

Unsere Spezialitäten des Hauses

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

Schwabentöpfele 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 „Lehenhof“ LandZunge 19,90
mit Kräuterdressing
und gebackenem Gourmet Käse vom Lehenhof an Preiselbeeren

Vesper

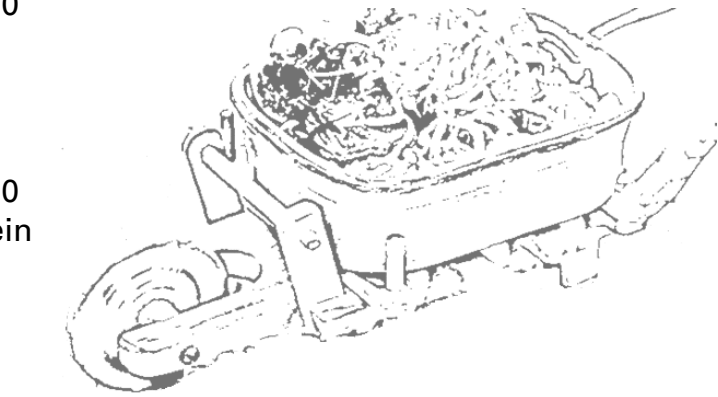
Räucherfisch Duett „Lachs und Forelle“ 15,90
mit Sahnemeerrettich
und jungen Blattsalaten an Gewürzbrot

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

Winter Vollmondabend “Berg in Flammen”
05.12.2025 - 18:00 Uhr - 39,90 € pro Person

Ab 18 Uhr beginnt unser Vollmondabend mit einem großzügigen Vollmondbüffet 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 Sternenquiz statt



Weihnachtsfeier schon geplant?
jetzt Wunschtermin sichern und genussvoll feiern - in festlicher Atmosphäre
Die festlichste Zeit des Jahres steht vor der Tür
– machen Sie Ihre Weihnachtsfeier zu einem unvergesslichen Erlebnis!
Wir bieten den perfekten Rahmen für Ihre Feier.
Sprechen Sie uns gerne an.

Silvester Gala Abend
31.12.2025 - Einlass 19:00 Uhr - Beginn 19:30 Uhr
Buffet, Musik & Tanz
inklusive einem Glas Sekt um Mitternacht
109,00 € pro Person - Sitzplatz Kategorie 1
99,00 € pro Person - Sitzplatz Kategorie 2
Reservierung an unserer Rezeption

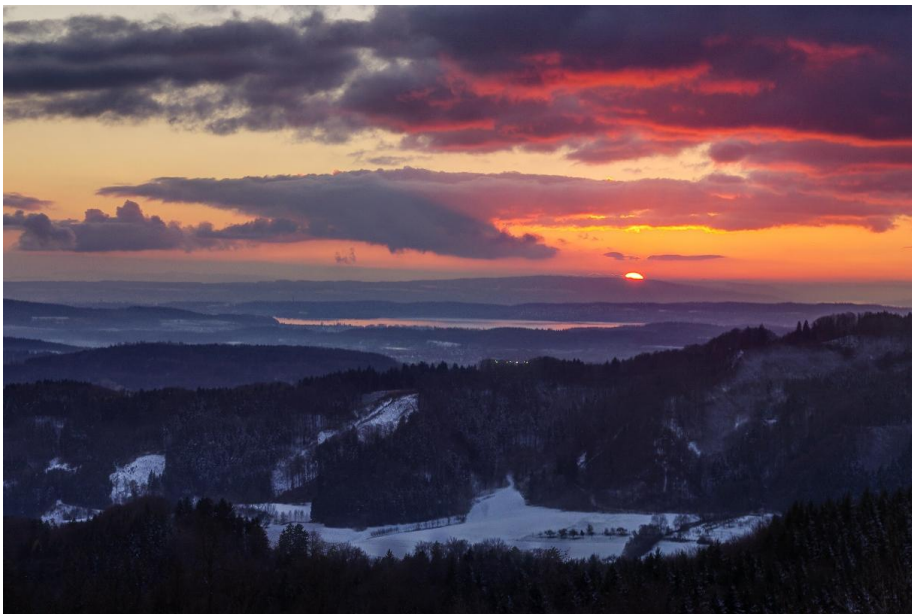
Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter/innen nach der Speisekarte für Allergiker.

Unsere Öffnungszeiten:	Montag - RUHETAG	
	Dienstag bis Sonntag ganztägig geöffnet	
warme Küche:	Dienstag bis Freitag	11:30 bis 14:30 Uhr / 17:00 bis 20:30 Uhr
	Samstag, Sonntag & Feiertag	durchgehend ab 11:30 Uhr bis 20:30 Uhr

Getränkeempfehlungen

Unsere hausgemachten Getränkespezialitäten

Kräuterlimonade Soda, Zitrone, Limette	0,4	5,90
hausgemachter Bergkräuter Eistee aus Zitronenverbene, Zitronenmelisse, Thymian, Apfelminze verfeinert mit Holundersirup, Zitronen-, Apfel- und Grapefruitsaft	0,4	5,90
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
Maronen Cappuccino mit Apfel und Thymian im Weckglas serviert	7,50

Vorspeisen

Vorspeisen Trio Maroni Cappuccino an hausgemachter Frühlingsrolle von der Barbarie Ente und Apfel Sellerie Tatar	11,90
Apfel Sellerie Tatar an Meerrettichcreme mit Feldsalat und Gewürzbrot	9,90
Horgenzeller Feldsalat an getrüffeltem Kartoffel Dressing mit Bacon und Croûtons	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

Empfehlung „Wald & Wiese“

Portion ofenfrische Martinsgans von Geflügelbauer Haug aus Meßkirch nach „Großmutter's Art“ zubereitet mit Kräuterfüllung und Rotweinsauce	25,90
ofenfrische Entenkeule mit Bergkräutern mariniert an Glühweinsauce	21,90
rosa gebratener Hirschrücken aus unserer Region an kaltgerührten Preiselbeeren	28,90
Roulade vom heimischen Färsen Rind nach „Hausfrauenart“ in Burgundersauce	21,90
gebratene Zanderfilets vom Grill an gerösteter Mandelbutter	20,90

wählen Sie Ihre Beilage

buntes Herbstgemüse	6,90
cremiges Kartoffel Sellerie Püree	4,90
hausgemachte Spätzle	4,90
knusprige Pommes frites	4,90
hausgemachtes Knödelduett von Semmeln und Kartoffeln	4,90
hausgemachter Apfelrotkohl	4,90

Vegetarisch/Vegan

Käsespätzle  mit Gourmet Käse vom Lehenhof und geschmelzten Zwiebeln	16,90
Vegan Soja Geschnetzeltes „Zürcher Art“ mit cremigem Wald Pilz Ragout und Knusperkroketten	22,90
Vegan Portion vegane Weihnachtsgans aus Weizenzubereitung im Rotwein Wurzelsud geschmort mit Kartoffel Knödeln	23,90

Dessertempfehlung

hausgemachter Kaiserschmarren mit Apfelmus und Zimt Pflaumen	8,90
„Bratapfel Schleckerle“ hausgemachtes Bratapfeleis mit Karamell Crumble auf Schlagsahne und Baileys	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 €.