



## 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 <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€.

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.  
Warmes Wasser, frische Bergluft und eine Aussicht,  
die den Kopf frei macht. -auf Wunsch mit Kräutern-  
**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.

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 **Sternkunde** und **Sternquiz**  
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

<b>Kräuterlimonade</b> mit Soda, Zitrone, Limette	0,4	5,90
<b>Bergkräuter Eistee</b> aus Zitronenverbene, Zitronenmelisse, Thymian, Apfelminze verfeinert mit Holundersirup, Zitronen-, Apfel- und Grapefruitsaft	0,4	5,90
<b>Bergkräuter Gin</b> (auf Wunsch auch alkoholfrei) hausgemachter Bergkräutereistee, Bitter Lemon, Gordons Dry Gin	0,3	7,90



### Suppen

<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Kräuterflädle in Streifen 	5,90
<b>Spargelcremesuppe</b> mit Quinoa und Gartenkräutern 	7,50

### Vorspeisen

<b>marinierte Spargelspitzen</b> an Serrano Schinken auf geröstetem Brot mit Gartenkräutern	12,90
<b>mediterraner Grillgemüsesalat</b> auf Kräuterbrioche mit Burrata und marinierten Wildkräutern	13,90



### Salat vom Büffet

<b>hausgemachte Salatvariationen</b>  vom Büffet	7,50
---	------

Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter/innen nach der Speisekarte für Allergiker.  
Alle Preisangaben in Euro

## Unsere Empfehlungen



### „Spargel & Erdbeeren“

<b>Portion Bruchsaler Spargel</b>  mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise	19,90
<b>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken</b> in feiner Semmelbrösel Hülle mit Preiselbeeren	22,90
<b>250g Ribe Eye Steak von der Allgäuer Färse</b>  mit hausgemachter Bärlauch Kräuterbutter	25,90
<b>rosa gebratenes Kalbsfilet am Morchelrahmsoße</b>	28,90
<b>sanft pochiertes Wildlachsfilet und Riesengarnele</b> an cremiger Morchelsahnesoße	22,90
<b>gegrillte Zanderfilets</b> mit gerösteter Mandelbutter und Gartenkräutern	21,90

### wählen Sie Ihre Beilage

<b>Beilagen Portion badischer Stangenspargel</b> mit zerlassener Butter <b>oder</b> Sauce Hollandaise	9,90
<b>junge Kartoffeln</b>	4,90
<b>badisches Bergkräuterflädle</b>	4,90
<b>Südtiroler Speck und Wacholderschinken</b>	7,90
<b>Knusperpommes</b>	4,90
<b>hausgemachte Spätzle</b>	4,90

### Vegetarisch/Vegan

<b>Käsespätzle</b>  mit Gourmet Käse vom Lehenhof und geschmälzten Zwiebeln	16,90
<b>hausgemachte Kräuter Frischkäsemaultaschen</b>  an Bärlauchsoße mit buntem Gemüse	19,90
<b>cremiges Bergkräuter Risotto</b> mit Spargelspitzen und sonnengereiften Tomaten dazu cremiger Burrata und Gartenkräuter	22,90
<b>Vegan gegrilltes pflanzliches Steak</b> an kräftiger Wurzelgemüse Jus mit Schmelzzwiebeln an knusprigen Bratkartoffeln	26,90

### Dessertempfehlung

<b>Frühlingsschleckerle</b> fruchtiges Rhabarber Ragout mit Joghurt Eiscreme	4,90
<b>hausgemachtes Tiramisu mit Erdbeeren</b>  vom Obstbauer Haller aus Horgenzell	8,90



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 €.