

# Gasthaus Kreuz

*Eine gute Küche*  
ist das Fundament allen Glücks.  
Georges Auguste Escoffier

**Wir freuen uns sehr, Sie bei uns begrüßen zu dürfen!!**

Der Schutz der Gäste und Mitarbeiter ist uns sehr wichtig. Mit Sorgfalt in allen Bereichen und strenger Hygiene werden wir unserer Mitverantwortung für die Eindämmung des Coronavirus gerecht.

Bitte unterstützen Sie uns dabei und halten Sie die Verhaltensregeln konsequent ein. Mit Ihrer Umsicht schützen Sie sich selbst, die anderen Gäste und uns Gastgeber.

Wir möchten Sie zuerst mit einem kleinen Gruß aus unserer Küche willkommen heißen.

Unsere Produkte sind regional und werden für Sie frisch zubereitet, wodurch es zu einer kleinen Wartezeit kommen kann.

# *Leckere Suppen und Vorspeisen...*

**Kraftbrühe mit Markklößchen** *(9,1a,3)*

**oder Flädle** *(9,1a,3,7)*

Vorspeise **5,00€**

**Garnelen-Cremesüppchen** *(2,7)*

Vorspeise **5,50€**

**Tatar vom Simmentaler Weiderind**  
mit Ebersweierer Wachtelei dazu Baguette

*3,10 (Baguette:1a,n,(Spuren: 3,6,7,8,9,11,13)*

Vorspeise **12,50€**

**Ziegenkäse „gratiniert“**

mit Tomaten & Gemüswürfeln gratiniert  
an hausgemachtem Kräuteröl dazu Baguette

*(b (Baguette:1a,n,(Spuren: 3,6,7,8,9,11,13)*

Vorspeise **8,50€**

Hauptspeise **12,50€**

**Garnelen knusprig paniert** an Glasnudelsalat  
dazu ein Mango-Chili-Chutney dazu Baguette

*(1a,1b,2,3,6,11,b,n, ((Baguette:1a,n,(Spuren: 3,6,7,8,9,11,13)*

Vorspeise **9,50€**

Hauptspeise **13,50€**

**Kleiner gemischter Salat** *(9,10)*

**4,00€**

*Königin der Kochrezepte  
ist die Phantasie*

# Unsere Klassiker...

**Paniertes Schnitzel** (1a,1b,3,6,11) mit einer Beilage nach Wahl  
 wahlweise vom Schwein 15,00€  
 vom Kalb 19,00€

**Gordon bleu „Elsässer Art“** (1a,1b,3,6,b,n,(7 laktosefrei)) mit einer Beilage  
 gefüllt mit Münsterkäse (laktosefrei) und Schwarzwälder-Schinken (b,n)  
 wahlweise vom Schwein 19,50€  
 vom Kalb 23,50€

**Ochsenbäckle** geschmort in Rotwein  
 mit Gemüse und hausgemachte Spätzle (1a,3) 20,50€

**Hähnchenbrustfilet** 19,00€  
 an Rahmsoße (7) mit saisonalem Gemüse dazu eine Beilage

**Feuriger Schaschlikspieß** 18,00€  
 vom Schweinefilet oder vom Hähnchenbrustfilet  
 mit Paprika, Zucchini und Zwiebeln dazu eine Beilage

**Rumpsteak** vom deutschen Simmentaler-Weiderind 25,00€  
 mit saisonalem Gemüse und einer Beilage nach Wahl  
 wählen Sie dazu

- hausgemachte Kräuterbutter (7)
- verfeinert mit einer Cognacrahmsoße (7)
- verfeinert mit einer Pfefferrahmsoße (7)

**wählen Sie eine Beilage dazu aus**

hausgemachte Krokette (1a,1b,3,6,11)

knusprige Pommes frites

Wedges von der Annabelle-Kartoffel

Portion Beilage extra 3,00€

hausgemachte Spätzle (1a,3)

Portion Soße extra 1,50€

1 Glutenhaltiges Getreide	4 Fische	9 Sellerie	B mit Konservierungsstoffen (Nitritpökelsalz)
1a Weizen	5 Erdnüsse	10 Senf	C mit Antioxidationsmittel
1b Gerste	6 Sojabohnen	11 Sesamsamen	D mit Geschmacksverstärker
2 Krebstiere	7 Milch	12 Schwefeldioxid und Sulphite	G mit Phosphat
3 Eier	8 Schalenfrüchte (Nüsse)	N Mit Süßungsmittel	H mit Stabilisatoren

