


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  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 19,90
und gebratenen Hähnchenbruststreifen von Bauer Haug
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€.



Liebe Gäste,
wir freuen uns sehr, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen.
Wir verwöhnen Sie gerne mit unserer gewohnten „**Höchstes-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

Valentinsmenü

14.02.2026 - Uhrzeit am Abend frei wählbar

Genießen Sie einen romantischen Abend am Valentinstag in unserem Restaurant.
Unser Küche- und Serviceteam verwöhnt Sie mit einem 4-Gang Menü.

99,00 € pro Paar inklusive Aperitif.

Ski Gondel Romantik & Genuss

buchbar Oktober bis März

Genießen Sie in unseren **beheizten Ski Gondeln** in unserem Panoramagarten
eine **romantische und genussvolle Zeit** zu zweit oder mit bis zu 6 Personen.
Das alles mit Blick Richtung Bodensee und Alpenkette,
bei einem 3-Gang Menü und einem prickelnden Aperitif.

44,90 € pro Person inklusive Aperitif
Reservierung an unserer Rezeption

„Abenteuer leben - Seele lächle“

das einzigartige Seminar für Gesundheit, Vitalität und Fitness bis ins hohe Alter
13.03.-15.03.2026

Im exklusiven Longevity-Seminar „Abenteuer Leben – Seele lächle“ erfährst Du,
wie Du mit gesunder und bewusster Ernährung, sanfter Bewegung und nachhaltigen Routinen sowie
Erkenntnissen aus der Wissenschaft mehr Vitalität und Lebensfreude gewinnst – egal in welchem Alter.

Referenten: Berthold Porath, Systemischer Coach, Trainer und Buchautor
sowie Barbara Bucher, Fotografin, Aroma-Expertin und Human-Design-Beraterin.
Buchungen und weitere Informationen an unserer Rezeption - **Seminarbeginn am 13.03. mit Abendessen**

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

Unsere Öffnungszeiten:

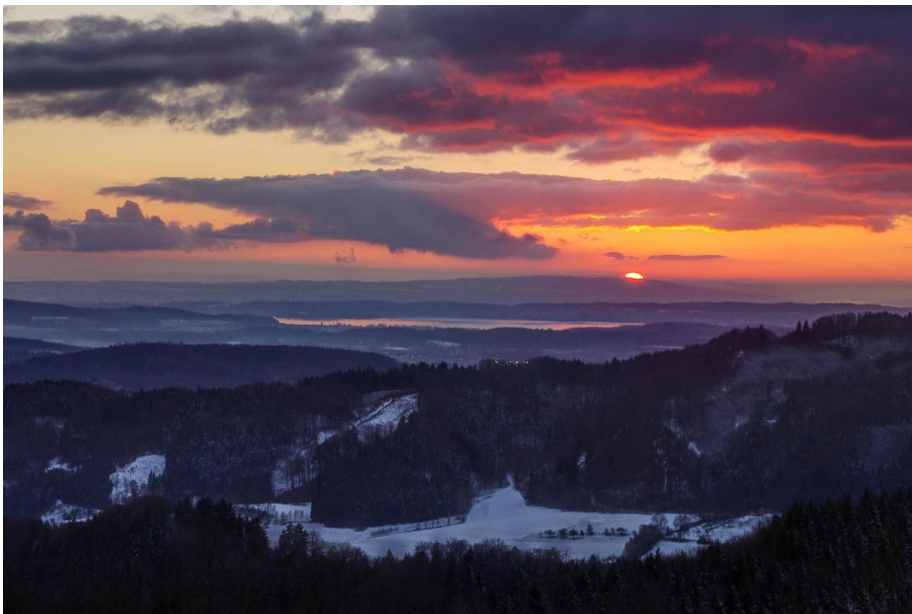
Montag ist Ruhetag in unserem Restaurant

Dienstag bis Sonntag ist ganztägig geöffnet und **täglich durchgehend warme Küche** ab 11:30 Uhr bis 20:30 Uhr

Getränkeempfehlungen

Unsere hausgemachten Getränkespezialitäten

Kräuterlimonade mit Soda, Zitrone, Limette	0,4	5,90
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
Pastinaken Schaumsuppe mit Kartoffel Praline	7,50
winterliche Consommé mit hausgemachter Wildmaultasche	7,50

Vorspeisen

Gebeiztes Lachsfilet an winterlichen Blattsalaten mit Feldsalat mit Mandarinen Vinaigrette	12,90
--	-------

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“

gegrillter Wildschweinrücken im Bacon Mantel mit Burgunder Soße	22,90
Duett von heimischem Wild Geschnetzeltes vom Hirschrücken in feiner Preiselbeer Rahmsoße und hausgemachte Rehaultasche mit Butterbrösel	25,90
zartes Hirschragout von Bauer Thoma aus Wahlweiler in Preiselbeer Soße	21,90
zarter Braten vom Reh aus heimischer Jagd in feiner Quittensoße Chutney mit Preiselbeer Birne	22,90
gebratene Zanderfilets vom Grill an gerösteter Mandelbutter	22,90

wählen Sie Ihre Beilage

hausgemachte Spätzle	4,90
Apfelrotkohl nach „Großmutters Art“	4,90
winterliches Pfannengemüse	6,90
knusprige Pommes	4,90
Feinschmecker Kroketten	4,90

Vegetarisch/Vegan

Käsespätzle  mit Gourmet Käse vom Lehenhof und geschmelzten Zwiebeln	16,90
Vegan veganer Zwiebelrostbraten vom Grill an Wurzelgemüse Jus mit knusprigen Bratkartoffeln und Schmelzzwiebeln	29,90

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 €.