeschwerte 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**



### Weinprobe mit begleitendem Menü

10. Oktober 2025 - 19 Uhr - 69,00 € pro Person

Unsere Serviceleitung und Sommelière Melanie Selb hat tolle Weine zusammengestellt und präsentiert diese zu einem passenden 4 Gang Menü von unserem Küchenteam.

Preis inklusive Probe und Menü

### Mundartabend

15. November 2025 - 19 Uhr - Eintritt 9€

Ein Abend ganz im Sinne der schwäbischen Mundart.  
Hugo Breitschmid ein bekannter Mundartdichter führt mit seinem bodenständigen Humor durch den Abend.

### Winter Vollmondabend „Berg in Flammen“

05.12.2025 - 18:00 Uhr - 39,90 € pro Person

Ab 18 Uhr beginnt unser Vollmondabend mit einem großzügigen Vollmondbuffet in unserem Restaurant. Lassen Sie sich verwöhnen von unserem feinen Essen.

Um **20 Uhr** findet bei **Lagerfeuer im Panoramagarten** eine *winterliche* **verzaubernde Märchenstunde für Erwachsene** mit begleitenden **sphärischen Klängen**, einer **Sternenkunde** und einem **Sternquiz** statt



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

**Unsere Öffnungszeiten:** Montag bis Sonntag ganztägig geöffnet

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

## Getränkeempfehlungen

### Unsere hausgemachten Getränkespezialitäten

<b>Kräuterlimonade</b> Soda, Zitrone, Limette	0,4	5,80
<b>hausgemachter Bergkräuter Eistee</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>Kürbis Creme Suppe</b> vom Muskateller und Hokkaido mit Steirischem Kernöl und Leinsamen Apfel Chip	7,50

### Vorspeisen

<b>Kürbis Trio</b> fruchtiger Kürbis Cappuccino an kaltem geräucherten Lachs auf Hokkaido Chutney und gebratenem Muskateller Kürbis im Speckmantel	12,90
<b>hausgemachter Rindfleischsalat</b> mit Kürbiskernöl Vinaigrette und Apfelspalten an Wildkräutern und Walnüssen	12,90
<b>Vegan Steinpilz Crostini mit Kaffeesalz</b> auf Wurzelbrot mit eingelegten Balsamico Feigen und Wildkräutern	11,90

### Salat vom Büffet

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

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

## Unsere Empfehlungen

### sommerliche Spezialitäten

<b>Filetsteak vom Kalb</b> mit Bergkräutern gebraten an Steinpilzrahmsoße mit Sherry	28,90
<b>zart geschmorter Braten vom heimischen Reh</b> in Preiselbeeren Kürbissoße	22,90
<b>Cordon Bleu vom Kalb</b> in Kürbiskernpanade gefüllt mit Tettninger Käse und Kürbis Bacon Creme an Preiselbeeren	23,90
<b>gebratene Zanderfilets vom Grill</b> an gerösteter Mandelbutter mit Kürbiskernen	20,90

### wählen Sie Ihre Beilage

<b>buntes Spätsommer Gemüse</b>	6,90
<b>hausgemachte Kürbis Käse Knöpfe mit Schmelzzwiebeln</b>	6,90
<b>hausgemachte Spätzle</b>	4,90
<b>knusprige Pommes frites</b>	4,90
<b>Muskateller Kürbis Bratkartoffeln</b>	5,90
<b>hausgemachter Apfelrotkohl</b>	4,90

### Vegetarisch/Vegan

<b>Käsespätzle</b>  mit Gourmet Käse vom Lehenhof und geschmelzten Zwiebeln	16,90
<b>hausgemachte Kürbis Knöpfe</b>  mit Feinschmecker Käse vom Lehenhof und geschmolzenen Balsamico Apfel Zwiebeln	17,90
<b>Vegan Zwiebelrostbraten auf Weizenbasis</b> an Sellerie Rotwein Reduktion mit knusprigen Kürbis Bratkartoffeln und Schmelzzwiebeln	27,90

### Dessertempfehlung

<b>hausgemachter Bodensee Apfel Ofenschlupfer</b> mit Vanillesoße	7,90
<b>„Herbst Schleckerle“</b> mit Bourbon Vanilleeis, Kernöl und gerösteten Kürbiskernen	4,90
<b>„Kürbis Schleckerle“</b> hausgemachtes Kürbis Gewürz Eiscreme mit Kürbiskern Schaum und karamellisierten Kerne	5,90



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€.