

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 Birgit, Fabian und das gesamte Gasthof Kreuz Team

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/ Hirschegg**

Unser Wild kommt aus dem Kleinwalsertal sowie den umliegenden Tälern

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

Seit über 50 Jahren unser Partner für heimische Forellen

Milch **Vorarlberg Milch**

Eigenständige Molkerei mit fairem Milchpreis für die Bauern der Vorarlberger Regionen

alle Preise inklusive aller Abgaben

Zum Einstimmen und Anregen

Weingut Müller Rosé frizzante	0,1 l	4,20
Hugo		
Sekt, Minze, Holundersirup	0,2 l	5,80
Aperol Spritz	0,2 l	5,80
hausgemachte Grapefruit Thymian Limonade	0,5 l	4,80
Martini Bianco	5 cl	5,20

Aus dem Suppentopf

Boullion vom Allgäuer Weiderind mit Frittaten <i>(A-C-L-S)</i>		5,10
Walser Bergkäsesuppe mit Kräutercroutons <i>(A-G-L-O-S)</i>		6,20
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot <i>(A-L-O-S)</i>		6,80

Vorweg

Heimisches Hirsch-Carpaccio mit Ruccola und Bergkäse <i>(A-G-M-O)</i>		14,80
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>		6,80
Salatteller vom Buffet		
Wählen Sie nach Ihren Wünschen vom Salatbuffet mit großer Auswahl an Essig und Ölen sowie verschiedenen Dressings <i>(V)</i>		5,80

Vegetarisch

Kräuter-Spinat-Knödel mit zerlassener Butter Bergkäsespähnen und Salatbouquet (A-C-G-M)	14,60
Tomatenrisotto mit Grillgemüse und Kräuter-Pesto (vegan, G-L-O-H)	14,80
Hausgemachte Polenta-Ecken mit Blumenkohl-Brokkoli-Käse-Auflauf (A-G)	14,80
Walser Kässpätzle mit dreierlei Käse, geschmolzenen Zwiebeln und Salat vom Buffet (A-C-G)	14,80

Weinempfehlung: Prieler | gemischter Satz 1/8l 4,20
*Beim gemischten Satz werden unterschiedliche Rebsorten gemeinsam angebaut
 und zu Wein verarbeitet. Herauskommt ein fruchtiger Alleskönner.*

Fisch

Forelle „Müllerin“ aus dem hauseigenen Quellwasserbecken mit Butter gebraten, dazu Petersilienkartoffeln (A-D-G-H)	21,60
Zanderfilet auf Kräuter-Pesto mit Mandelbrokkoli und Kartoffeln (A-D-H)	19,20

Weinempfehlung: Wenzli | Grüner Veltliner 1/8l 4,20
*Der Österreichische Klassiker ist wegen seiner spritzigen Säure der perfekte
 Gegenspieler zu mageren Fischen, welche in Butter gebraten werden.*

Wild

Hirschburger im Laugenbrötchen
mit Apfelrotkohl, Preiselbeer-Cocktailsoße und Pommes (A-C-G-O) 17,80

Hirschgulasch
mit Kräutersauerrahm, Polenta-Ecken und Apfel-Rotkohl (C-G-L-O) 19,80

Weinempfehlung: Sommer | Blaufränkisch 1/8l 4,20

Klassiker

„Allgäuer Zwiebelrostbraten“ vom Allgäuer Weiderind
mit Röstzwiebeln, Speckbohnen und Spätzle (A-C-G-O-M) 27,80

Rumpsteak (200g) vom Allgäuer Weiderind
dazu Cognac-Pfeffersoße und Kroketten (G-L-O-H) 33,80

Hähnchenstreifen im Kürbiskernmantel
mit grünem Salat und Kürbiskerndressing und Kernen (A-B-C-M-F) 15,60

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Kartoffel-Gurken Salat (A-C-G-O) 22,80

Cordon Bleu vom Schwein
mit Schinken und Walser Bergkäse gefüllt,
dazu Kartoffel-Gurken-Salat (A-C-G-O) 17,80

Weinempfehlung: Werner Achs | Zweigelt 1/8l 4,20
Speziell zu Rindfleisch ein Genuss

