

Unsere Spezialitäten des Hauses

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

Schwabentöpfle  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

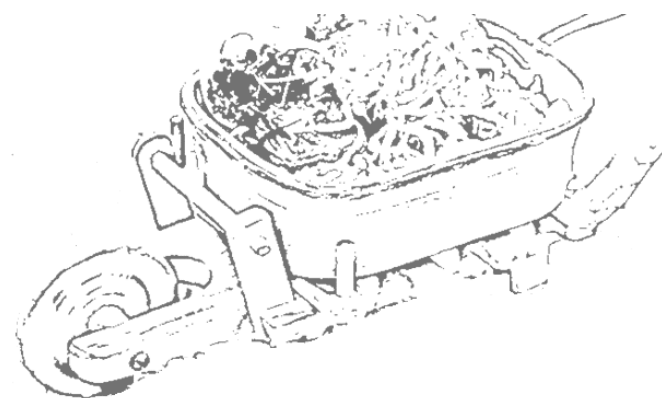
Vesper

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 „**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



Feuerwasser und Menü ganzjährig buchbar

Die **Feuerwasserwanne** ist die Krönung eines Tages.
Heißes Wasser, frische Bergluft und eine Aussicht,
die den Kopf frei macht.

**Genießen Sie Ihren Aperitif
in einer ganz besonderen Atmosphäre.**
Im Anschluss verwöhnt Sie unser Küchenteam
mit einem **romantischen 3-Gang Menü**.

159,00 Euro pro Paar



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



Vollmondabend - „Berg in Flammen“ 31.05.2026 - 18 Uhr

Um 18 Uhr beginnt der Abend mit einem **großzügigen
Vollmondbuffet** in unserem Restaurant
und im Anschluss findet bei Lagerfeuer
am Aussichtspunkt eine verzaubernde
Märchenstunde für Erwachsene mit Berthold Porath
statt, mit begleitenden **sphärischen Klängen**,
einer **Sternenkunde** und **Sternenquiz**
39,90 Euro pro Person
(weitere Termine: 29.07. / 28.08. / 26.10. / 24.11.)

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
cremige Maiscremesuppe mit geräucherter Paprika	7,50

Vorspeisen

hausgemachte Bergkräuterwaffel mit Bärlauchcreme und Paprikaperlen	
<i>wahlweise mit</i>	
würzigem Tatar vom Weiderind	12,90
Grillgemüsesalat	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 „Steak, Fisch & Fire“

250g Rib-Eye-Steak vom Weiderind an hausgemachter Kräuterbutter mit Bärlauch	25,90
gegrilltes Spider Steak  von der Allgäuer Färsen an BBQ-Bratensoße	18,90
BBQ-Grillteller Steak Variation vom Rinderfilet Medaillon und Skirt Steak an Iberico Secreto mit Bergkräuterbutter und Pfeffersoße	26,90
Höchsten Burger hausgemachtes Pattie vom Weiderind mit Feinschmeckerkäse vom Lehenhof an BBQ-Soße dazu Wildtomaten Ragout mit Frühlingskräutersalat im Sauerteigbrötchen	19,90
geschmorte Rippe vom heimischen Färsenrind auf Buchenholz gegrillt mit BBQ-Bratensoße	22,90
Zanderfilet vom Grill an gerösteter Mandelbutter mit Frühlingskräutern	21,90
neun gegrillte Riesengarnelen an Wildtomaten Ragout mit Frühlingskräutern	25,90

Toppings

gegrillte Champignons	2,50
Röstzwiebeln	2,50
eine Riesengarnele	2,90

wählen Sie Ihre Beilage

Knusperpommes	4,90
hausgemachte Spätzle	4,90
gebackene BBQ-Kartoffelscheiben	4,90
gegrilltes Frühlingsgemüse	6,90

Vegetarisch/Vegan

Käsespätzle  mit Gourmet Käse vom Lehenhof und geschmälzten Zwiebeln	16,90
<i>Vegan</i> „No chicken“ Burger mit gebackenem Weizensteak an Trüffelmayonnaise dazu Bruschetta Tomaten und Frühlingskräutersalat im Sauerteig Brötchen	18,90
<i>Vegan</i> gegrilltes Steak aus Weizen Protein mit BBQ-Wurzelgemüse Jus und gebackenen Kartoffelscheiben	28,90

Dessertempfehlung

hausgemachter Kaiserschmarren mit Apfelmus und Zimt Pflaumen	8,90
„Espresso Martini 2.0 Schleckerle“ cremige Espresso Panna Cotta mit hausgemachter Vodka Eiscrème	4,90

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 €.