# Gaumenschmaus und Leckereien

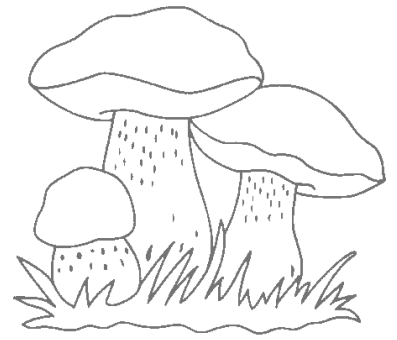
<b>Kreuz-Burger</b> <i>(1a,3,7, (Spuren 6,11) 10)</i>	<b>15,50€</b>
Burger aus Rinderhackfleisch mit frischer Gurke, Tomate und Zwiebeln dazu eine Beilage nach Wahl mit Hausdip <i>(9,n)</i>	
<u>wahlweise</u> mit * Schwarzwälder Schinken – kross gebraten <i>(b,n)</i> und / oder * Gouda <i>(7 laktosefrei)</i> überbacken	
<b>Kreuz- Burger *surf' n 'turf*</b>	<b>19,50€</b>
mit zusätzlich angebratenen Riesengarnelen <i>(2)</i>	
<b>Kreuz-Burger *Chef-Special*</b>	<b>17,50€</b>
mit zusätzlichem Spiegelei <i>(3)</i>	
<b>Kreuz-Burger *veggi*</b> <i>(1a,3,7,9 (Spuren 6,11))</i>	<b>13,50€</b>
Burger aus Quinoa und Gemüse	
<b>Pasta in Kräuter-Rucolapesto</b> <i>(1a,3,7)</i>	
mit Kirschtomaten und Parmesan	<b>13,00€</b>
zusätzlich mit Garnelen <i>(2)</i>	<b>19,00€</b>
<b>Unsere Salatplatte</b> <i>(9,10)</i>	<b>17,00€</b>
Bunte Salate der Saison wahlweise mit	
• Rindersteakstreifen und Ziegenkäse <i>(b)</i>	
• gebratenen Riesengarnelen <i>(2)</i>	
dazu servieren wir Ihnen Baguette      jede weitere Zutat 4,00€ extra	

## Vesper...

<b>Wurstsalat</b> <i>(9,10,b,c,d,g,n)</i> dazu Bauernbrot <i>(1a (Spuren 7,9,11))</i>	<b>8,50€</b>
<b>Straßburger Wurstsalat</b> <i>(7,9,10,b,c,d,g,n)</i>	<b>9,50€</b>
mit Käsestreifen reich garniert dazu Bauernbrot <i>(1a (Spuren 7,9,11))</i>	

*Schnitzel, Cordon bleu und Rumpsteak können auch mit Bauernbrot bestellt werden*

# Waldpilz-Special



<b>Waldpilz-Cremesüppchen</b> (7) vom Steinpilz und Pfifferling	Vorspeise	<b>6,00€</b>
<b>Frische Pfifferlinge</b> in einer Kräuterrahmsoße (7)		<b>18,00€</b>
<b>Frische Steinpilze</b> in einer Kräuterrahmsoße (7)		<b>19,00€</b>

wahlweise mit hausgemachten Spätzle (1a,3)  
dünne Bandnudeln (1a,3)  
hausgemachter Weckknödel (1a,3,7)

**Hausgemachte Maultaschen** (1a,3,7) **18,00€**  
gefüllt mit Steinpilzen und Pfifferlingen in Kräuterrahm  
dazu saisonales Gemüse

## Medaillons vom Schweinefilet

mit saisonalem Gemüse und hausgemachten Spätzle

wahlweise	mit Pfifferlingrahm (7)	<b>22,00€</b>
	mit Steinpilzrahm (7)	<b>23,00€</b>

zusätzlich zu unseren Fleischgerichten

frische Pfifferlinge gebraten / in Kräuterrahm	<b>+7,50€</b>
frische Steinpilze gebraten / in Kräuterrahm	<b>+8,50€</b>

*Waldpilze werden wöchentlich frisch aus Bozen/Südtirol geliefert  
– nur solange Vorrat reicht*