

# 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. Unser Rezept dafür lautet: Ausgewählte Lieferanten, frische Produkte und zufriedene Menschen

Ihre Gastgeber Fabian & Birgit sowie Küchenchef Andras

**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 Rüb/ 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



## Vorspeisen

---

Walser Käserahmsuppe mit Brotcroutons <i>(A-G-L-O-S)</i>	5,20
Boullion vom Allgäuer Weiderind mit Frittaten <i>(A-C-L-S)</i>	4,60
Heimisches Hirsch-Carpaccio mit Ruccola und Bergkäse <i>(A-G-M-O)</i>	13,60
geräuchertes Forellen-Tartar auf Kartoffelrösti <i>(A-C-D-G-M)</i>	9,80
Walser Bruschetta mit Bergkäse gratiniert <i>(A-G -S-V)</i>	5,80
gemischter Salatteller mit gerösteten Kürbiskernen <i>(V)</i>	4,80

## Hauptspeisen

---

Hirschgulasch mit Polenta-Talern und Apfel-Rotkohl <i>(A-C-G-L-O)</i>	16,80
„Allgäuer Zwiebelrostbraten“ vom Allgäuer Weiderind mit Röstzwiebeln, Speckbohnen und Spätzle <i>(A-C-G-O-M)</i>	23,80
Forelle „Müllerin“ aus dem hauseigenen Quellwasserbecken mit Butter gebraten, dazu Petersilienkartoffeln <i>(A-D-G-H)</i>	18,60
Lachsforellenfilet mit Kräuter-Pesto und Zitronen-Bulgur-Salat <i>(A-D-H)</i>	17,20
Spätzle Pfanne Kreuz Champignons, Paprika, Frühlingzwiebel, Spinat, Rahm, Röstzwiebel <i>(A-C-G)</i>	12,80
Kräuter-Spinat-Knödel mit zerlassener Butter und Salatbouquet <i>(A-C-G-M)</i>	13,60
Tomatenrisotto mit Grillgemüse und Kräuter-Pesto <i>(vegan)</i>	14,20
dazu Rumpsteak (200g) von der Allgäuer Weiderind <i>(G-L-O)</i>	28,80
Hausgemachte Polenta-Taler mit Blumenkohl-Brokkoli-Käse-Auflauf <i>(A-G)</i>	13,80
Hähnchenstreifen im Kürbiskernmantel mit grünem Salat <i>(A-B-C-M-F)</i>	14,60
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Kartoffel-Gurken Salat <i>(A-C-G-O)</i>	13,80

## Dessert

---

hausgemachte Schoko Tarte mit Vanille-Eis auf Himbeer-Coulis <i>(C-G)</i>	8,80
Marillenködel mit Süßen Butterbröseln <i>(A-C-G-O)</i>	5,20
Apfelstrudel mit Vanillesoße und Sahne <i>(A-C-G)</i>	4,80



## Alkoholfrei

Teinacher Gourmet Mineralwasser   still	0,25 l	3,00
Teinacher Gourmet Mineralwasser   still	0,75 l	5,80
Orangensaft   Johannisbeersaft   Apfelsaft	0,2 l	3,20
Schweppes Bitter Lemon   Tonic	0,2 l	3,20
fritz-spritz Bio Rhabarber Schorle	0,3 l	3,50
Zitronenlimo   Orangenlimo   Spezi	0,3 l	3,00
Afri Cola   Afri Cola zuckerfrei	0,3 l	3,00
Apfelschorle   Holunderschorle	0,3 l	3,20
Limo   Apfelschorle   Holunderschorle	0,5 l	3,90
Hidde Schbrudl Kräuter Limonade	0,5 l	3,90

## Bier

Gold Ochsen Export	3,20	3,80
Gold Ochsen Radler	3,20	3,80
Gold Ochsen Kellerbier naturtrüb	3,40	4,20
Gold Ochsen Hefeweizen		4,20
Gold Ochsen Pils	3,20	
Fl. Gold Ochsen Pils Alkoholfrei	3,20	
Fl. Gold Ochsen Weizen Alkoholfrei		4,20
Fl. Gold Ochsen Weizen Dunkel		4,20

## Wein

Österreichischer Grüner Veltliner (Weiss, spritzig, trocken)	4,30	8,40
Badischer Spätburgunder Weißherbst (Rose, halbtrocken, lieblich)	4,30	8,40
Österreichischer Blauer Zweigelt (Rot, trocken, weich, rund)	4,30	8,40
Weinschorle Weiß   Rot	3,00	4,80

## 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	2,60
Cappuccino	3,60
Milchkaffee	4,80
Espresso	2,60
Doppelter Espresso	3,80
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
Ramazotti	0,2 cl	2,80
Jägermeister	0,2 cl	2,80

## Vom ganz Feinen

---

Prinz Alter Marillen Brand	0,2 cl	3,80
Prinz Alter Haselnuss Brand	0,2 cl	3,80
Prinz Zirbelschnaps	0,2 cl	3,80
Hämmerle Vogelbeerenbrand (Rarität aus Österreich)	0,2 cl	6,00