

Herzlich Willkommen im Kreuz



Liebe Gäste,

Seit über 150 Jahren betreiben wir, die Familie Schuster-Singer den Gasthof Kreuz und verwöhnen unsere Gäste mit dem besten aus dem Kleinwalsertal und dem benachbarten Allgäu. Regionalität steht immer mehr im Fokus unserer Küche, weswegen wir auf Glutamat, künstliche Aromen sowie Gentechnisch veränderte Lebensmittel verzichten.

Ihre Gastgeberin Birgit Singer-Schuster und Küchenchef Fabian Singer

Kaffee **Fab.Coffee Reichenbach/ Oberstdorf (Allgäu)**

Kaffee aus biologisch dynamischer Landwirtschaft mit fairer Bezahlung in den Ursprungsländern und von Hand geröstet im Allgäu

Eier/Mehl **Familie Martin, Martinshof/ Buch (Vorarlberg)**

Von der Freilandhaltung der Hühner bis hin zur Fütterung arbeitet die Familie Martin klimaneutral

Fleisch **Otto Nocker/ Germaringen (Allgäu)**

Seit mehr als 30 Jahren unser Partner für Fleisch und beste Allgäuer Steaks

Wild **Christoph Rüt/ Hirshegg**

Unser Wild kommt aus dem Kleinwalsertal sowie den umliegenden Tälern

Fisch **Familie Link/ Heimertingen (Allgäu)**

Wie bei der Familie Link schwimmen unsere Forellen ausschließlich in frischem Quellwasser im hauseigenen Bassin

Milch **Allgäuer Hof Milch Sonthofen (Allgäu)**

Eigenständige Molkerei mit fairem Milchpreis für die Bauern der Allgäuer Regionen

Wochenkarte



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

Montag

Ruhetag

Dienstag

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)

15,80

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

Vorweg

Boullion vom Allgäuer Weiderind mit Frittaten (A-C-G-O-L-S)	3,80
Boullion vom Allgäuer Weiderind mit Leberknödel (A-C-L-M-O-S)	4,20
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)	3,50
Salatteller vom Buffet (nur Abends) Wählen Sie nach Ihren Wünschen vom Salatbuffet (V)	5,50

Aus Bach und Feld

Forelle „Mandel“ mit Mandelbutter gebraten dazu Petersilienkartoffeln und Salat vom Buffet (A-D-G-H)	17,30
Zanderfilet in Butter gebraten, mit Tomaten-Rucola-Confit dazu Kartoffeln (A-D-G)	16,30
Hausgemachte panierte Zucchini-Käse-Knödel mit Salatgarnitur und Zitronen Aioli (A-C-G-V)	10,90
Veganes Gemüse-Curry mit Reis gerösteten Erdnüssen und Koriander (E-L)	12,90

inklusive aller Abgaben

Heimisches Wild (Christoph Rüf)



Medaillons vom Hirschfilet auf Rotwein-Preiselbeer-Sauce mit sautierten Steinpilzen und Kroketten (A-C-G-L-O)	32,80
Hirschgulasch mit hausgemachten Butterspätzle und Apfel-Rotkohl (A-C-G-L-O)	14,80
„Hirsch Burger“ im hausgemachten Sesambrotchen mit Apfel Rotkohl, Bergkäse und Pommes frites (A-C-G-L-M)	15,80

Aus der Schmankerl-Küche

Rumpsteak „Bonanza“ vom Allgäuer Weiderind mit Paprika, Zwiebeln, Champignons und Knoblauch, Kräuterbutter, dazu Pommes frites (L-M-O)	22,80
„Allgäuer Zwiebelrostbraten“ vom Allgäuer Weiderind mit Röstzwiebeln und Kässpätzle (A-C-G-L-M)	18,80
Cordon Bleu vom Schwein mit Schinken und Walser Bergkäse, dazu Pommes frites(A-C-G-O)	14,80
Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites (A-C-G-O)	13,30
Spaghetti „à la Chef“ mit Bolognese und Walser Bergkäse überbacken (A-G-O-S)	10,30
Walser Kässpätzle mit dreierlei Käse geschmelzten Zwiebeln und Salat vom Buffet (A-C-G-V)	10,90

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
Karamelisierter Kaiserschmarren (20 Minuten Vorfreude) mit Rosinen, Mandeln und Apfelkompott (A-C-G-H-O-V)	10,90

„Sich Zeit nehmen“ - Für die gemütliche Runde

Rustikaler Kässpätzle Abend

Walser Kässpätzle aus dem Topf mit dreierlei Käse,
geschmelzten Zwiebeln und Salat vom Buffet
Anschließend verwöhnen wir Sie mit unserem hausgemachten
Kaiserschmarren und Apfelkompott (A-C-G-H-O-V)
– ab 4 Personen auf Vorbestellung

pro Person 18,80

Original Schweizer Käsefondue

mit Weißbrotwürfeln und kleinem Salat vom Buffet
– ab 2 Personen auf Vorbestellung (A-G-L-O-S)

pro Person 20,50

Fleisch-Fondue in Brühe

dreierlei Fleischsorten (Rind, Schwein, Pute)
verschiedene Cocktailsoßen,
ofenfrisches Baguette und kleiner Salat vom Buffet
– ab 2 Personen auf Vorbestellung (C-L-M-O-S)

pro Person 23,50



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	5,50
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

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

Offene Weine

		1/4 l	1/2 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

inklusive aller Abgaben

Warme Getränke

Ohne Kaffee geht bei uns gar nichts. Deshalb sind wir auf die Suche nach den besten Herstellern in unserer Region gegangen und bei der Spezialitätenrösterei fab.coffee aus Reichenbach/Oberstdorf sowie der Heumilch aus Sonthofen gelandet. Beide verbindet beste Qualität, faire Entlohnung der Bauern und die Liebe zum Handwerk.

Tasse Kaffee Creme	2,50
Cappuccino	3,30
Milchkaffee	4,50
Espresso	2,30
Doppelter Espresso	3,90
Heiße Schokolade mit Milch und Sahnehaube	3,20
Demmers Teehaus, verschiedene Sorten	2,80
Heisse Zitrone frisch gepresst	3,50
Glühwein Jagertee	4,50

Schnäpse & Liköre

Bodensee Obstler	0,2 cl	2,20
Grassl Enzian	0,2 cl	2,40
Marillenbrand mit Frucht	0,2 cl	2,80
Williamsbrand 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