

Herzlich Willkommen im Kreuz



Lieber Gast,

Die nachfolgenden Gerichte bereiten wir am jeweiligen Wochentag frisch für Sie zu. Sollte das Tagesgericht einmal aufgegessen sein probieren Sie doch unsere Heimischen Wildspezialitäten oder die fangfrischen Forellen aus dem hauseigenen Quellwasser Becken.

Kleiner Tipp: Gerne Reservieren wir Ihnen eine Portion des Tagesgerichts im Voraus

Familie Singer-Schuster

Montag

Ruhetag

Dienstag

ab 17 Uhr geöffnet

Knusprige Schweinshaxe in Dunkelbiersauce
mit Knödel und Rotkohl (A-C-G-L-M-O)

14,80

Mittwoch

Zartes Fleisch vom Wild
dazu Beilagen (A-C-G-L-O)

nach Angebot

Donnerstag

Ofenfrisches Spanferkel
mit Röstkartoffeln und Salat vom Buffet (G-O-S)

14,80

Freitag

Frischer Fisch je nach Fangglück
dazu Beilagen (A-C-D-G-O)

nach Angebot

Samstag

Rindsroulade nach "Oma's Art"
mit feinem Marktgemüse und Salzkartoffeln (L-M-O)

13,30

Sonntag

Sauerbraten
mit Kartoffelknödel und Salat vom Buffet (A-C-G-O)

15,30



Zum Einstimmen und Anregen

Kreuz Aperero Sekt mit Oma´s Holundersirup	4,80
Campari Soda Campari Orange	4,80
Aperol Spritz mit Weißwein	5,80
Adam Spezial Alkoholfreier Aperitif aus Grenadine, Apfel- und Orangensaft	3,80

Vorweg

Kraftbrühe mit Backerbsen oder Frittaten (A-C-G-O-L-S)	3,20
Kraftbrühe mit Leberknödel (A-C-L-M-O-S)	3,80
Walser Käserahmsuppe mit Brotwürfeln (A-G-L-O-S)	4,80
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot (A-L-O-S)	5,30
Portion Knoblauchbrot, 3 Stück (A-G-O-S-V)	3,00
Salatteller vom Buffet (nur Abends) Wählen Sie nach Ihren Wünschen vom Salatbuffet (V)	4,80

Aus Bach und Feld

Forelle „Mandel“ mit Mandelbutter gebraten dazu Petersilienkartoffeln und Salat vom Buffet (A-D-G-H)	17,30
Zanderfilets in Butter gebraten, mit Tomaten-Rucola-Confit dazu Kartoffeln (A-D-G)	15,30
Hausgemachte panierte Zucchini-Käse-Knödel mit Salatgarnitur (A-C-G-V)	9,90
Walser Kässpätzle mit dreierlei Käse geschmelzten Zwiebeln und Salat vom Buffet (A-C-G-V)	9,90

inklusive aller Abgaben



Aus der Schmankerl-Küche

Hirschbraten in Rotwein-Preiselbeer-Sauce mit Semmelknödel und Apfel-Rotkohl (A-C-G-L-O)	15,80
Cordon Bleu vom Schwein mit Schinken und Walser Bergkäse, dazu Pommes frites(A-C-G-O)	13,80
Rumpsteak „Bonanza“ Rumpsteak mit Paprika, Zwiebeln, Champignons und Knoblauch, Kräuterbutter, dazu Pommes frites (L-M-O)	21,80
„Allgäuer Zwiebelrostbraten“ Rumpsteak mit Röstzwiebeln und Kässpätzle (A-C-G-L-M)	17,80
Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites (A-C-G-O)	12,30
Spaghetti „à la Chef“ mit Bolognese und Bergkäse überbacken (A-G-O-S)	9,30

Süße Versuchung nach Oma's Rezept

Hausgemachter Topfenpalatschinken mit Vanilleeis und Sahne (A-C-G)	5,20
Marillenknödel mit süßen Bröseln (A-C-G-O)	4,80
Nougatknödel mit Vanille-Sauce (A-C-G-O)	4,80
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne (A-C-G-O)	4,80
Kaiserschmarren (20 Minuten Vorfreude) mit Apfelkompott (A-C-G-H-O-V)	9,90



Alkoholfreie Getränke

Teinacher Gourmet still	0,25 l	2,90
Teinacher Gourmet Mineralwasser	0,33 l	2,90
Teinacher Gourmet Mineralwasser still	0,75 l	5,30
Orangensaft Johannisbeersaft Apfelsaft	0,2 l	3,20
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	3,20
Almdudler Limonade	0,3 l	3,20
Zitronenlimo Orangenlimo Spezi	0,3 l	2,90
Afri Cola Afri Cola zuckerfrei	0,3 l	2,90
Apfelschorle Holunderschorle	0,3 l	3,20
Limo Apfelschorle Holunderschorle	0,5 l	3,90

Warme Getränke

Tasse Kaffee Creme		2,50
Haferl Kaffee		2,90
Cappuccino mit Milch oder Sahne		3,00
Milchkaffee		3,50
Espresso		2,30
Doppelter Espresso		3,90
Heiße Schokolade mit Milch und Sahnehaube		3,20
Demmers Teehaus, verschiedene Sorten		2,50
Heisse Zitrone frisch gepresst		3,40
Glühwein Jagertee		4,00

Biere vom Fass

Gold Ochsen Export Radler	0,3 l	3,00
Gold Ochsen Export Radler	0,5 l	3,60
Gold Ochsen Kellerbier <i>naturtrüb</i>	0,3 l	3,20
Gold Ochsen Kellerbier <i>naturtrüb</i>	0,5 l	3,90
Gold Ochsen Hefeweizen	0,5 l	3,90
Gold Ochsen Pils	0,3 l	3,20
Fl. Gold Ochsen Weizen Alkoholfrei	0,5 l	3,90
Fl. Gold Ochsen Weizen Dunkel	0,5 l	3,90
Fl. Gold Ochsen Pils Alkoholfrei	0,3 l	3,20

inklusive aller Abgaben



Offene Weine

		0,2 l	0,5 l
Weißweine			
Österreichischer Grüner Veltliner	spritzig, trocken	4,30	8,40
Roséwein			
Badischer Spätburgunder Weißherbst	halbtrocken, süffig	4,30	8,40
Rotweine			
Österreichischer Blauer Zweigelt	trocken, weich, rund	4,30	8,40
Weinschorle Weiß Rot		3,00	4,80

weitere Weine entnehmen Sie bitte unserer Weinkarte am Tisch

Schnäpse & Liköre

Obstler	0,2 cl	2,20
Korn	0,2 cl	2,20
Enzian	0,2 cl	2,40
Marillenbrand mit Frucht	0,2 cl	2,80
Williams mit Frucht	0,2 cl	2,80
Schladerer Himbeere Kirsche	0,2 cl	3,30
Fernet Branca	0,2 cl	2,80
Ramazzotti	0,2 cl	2,80
Jägermeister	0,2 cl	2,80

Vom ganz Feinen

Prinz Alter Marillenbrand	0,2 cl	3,50
Hämmerle Vogelbeerenbrand (Rarität aus Österreich)	0,2 cl	6,00

inklusive aller Abgaben