

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 **Allgäuer Landmetzgerei Baur (Ronsberg)**

Vielfach prämierter Familienbetrieb in 4. Generation mit eigener Schlachtung

Wild **Christoph Rüb/ Hirscheegg**

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 **Vorarlberg Milch**

Eigenständige Molkerei mit fairem Milchpreis für die Bauern der Vorarlberger Regionen

Vorspeisen

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 Forellenfilet mit Zitronenschaum, Kartoffelrösti und Salat <i>(A-C-D-G-M)</i>	9,80
Walser Bruschetta mit frischen Tomaten und Bergkäse überbacken <i>(A-G-S-V)</i>	6,20
gemischter Salatteller vom Buffet (nur abends) <i>(V)</i>	5,80

Hauptspeisen

„Allgäuer Zwiebelrostbraten“ vom Allgäuer Weiderind mit Röstzwiebeln, Speckbohnen und Spätzle <i>(A-C-G-O-M)</i>	25,80
Hirschgulasch mit Kräutersauerrahm, Polenta-Talern und Apfel-Rotkohl <i>(C-G-L-O)</i>	18,80
Forelle „Müllerin“ aus dem hauseigenen Quellwasserbecken mit Butter gebraten, dazu Petersilienkartoffeln <i>(A-D-G-H)</i>	19,60
Zanderfilet mit Kräuter-Pesto und Zitronen-Bulgur-Salat <i>(A-D-H)</i>	17,20
Walser Kässpätzle mit dreierlei Käse, geschmolzenen Zwiebeln und Salat vom Buffet <i>(A-C-G)</i>	13,80
Kräuter-Spinat-Knödel mit zerlassener Butter, Bergkäse und Salatbouquet <i>(A-C-G-M)</i>	13,60
Tomatenrisotto mit Grillgemüse und Kräuter-Pesto <i>(vegan, G-L-O-H)</i>	14,20
dazu Rumpsteak (200g) vom Allgäuer Weiderind <i>(G-L-O-H)</i>	29,80
Hausgemachte Polenta-Taler mit Blumenkohl-Brokkoli-Käse-Auflauf <i>(A-G)</i>	13,80
Hähnchenstreifen im Kürbiskernmantel mit grünem Salat und Kürbiskernöl <i>(A-B-C-M-F)</i>	14,60
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Gurken Salat <i>(A-C-G-O)</i>	21,80
Cordon Bleu vom Schwein mit Schinken und Walser Bergkäse gefüllt, dazu Kartoffel-Gurken-Salat <i>(A-C-G-O)</i>	15,80
Hirschburger im Laugenbrötchen mit Apfelrotkohl, Preiseelbeer-Cocktailsoße und Pommes <i>(A-C-G-O)</i>	15,80

Dessert

hausgemachte Schoko Tarte mit Vanilleeis und Himbeer-Coulis (C-G) 8,80

Topfenknödel mit flüssigem Nougat Kern und Vanillesoße (A-C-G-O) 5,20

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne (A-C-G) 4,80

Karamellierter Kaiserschmarren
 (für 2 Personen, 20 Minuten Vorfreude)
 mit Rosinen, Mandeln und Apfelkompott (A-C-G-H-O-V) 12,80

Eis

Waldbeerentraum
 Joghurteis, Waldbeersorbet garniert mit Waldbeeren und Sahne 5,80

Heiße Liebe
 cremiges Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne 6,20

Nussknacker
 Vanille-, Schokolade- und Walnusseis mit Eierlikör garniert mit
 Haselnusskrokant und Sahne 6,20

nichts dabei? machen Sie ihren eigenen Eisbecher:

Vanille	Schokolade	Erdbeer
Walnuss	Waldbeer	Joghurt

Preis pro Kugel 1,20

Mit Eierlikör 0,80

Mit Sahne 0,50

Aperitif

Sommerspritzer Sekt, Minze, Holundersirup	0,2 l	4,80
Aperol Spritz	0,2 l	4,80
hausgemachte Grapefruit Thymian Limonade	0,5 l	4,20

Alkoholfrei

Teinacher Gourmet Mineralwasser still	0,25 l	3,20
Teinacher Gourmet Mineralwasser still	0,75 l	6,50
Rhabarber Schorle	0,3 l	3,50
Zitronenlimo Orangenlimo Spezi	0,3 l	3,20
Afri Cola Afri Cola zuckerfrei	0,3 l	3,20
Limo Apfelschorle Holunderschorle	0,5 l	4,20
Hidde Schbrudl Kräuter Limonade	0,5 l	4,20

Wein offen

1/8 l

Weiss:	Weszeli Grüner Veltliner DAC 2020 Bio (leicht, knackig, pfefferl)	4,20
	Gesellmann Chardonay 2019 (fruchtig, cremig, Marille)	4,20
Rose:	Josef Ehmoser Rosé Zweigelt 2020 (Zuckerl, spritzig, erfrischend)	4,20
Rot:	Werner Achs Zweigelt Goldberg 2019 (elegant, Vanille, Kirsche)	4,20
	Migsich Cabernet Sauvignon 2019 (weich, ausgewogen, Ribisel)	4,20

Flaschenweine entnehmen Sie bitte unserer Weinkarte

Bier

0,3 l

0,5 l

Gold Ochsen Export	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 Weizen Alkoholfrei		4,20
Fl. Gold Ochsen Kellerbier naturtrüb dunkel		4,20

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 Vorarlberg Milch 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	0,2 cl	2,80
Williamsbrand	0,2 cl	2,80
Schladerer Himbeere Kirsche	0,2 cl	3,30
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