



Unsere Spezialitäten des Hauses


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

Schwabentöpfe  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
und **gebratenen Hähnchenbruststreifen von Bauer Haug** 19,90
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

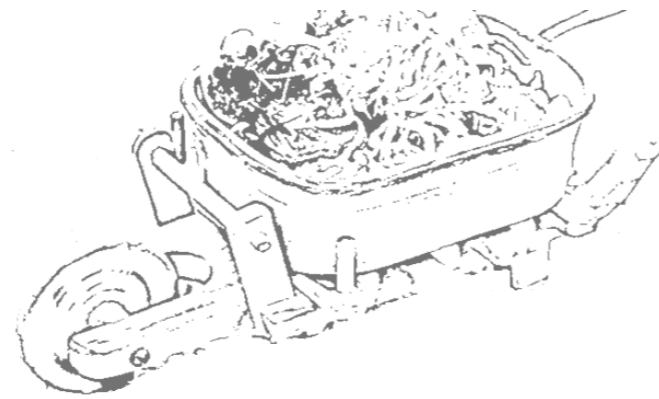
Zu den Wurstsalaten empfehlen wir
eine **Portion Bratkartoffeln** 5,90

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€.

Alle Preisangaben in EURO

1) konserviert 2) mit Farbstoff 3) Antioxidationsmittel 8) Phosphat 10) chininhaltig



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



Kräuterabend
jeden 2. Montag von Juni bis Ende September
Um 18 Uhr führt Sie Pater Gerhard durch unseren
Kräuter-, Duft- und Heilpflanzengarten.
Im Anschluss verwöhnt Sie unser Küchenteam mit
einem vielfältigen Kräuter-Schlemmermenü.
Sie werden staunen, was unser Küchenteam –
je nach Jahreszeit – so alles aus unseren frischen
Kräutern zaubert.
39,90 Euro pro Person
Termine: 08.06. / 22.06. / 06.07. / 20.07. / 03.08. / 17.08. /
31.08. / 14.09. / 28.09.



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**.

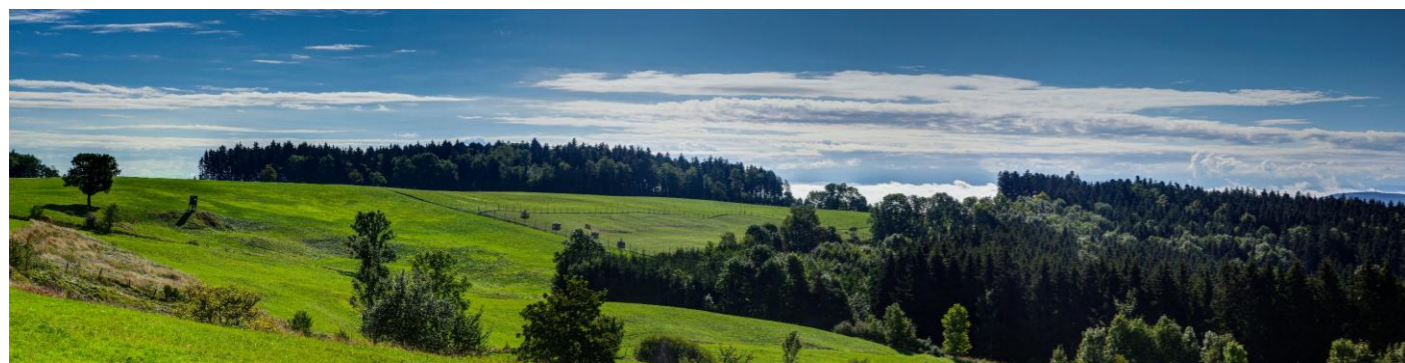
Unsere Öffnungszeiten:

Montag 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
Bärlauchcremesuppe mit Semmelknödel Croûtons 	7,50

Vorspeisen

hausgemachte Bärlauchwaffel mit Serrano Schinken und grünen Spargelspitzen an Ricotta	13,90
Grillgemüsesalat mit grünem Spargel an Burrata und Gartenkräutern	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



„Lamm, Bärlauch, Frühlingskräuter“

zartes Ragout vom regionalen Lamm  in feiner Burgundersoße	21,90
rosa gebratener Lammrücken vom Bauer Gulde aus Salem  mit Bärlauchkruste	28,90
Variation vom Salemer Lamm  zart geschmorter Braten und Medaillon vom Rücken an hausgemachter Bärlauch-Lamm Maultasche mit Rosmarin Jus	26,90
Cordon bleu vom Kalbsrücken mit Schinken und Käse gefüllt an Preiselbeeren	24,90
gegrillte Zanderfilets an gerösteter Mandelbutter mit Frühlingskräutern	22,90

wählen Sie Ihre Beilage

hausgemachte Spätzle	4,90
buntes Frühlingsgemüse 	6,90
Knusperpommes	4,90
cremiges Bärlauch Risotto mit Ricotta	5,90

Vegetarisch/Vegan

Käsespätzle  mit Gourmet Käse vom Lehenhof und geschmälzten Zwiebeln	16,90
hausgemachte Kräuter Frischkäsemaultaschen  an Bärlauchsoße mit buntem Gemüse	19,90
cremiges Bärlauch Risotto mit Burrata und buntem Frühlingsspargel an Sonnenblumenkernen	18,90
Vegan würziges Weizen Steak an Wurzelgemüse Jus auf cremigem Bärlauch Risotto mit getrockneten Tomaten und Gartenkräutern	28,90

Dessertempfehlung

hausgemachte Frischkäsecreme im Ofen gebacken mit Rhabarber Ragout und Himbeeren Sorbet	8,90
hausgemachtes Rhabarber Prosecco Sorbet auf Himbeeren Ragout mit Meringue	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.
Wenn nur Beilagen bestellt werden berechnen wir einen Aufpreis von 3,00 €.
Falls Sie einen leeren Teller bestellen, um sich einen Hauptgang zu teilen, berechnen wir einen Gedeckpreis von 3,00 €.