

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 sowie 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 (Allgäu)**

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)**

Seit über 50 Jahren unser Partner für heimische Forellen

Milch **Vorarlberg Milch**

Eigenständige Molkerei mit fairem Milchpreis für die Bauern der Vorarlberger Regionen


Gasthof Kreuz | Gerbeweg 1 | Hirscheegg
täglich geöffnet von 16:00-22:00 | warme Küche 17:00-21:00 | Montag Ruhetag
Tischreservierung online: <https://www.gasthof-kreuz.at>
oder telefonisch: 0043 5517/5750

alle Preise inklusive aller Abgaben




Zum Einstimmen und Anregen

Weingut Müller Rosé frizzante	0,1 l	4,80
„Kreuz“ Spritz hausgemachter Grapefruit Thymian Sirup, Sekt	0,2 l	6,80
Hugo		
Sekt, Minze, Holundersirup	0,2 l	6,80
Aperol Spritz	0,2 l	6,80
hausgemachte Grapefruit Thymian Limonade	0,5 l	5,40
Gin Tonic		
Strawberry Gin, Schweppes Tonic und gefrostete Himbeeren	4 cl	7,80

Aus dem Suppentopf

Bouillon vom Allgäuer Weiderind mit Frittaten <i>(A-C-F-L)</i>		6
Walser Bergkäsesuppe mit Kräutercroutons <i>(A-G-L-O-V)</i>		7
Tagessuppe: bitte fragen Sie bei unserem Service-Team nach		




Vorweg


Heimisches Hirsch-Carpaccio mit Ruccola und Bergkäse <i>(G-M)</i>		16
geräuchertes Forellenfilet mit Zitronenschaum, Kartoffelrösti und Salat <i>(A-C-D-G)</i>		11
Walser Bruschetta mit frischen Tomaten und Bergkäse überbacken <i>(A-G-V)</i>		10
ein Salatteller vom Buffet		
Wählen Sie nach Ihren Wünschen vom Salatbuffet mit großer Auswahl an Essig und Ölen sowie verschiedenen Toppings <i>(V-A-G-M)</i>		6

Vegetarisch

Kräuter-Spinat-Knödel mit zerlassener Butter
Bergkäsespähnen und Salatgarnitur (A-C-G-M-V)  17

Tomatenrisotto mit Grillgemüse und Kräuter-Pesto (L-O-V)    16

Blumenkohl Steak
orientalisch mariniert nach Wunsch gegrillt
auf Brokkoli-Püree mit Grilltomaten und karamellisierten Nüssen (E-H-V)    16

Walser Kässpätzle
mit dreierlei Käse, geschmolzenen Zwiebeln und Salat vom Buffet (A-C-G-M-V)  17

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

Fisch


Forelle „Müllerin“ aus dem hauseigenen Quellwasserbecken
mit Butter gebraten, dazu Petersilienkartoffeln (A-D-G) 25

Zanderfilet
auf Kräuter-Pesto mit Mandelbrokkoli und Kartoffeln (A-D-H) 23

Weinempfehlung: Frischauf | 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, Bergkäse, Cocktailsauce und Pommes (A-C-G-N-O) 21

Hirschgulasch
mit Kräutersauerrahm, Polenta-Ecken und Apfel-Rotkohl (H-G-L-O)  22

Weinempfehlung: Heribert Bayer | Blaufränkisch 1/8l 4,20
Blaubeeren und Zimt, mit diesem Wien wird auch unser Gulasch angesetzt


Klassiker

„Allgäuer Zwiebelrostbraten“ vom Allgäuer Weiderind
mit Röstzwiebeln, Speckbohnen und Spätzle (A-C-F-O-M)  30

Rumpsteak (200g) vom Allgäuer Weiderind
nach Wunsch gegrillt mit hausgemachter Knoblauchbutter und Pommes (G-O) 33







Fitness Teller
Hähnchenbrust mit Ofenkartoffel, Kräuterquark und Salatgarnitur (G) 17

Original Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurken Salat (A-C)  26





