

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

schwäbischer Gaisburger Marsch  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  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

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

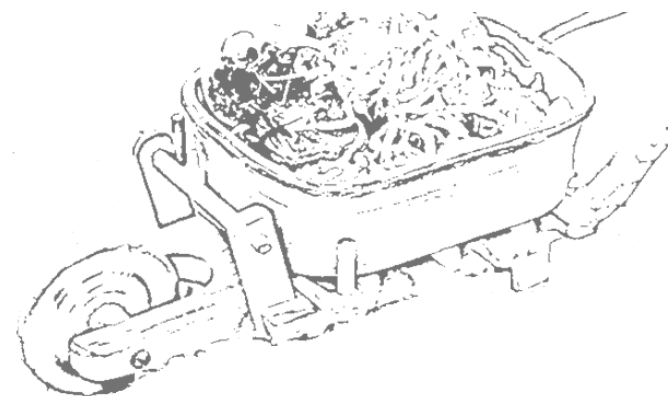
Zu den Wurstsalaten empfehlen wir
eine **Portion Bratkartoffeln** 5,90

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 „**Höchstes-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



Vollmondabend - "Berg in Flammen" 26.10. & 24.11.

Um 18 Uhr beginnt der Abend mit einem **großzügigen
Vollmondbuffet** in unserem Restaurant
und im Anschluss findet bei Lagerfeuer
im Panoramagarten eine verzaubernde
Märchenstunde für Erwachsene mit Berthold Porath
statt, mit begleitenden **sphärischen Klängen**,
einer **Sternenkunde** und **Sternenquiz**

39,90 Euro pro Person
Bei schlechter Witterung weichen wir in unsere Veranstaltungsräume aus.

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



EIN SONNENAUFANG IM HERBST

Suppen

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

Vorspeisen

feines Tatar vom Weiderind auf geröstetem Brioche mit herbstlichen Blattsalaten an Senf Dressing und eingelegten Baumüssen	13,90
gebackener Bergkäse vom Lehenhof mit Preiselbeeren dazu Feldsalat mit Quittendressing 	12,90

Salat vom Büffet

hausgemachte Salatvariationen  vom Büffet	7,50
---	------

Unsere Empfehlungen

„aus Großmutter's Küche“

Rinderrouladen , wie bei Großmutter geschmort, in feiner Burgundersoße 	24,90
rosa gebratenes Rinderfilet auf Waldpilzrahmsoße	28,90
herzhaft gefüllte Kohlroulade in kräftiger Bratensoße	22,90
zarter Hirschgulasch in Preiselbeersoße und Williams Birne 	23,90
Zanderfilets vom Grill an gerösteter Mandel-Kürbiskernbutter	22,90

wählen Sie Ihre Beilage

hausgemachte Spätzle	4,90
Knusperpommes	4,90
buntes Herbstgemüse	6,90
hausgemachtes Apfelrotkohl	4,90
Feinschmecker Krokette	4,90

Vegetarisch/Vegan

Käsespätzle  mit Gourmet Käse vom Lehenhof und geschmälzten Zwiebeln	16,90
Vegan würzige Weizen Frikadelle an Rotweinsauce mit Rahmwirsing und Feinschmecker Krokette	24,90



Dessertempfehlung

hausgemachter Ofenschlupfer vom Bodensee Apfel  mit Vanillesauce	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 €.

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