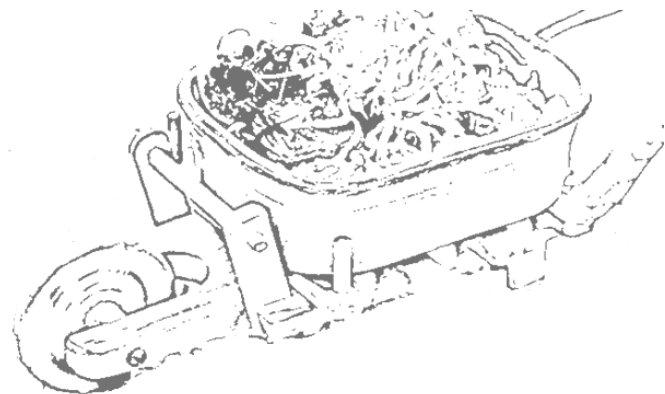


Unsere Spezialitäten des Hauses

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  18,90
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 „Höchst“ mit Kräuter Dressing und **gegrillten Roastbeef Streifen** 19,90
und Kräuterdipp

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 „**Höchst-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: **14.09. / 28.09.**



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

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 21 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
Kräuterrahmsuppe mit Kürbisstreifen und Kernöl	7,50

Vorspeisen

karamellisierte Ziegenkäse an Kürbis Quinoa Salat mit Apfel Balsam Dressing und Wildkräuter	12,90
Vorspeisen Trio: fruchtiger Kürbis Cappuccino an gegrillter Riesengarnele und Kürbis Quinoa Salat mit Parmaschinken	13,90

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

„Kürbis, Steinpilz, Bergkräuter“

zart geschmorte Rippe von der Allgäuer Färs  an Rosmarin Jus	22,90
gegrilltes Rinderfilet an Steinpilzrahmsoße und Gartenkräuter	28,90
Duett vom Landschwein  gebratenes Medaillon und zarte Spanferkelbäckle an Burgundersoße	23,90
Zanderfilets vom Grill an gerösteter Mandelbutter und Bergkräutern	22,90
Lachsfilet vom Grill an Steinpilzmascarponesoße mit Gartenkräutern	23,90

wählen Sie Ihre Beilage

hausgemachte Spätzle	4,90
Knusperpommes	4,90
buntes spätsommerliches Grillgemüse	6,90
würzige Kürbiskäsespätzle mit Schmelzzwiebeln	6,90
Vegan Kürbis-Kartoffel Püree	4,90

Vegetarisch/Vegan

Käsespätzle  mit Gourmet Käse vom Lehenhof und geschmälzten Zwiebeln	16,90
gegrillter Ziegenkäse im Kräutermantel an fruchtiger Kürbissoße mit buntem Grillgemüse	25,90
Vegan würzige Weizenprotein Frikadellen an Rotweinsauce mit Kürbis-Kartoffel Püree und Gemüse Brunoise	19,90



Dessertempfehlung

hausgemachter Ofenschlupfer vom Bodensee Apfel  mit Vanillesoße	7,50
Kürbis Schleckerle Bourbon Vanille Eis mit Schlagsahne und Kernöl	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 €.