

## 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 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	4,50
Hugo		
Sekt, Minze, Holundersirup	0,2 l	6,50
Aperol Spritz	0,2 l	6,50
hausgemachte Grapefruit Thymian Limonade	0,5 l	5,40
Martini Bianco	5 cl	5,50

Aus dem Suppentopf

Boullion vom Allgäuer Weiderind mit Frittaten <i>(A-C-L-S)</i>		5,20
Walser Bergkäsesuppe mit Kräutercroutons <i>(A-G-L-O-S)</i>		6,80
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>		15,80
geräuchertes Forellenfilet mit Zitronenschaum, Kartoffelrösti und Salat <i>(A-C-D-G-M)</i>		10,80
Walser Bruschetta mit frischen Tomaten und Bergkäse überbacken <i>(A-G-S-V)</i>		9,80
Salatteller vom Buffet		
Wählen Sie nach Ihren Wünschen vom Salatbuffet mit großer Auswahl an Essig und Ölen sowie verschiedenen Toppings <i>(V)</i>		6,50

## Vegetarisch

---

Kräuter-Spinat-Knödel mit zerlassener Butter Bergkäsespähnen und Salatbouquet (A-C-G-M)	15,80
Tomatenrisotto mit Grillgemüse und Kräuter-Pesto (vegan, L-O-H)	15,20
Hausgemachte Polenta-Ecken auf Tomatensoße mit Blumenkohl-Brokkoli-Käse-Auflauf (A-G)	15,20
Walser Kässpätzle mit dreierlei Käse, geschmolzenen Zwiebeln und Salat vom Buffet (A-C-G)	15,80

**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)	23,60
Zanderfilet auf Kräuter-Pesto mit Mandelbrokkoli und Kartoffeln (A-D-H)	21,20

**Weinempfehlung:** Wenzeli | 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) 19,80

Hirschgulasch  
mit Kräutersauerrahm, Polenta-Ecken und Apfel-Rotkohl (C-G-L-O) 21,80

**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 Pfeffersoße und Kroketten (G-L-O-H) 33,80

Hähnchenstreifen im Kürbiskernmantel  
mit grünem Salat und Kürbiskerndressing und Kernen (A-B-C-M-F) 16,80

Wiener Schnitzel vom Kalb  
mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurken Salat (A-C-G-O) 24,80

Cordon Bleu vom Schwein  
mit Bauernschinken und Walser Bergkäse gefüllt,  
dazu Preiselbeeren und Kartoffel-Gurken-Salat (A-C-G-O) 19,80

**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>	6,80
Palatschinken (österr. Pfannkuchen) mit Vanilleeis, Sahne und Schokosoße <i>(A-C-G)</i>	6,80
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne <i>(A-C-G)</i>	6,20
Karamellierter Kaiserschmarren mit Rosinen, Mandeln und Apfelkompott <i>(A-C-G-H-O-V)</i> (für 2 Personen, 20 Minuten Vorfreude)	16,80

Eis

Waldbeerentraum Joghurteis, Waldbeereis garniert mit Waldbeeren und Sahne	6,80
Heiße Liebe cremigies 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	2,00
Mit Sahne	1,80

### **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 25,80

### **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 29,80

### Alkoholfrei

Teinacher Gourmet Mineralwasser   still	0,25 l	3,20
Teinacher Gourmet Mineralwasser   still	0,75 l	6,50
Rhabarber Schorle	0,3 l	3,80
Zitronenlimo   Orangenlimo   Spezi	0,3 l	3,50
Afri Cola   Afri Cola zuckerfrei	0,3 l	3,50
Limo   Apfelschorle   Holunderschorle	0,5 l	4,80
Hidde Schbrudl Kräuter Limonade	0,5 l	4,80

### Wein offen

<b>Weiss:</b>	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
<b>Rose:</b>		
Josef Ehmoser   Rosé Zweigelt 2020 (Zuckerl, spritzig, erfrischend)	4,20	7,60
<b>Rot:</b>		
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	3,60	4,80
Gold Ochsen Kellerbier naturtrüb	3,80	5,10
Gold Ochsen Hefeweizen	3,80	5,10
Gold Ochsen Pils	3,60	
Fl. Gold Ochsen Weizen Alkoholfrei		5,10
Fl. Gold Ochsen Kellerbier naturtrüb dunkel		5,10

## Kaffee

---

Tasse Kaffee Creme	3,20
Cappuccino	4,20
Milchkaffee	5,40
Espresso	3,20
Doppelter Espresso	5,40
Heiße Schokolade	4,20
Demmers Teehaus, verschiedene Sorten	3,80
Heisse Zitrone frisch gepresst	4,80
Glühwein   Jagertee	5,50

## Schnaps

---

Bodensee Obstler	0,2 cl	3,10
Grassl Enzian	0,2 cl	3,20
Marillenbrand mit Frucht	0,2 cl	3,80
Williamsbrand mit Frucht	0,2 cl	3,80
Schladerer Himbeere   Kirsche	0,2 cl	4,20

## Edelbrände

---

Prinz Alter Marillen Brand	0,2 cl	4,60
Bauer Haselnuss Likör	0,2 cl	4,60
Prinz Zirbenschnap	0,2 cl	4,60
Hämmerle Vogelbeerenbrand (Rarität aus Österreich)	0,2 cl	7,00