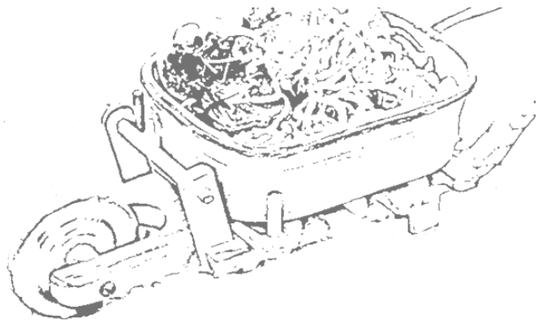
Unsere Spezialitäten des Hauses

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



Schwabentöpfle LandZunge 28,90
Schweinemedaillons von Buchmanns Landschwein
auf hausgemachten Käsespätzle
mit Gourmet Käse vom Lehenhof
geschmelzten Zwiebeln, Gemüse und Rahmsoße

schwäbischer Gaisburger Marsch LandZunge 21,90
mit gesottenem Rindfleisch in würziger Brühe
an hausgemachten Spätzle und Kartoffelspalten
garniert mit knusprigen Röstzwiebeln

Unsere Klassiker

Schweineschnitzel „Wiener Art" von Buchmanns Landschwein LandZunge 18,90
mit Pommes frites

Jägerschnitzel von der Hähnchenbrust vom Geflügelbauer Haug aus Meßkirch 19,90
mit frischen Champignons und hausgemachten Spätzle LandZunge

Salatplatten

Salatplatte „Bodensee" mit Bergkräuter Dressing und **gebratenem Zanderfilet** 19,90

Salatplatte „Meßkirch" LandZunge 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 LandZunge 11,90
von der LandZunge*-Schinkenwurst 1),3)

Schweizer Wurstsalat LandZunge 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.

Wissenswertes LandZunge

„Wir sind ein LandZunge Gasthof"
„Aktion LandZunge" ein besonderer Pakt für die Region. Er steht für unsere Region und für Genuss mit gutem Gewissen. Die besten Gasthöfe im Allgäu, in Oberschwaben und am Bodensee setzen auf die besten Produkte aus der Region - für Gäste, Einheimische und Besucher." […] Weitere Infos unter www.landzunge.info

Jetzt bei unserem Serviceteam
nach dem Bonusheft fragen.
Treue lohnt sich.

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

Höchsten
NATUR ERLEBNIS HOTEL

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

Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter/innen nach der Speisekarte für Allergiker.

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.
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



Mundartabend

14.11. - 19:00 Uhr

Ein Abend ganz im Sinne der schwäbischen
Mundart. Hugo Breitschmid, ein bekannter
Mundartdichter, führt mit seinem
bodenständigen Humor durch den Abend.

9,00 € Eintritt pro Person

Anmeldung an unserer Rezeption

Unsere Öffnungszeiten von November bis Ende März
Montag **geöffnet ab 17:00 Uhr** – warme Küche 17:00 bis 19:30 Uhr
Dienstag bis Samstag **geöffnet ab 10 Uhr** – durchgehend warme Küche von 11:30 bis 20:30 Uhr
Sonntag **geöffnet ab 10 Uhr** – durchgehend warme Küche von 11:30 Uhr bis 19:30 Uhr

Sonderöffnungszeiten:
24.12. geschlossen (nur Hausgäste) / 27.12. warme Küche bis 20:30 Uhr / 28.12. Restaurant ganztätig geöffnet,
31.12. bis 15 Uhr geöffnet – abends Silvestergala Abend nur mit Anmeldung / 04.01. bis 17.01. Betriebsferien

Getränkeempfehlungen

Unsere hausgemachten Getränkespezialitäten

Kräuterlimonade mit Soda, Zitrone, Limette	0,4	5,90
Bergkräuter Gin (auf Wunsch auch alkoholfrei) hausgemachter Bergkräutereistee, Bitter Lemon, Gordons Dry Gin	0,3	7,90



EIN SONNENAUFGANG IM HERBST

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle in Streifen LandZunge	5,90
fruchtige Kürbiscremesuppe mit Sahnehaube und steirischem Kürbiskernöl	7,50

Vorspeisen

Horgenzeller Feldsalat an getrüffeltem Kartoffel-Dressing mit Bacon und Croutons	8,90
Variation von Ente und Gans, hausgemachte Frühlingsrolle und gebackene Praline dazu Feldsalat an Mandarinen Vinaigrette	13,90

Salat vom Büffet

hausgemachte Salatvariationen LandZunge vom Büffet	7,50

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

Unsere Empfehlungen

„aus Großmutters Küche“

ofenfrische Entenkeule an Glühweinsoße mit Zwergorangen Chutney und herzhafter Entenfüllung	23,90
ofenfrische Bauerngans vom Geflügelbauer Haug aus Meßkirch LandZunge nach Großmutters Art, zubereitet mit Kräuterfüllung und Rotweinsoße	27,90
rosa gebratenes Rinderfilet an Waldpilz-Rahmsoße und glasiertem Kirschapfel	28,90
Ragout vom heimischen Hirsch vom Bauer Thoma LandZunge in Preiselbeeren Soße mit Williams-Birne	23,90
gegrillte Zanderfilets an gerösteter Mandelbutter und Zwergorangen	23,90

wählen Sie Ihre Beilage

hausgemachte Spätzle	4,90
Knusperpommes	4,90
buntes Wintergemüse	6,90
feiner Apfelrotkohl	4,90
winterliches Knödelduett	4,90

Vegetarisch/Vegan

Käsespätzle LandZunge mit Gourmet Käse vom Lehenhof und geschmälzten Zwiebeln	16,90
Vegan **gegrilltes Weizensteak** an Wurzelgemüse Jus mit Schmelzzwiebeln und knusprigen Bratkartoffeln	28,90
Vegan **hausgemachte Kartoffelknödel** auf getrüffeltem Rahmwirsing mit Kumquat Chutney	22,90

Dessertempfehlung

hausgemachter Kaiserschmarren an Zimtpflaumen und Apfelmus	8,90
Bratapfel Schleckerle hausgemachte Bratapfel-Eiscreme auf Sahnewolke mit Zimtbutter-Brösel und Baileys	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 €.

Nach Küchenschluss
bieten wir unseren Gästen
hausgemachte Suppen an.

Sprechen Sie unser Serviceteam gerne an.