
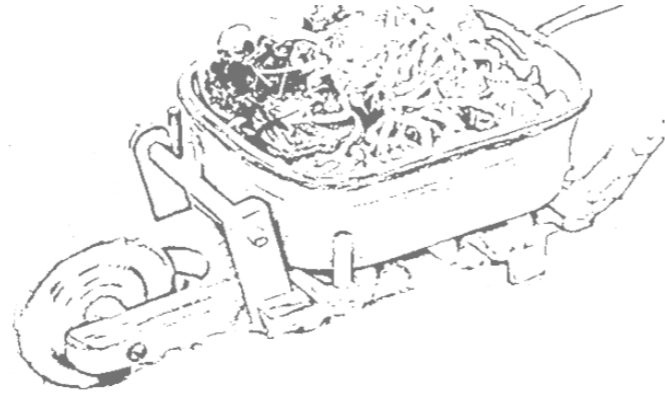


Unsere Spezialitäten des Hauses

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

hausgemachte Schwäbische Maultaschen  19,90
an Bratensoße mit geschmälzten Zwiebeln und Kartoffelsalat




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

Salatplatte „Höchsten“ mit Kräuter Dressing und **gegrillten Roastbeef Streifen** 19,90
und **Kräuterdipp**

Salatplatte „Südsee“ mit Joghurt Dressing und **drei gegrillten Riesengarnelen** 19,90

Vesper

Räucherfisch Duett „Lachs und Forelle“ 15,90
mit Sahnemeerrettich und jungen Blattsalaten an Ge

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.
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“ 29.07.2026 - 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: 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
cremige Pfifferlingsuppe mit Bergkräuter Croûtons	7,50

Vorspeisen

geröstetes Brioche an Grillgemüsesalat mit Burrata und Wildkräutern vom Höchsten mit Basilikum Vinaigrette	12,90
Vorspeisen Trio: gegrillte Riesengarnele an Hummerschaumsüppchen und mediterraner Gemüsesalat mit Serrano Schinken	13,90
Pfifferling Salat mit Speckwürfel an Kürbiskernöl Vinaigrette mit Wildkräutersalaten und Croûtons	11,90

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

„Pfifferlinge, Kräuter und mehr“

Saltimbocca vom Kalbsrücken mit Serranoschinken und Gartensalbei an Rotweinjus	24,90
gegrilltes Kalbsfilet an feiner Pfifferlingrahmsoße mit Gartenkräutern	28,90
sanft pochirtes Wildlachsfilet und Riesengarnele mit Pfifferlingen à la creme und Kräuterpesto	23,90
Zanderfilets vom Grill an gerösteter Mandelbutter und Bergkräutern	22,90

wählen Sie Ihre Beilage


Rosmarinkartoffeln in der Schale	4,90
Sommerliches Grillgemüse	6,90
Tagliatelle	4,90
Knusperpommes	4,90
hausgemachte Spätzle	4,90
gebratene Pfifferlinge mit Bergkräutern	5,90

Tagliatelle mit Pfifferlingen in feiner Sahnesoße garniert mit frischem italienischem Trüffel und Gartenkräutern	21,90
--	-------

dazu empfehlen wir:

+ cremiger Burrata mit Kräuter Pesto	3,90
+ drei gegrillte Riesengarnelen	8,90
+ Roastbeef Streifen	8,90

Vegetarisch/Vegan

Käsespätzle  mit Gourmet Käse vom Lehenhof und geschmälzten Zwiebeln	16,90
Vegan große Ofenkartoffel gefüllt mit Pfifferlingen in cremiger Kräuterrahmsoße auf buntem sommerlichem Grillgemüse	19,90

Dessertempfehlung

Holunderblüten Sorbet auf marinierten Erdbeeren  vom Obstbauer Haller mit Schlagsahne	4,90
dazu empfehlen wir spritziger Genussmoment mit Waldmeistersecco	3,50
hausgemachtes Tiramisu mit Erdbeeren  vom Obstbauer Haller aus Horgenzell	8,90
süßer Pfannenkuchen mit Erdbeeren vom Obstbauer Haller aus Horgenzell  an Schlagsahne und einer Kugel Bourbon Vanilleeis	9,90

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 €.