Cordon Bleu vom Schwein
mit Bauernschinken und Bergkäse gefüllt,
dazu Preiselbeeren und Kartoffel-Gurken-Salat (A-C-G)  21

Weinempfehlung: Heribert Bayer | Zweigelt 1/8l 4,20
Kirsche und Vanille, speziell zu Rindfleisch ein Genuss

Süßes zum Abschluss

hausgemachte Schoko Tarte mit Vanilleeis und Portwein-Himbeer-Soße (C-G-V)	 	10
Topfenknödel mit Marillenfüllung und süßen Bröseln (A-C-G-O-V)		7
Palatschinken (österr. Pfannkuchen) mit Vanilleeis, Sahne und Schokosauce (A-C-G-V)		6
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne (A-C-G-V)		7
Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandeln und Apfelkompott (A-C-G-H-V) (für 2 Personen, 20 Minuten Vorfreude)		16

Eis

Fitnessbecher Joghurteis, Johannisbeersorbet, Früchte, Joghurt und Müsli		7
Heiße Liebe cremigtes Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne		8
Nussknacker Vanille-, Schokolade- und Walnusseis mit Eierlikör, garniert mit Haselnusskrokant und Sahne		8
nichts dabei? machen Sie sich Ihren eigenen Eisbecher: Vanille - Schokolade – Erdbeer – Walnuss – Joghurt – Johannisbeersorbet (Vegan)		
Preis pro Kugel		2
Eierlikör oder Kürbiskernöl		2
Sahne		1

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 50

4 Gänge

pro Person 60

Original Schweizer Käsefondue

mit Weißbrotwürfeln, Kartoffeln, Salat vom Buffet

und einem Stamperl Kirschwasser

– ab 2 Personen *(A-G-O)*



pro Person 28

Fleisch-Fondue in Brühe

dreierlei Fleischsorten (Rind, Schwein, Pute)

verschiedene Cocktailsaucen, Mixed - Pickles,

ofenfrisches Baguette, Kartoffeln und Salat vom Buffet

– ab 2 Personen *(A-C-F-L-M)*

pro Person 30

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	3,60
Afri Cola Afri Cola zuckerfrei	0,3 l	3,60
Limo Apfelschorle Holunderschorle	0,5 l	4,90
Hidde Schbrudl Kräuter Limonade	0,5 l	4,90

Wein offen

Weiss:	1/8l	1/4l
Frischauf Grüner Veltliner „Hundspoint“ (grüner Apfel, pfefferl)	4,20	7,80
Frischauf gemischter Satz „Sauvignon & More“ (fruchtig, Marille)	4,20	7,80
Rose:		
Josef Ehmoser Rosé Zweigelt (Zuckerl, spritzig, erfrischend)	4,20	7,80
Rot:		
Bayer Zweigelt „Zeitlos“ (elegant, Vanille, Kirsche)	4,20	7,80
Bayer Blaufränkisch „Neckenmarkt“ (Blaubeere, Zimt)	4,20	7,80

Flaschenweine entnehmen Sie bitte unserer Weinkarte

Bier

	0,3 l	0,5 l
Gold Ochsen Export	3,60	4,90
Gold Ochsen Kellerbier naturtrüb	3,80	5,20
Gold Ochsen Hefeweizen	3,80	5,20
Gold Ochsen Pils	3,60	
Fl. Gold Ochsen Weizen Alkoholfrei		5,20
Fl. Gold Ochsen Kellerbier naturtrüb dunkel		5,20

Kaffee

Tasse Kaffee Creme	3,20
Cappuccino	4,40
Milchkaffee	5,40
Espresso	3,20
Doppelter Espresso	5,40
Heiße Schokolade	4,40
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
Freihof Himbeere Kirsche	0,2 cl	4,20

Edelbrände

Prinz Alter Marillen Brand	0,2 cl	4,60
Hauser Haselnuss Likör	0,2 cl	4,60
Prinz Zirbelschnaps	0,2 cl	4,60
Pfanner Vogelbeerenbrand (Rarität aus Österreich)	0,2 cl	7,00