Süßes zum Abschluss

hausgemachte Schoko Tarte mit Vanilleeis und Himbeer-Coulis <i>(C-G)</i>	9,80
Topfenknödel mit Marillenfüllung und süßen Bröseln <i>(A-C-G-O)</i>	6,20
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne <i>(A-C-G)</i>	5,80
Karamellierter Kaiserschmarren (für 2 Personen, 20 Minuten Vorfreude) mit Rosinen, Mandeln und Apfelkompott <i>(A-C-G-H-O-V)</i>	14,80

Eis

Waldbeerentraum Joghurteis, Waldbeer Eis garniert mit Waldbeeren und Sahne	6,80
Heiße Liebe cremig Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	7,20
Nussknacker Vanille-, Schokolade- und Walnusseis mit Eierlikör garniert mit Haselnusskrokant und Sahne	7,20
nichts dabei? machen Sie sich Ihren eigenen Eisbecher: Vanille - Schokolade – Erdbeer – Walnuss – Waldbeer - Joghurt	
Preis pro Kugel	1,80
Mit Eierlikör oder Kürbiskernöl	1,00
Mit Sahne	0,80

Menü mit Weinbegleitung

Gerne stellen wir euch ein Menü nach euren Vorstellungen zusammen und servieren euch die passenden Weine aus unserem Weinkeller dazu
– ab 2 Personen

3 Gänge	pro Person 49,80
4 Gänge	pro Person 59,80

Original Schweizer Käsefondue

mit Weißbrotwürfeln, Kartoffeln und Salat vom Buffet

– ab 2 Personen (A-G-L-O-S) pro Person 23,80

Fleisch-Fondue in Brühe

dreierlei Fleischsorten (Rind, Schwein, Pute)

verschiedene Cocktailsoßen, Mixed - Pickles,

ofenfrisches Baguette, Kartoffeln und Salat vom Buffet

– ab 2 Personen (C-L-M-O-S) pro Person 27,80

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	3,50
Afri Cola Afri Cola zuckerfrei	0,3 l	3,50
Limo Apfelschorle Holunderschorle	0,5 l	4,50
Hidde Schbrudl Kräuter Limonade	0,5 l	4,50

Wein offen

Weiss:	1/8l	1/4l
Weszeli Grüner Veltliner DAC 2020 Bio (leicht, knackig, Pfefferl)	4,20	7,60
Prieler gemischter Satz 2020 (fruchtig, cremig, Marille)	4,20	7,60
Rose:		
Josef Ehmoser Rosé Zweigelt 2020 (Zuckerl, spritzig, erfrischend)	4,20	7,60
Rot:		
Werner Achs Zweigelt Goldberg 2019 (elegant, Vanille, Kirsche)	4,20	7,60
Sommer Blaufränkisch Lehmgrube 2019 (Blaubeere, würzig)	4,20	7,60

Flaschenweine entnehmen Sie bitte unserer Weinkarte

Bier

	0,3 l	0,5 l
Gold Ochsen Export	3,50	4,50
Gold Ochsen Kellerbier naturtrüb	3,80	4,80
Gold Ochsen Hefeweizen	3,80	4,80
Gold Ochsen Pils	3,50	
Fl. Gold Ochsen Weizen Alkoholfrei		4,80
Fl. Gold Ochsen Kellerbier naturtrüb dunkel		4,80

Kaffee

Tasse Kaffee Creme		2,80
Cappuccino		3,80
Milchkaffee		4,80
Espresso		2,80
Doppelter Espresso		4,20
Heiße Schokolade		3,40
Demmers Teehaus, verschiedene Sorten		2,80
Heisse Zitrone frisch gepresst		3,80
Glühwein Jagertee		4,50

Schnaps

Bodensee Obstler	0,2 cl	2,50
Grassl Enzian	0,2 cl	2,50
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

Edelbrände

Prinz Alter Marillen Brand	0,2 cl	4,20
Bauer Haselnuss Likör	0,2 cl	4,20
Prinz Zirbelschnaps	0,2 cl	4,20
Hämmerle Vogelbeerenbrand (Rarität aus Österreich)	0,2 cl	6,00