

## Unsere Spezialitäten des Hauses

**eine Fuhr Mist im originalen Mistkarren** 29,90

urschwäbischer Zwiebelrostbraten  
auf hausgemachten Spätzle,  
geschmelzten Zwiebeln und Bratensoße



**Schwabentöpfle** 28,90

Schweinemedaillons 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 Kartoffelpalten 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**

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<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**“.

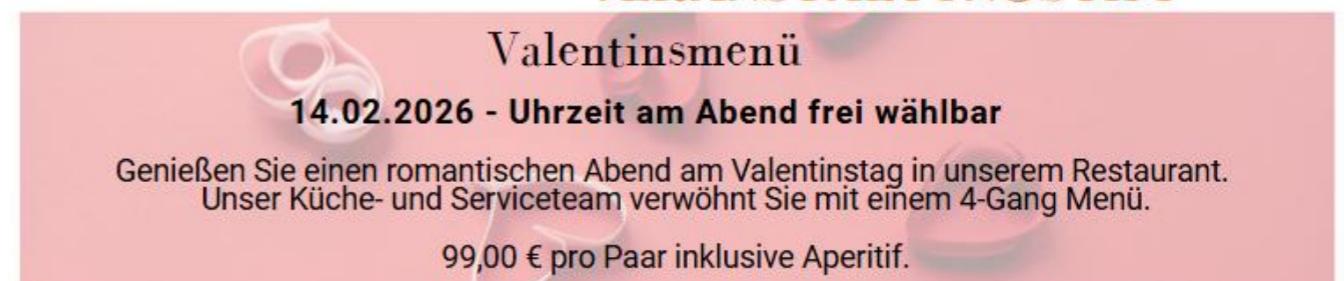
Genießen Sie die unbeschwerte Zeit bei uns auf dem

## 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



### 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 Getränkesspezialitäten

**Kräuterlimonade**  
mit Soda, Zitrone, Limette

0,4 5,90

**Bergkräuter Eistee**  
aus Zitronenverbene, Zitronenmelisse, Thymian, Apfelmelisse 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 Buffet

**hausgemachte Salatvariationen** vom Buffet 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 Rehmaultasche 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 geschmolzenen 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 €.