

Unsere Spezialitäten des Hauses

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

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

Gaisburger Marsch LandZunge 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 LandZunge 17,90
mit Pommes frites

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

Salatplatten

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

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

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

Vesper

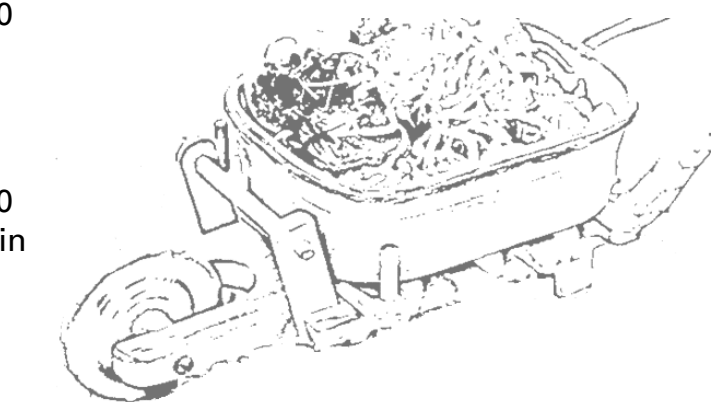
Räucherfisch Duett „Lachs und Forelle“ 15,90
mit Sahnemeerrettich
und jungen Blattsalaten an Gewürzbrot

Wurstsalat LandZunge 11,90
von der LandZunge*-Schinkenwurst 1),3)

Schweizer Wurstsalat LandZunge 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 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

14. 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

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
Kürbis Creme Suppe vom Muskateller und Hokkaido mit Steirischem Kernöl und Leinsamen Apfel Chip	7,50

Vorspeisen

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

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

wählen Sie Ihre Beilage

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

Vegetarisch/Vegan

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

Dessertempfehlung

hausgemachter Bodensee Apfel Ofenschlupfer mit Vanillesoße	7,90
„Herbst Schleckerle“ mit Bourbon Vanilleeis, Kernöl und gerösteten Kürbiskernen	4,90
„Kürbis Schleckerle “ 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€.