



Aperitif – einfach lecker

„Heidi“ Heidelbeerlikör mit Sekt & Zimtstaub € 6,2

Glas Schwarzriesling-Sekt – trocken „blanc de noir“ EXTRA BRUT
Weingut Eberbach-Schäfer € 6,6

„Hibiskus-Spritz“ Hibiskus-Orangen-Likör (Aperitivo Rosato) mit Soda, Sekt & Eis € 6,2

HeimatGenuss-Cocktail „HeiCo“
„GinSTR“ Stuttgart Dry Gin mit Tonic Water, Apfelsaft & Eiswürfeln € 9,8

köstlich – erfrischend – alkoholfrei

sKreuz-Saftcocktail alkoholfrei aus tropisch-gelben Früchten mit Grenadine & Eis € 5,4

„HeimatLust“ Alkoholfreier Gin mit Tonic Water, Apfelsaft & Eiswürfel € 8,8



Kreuz-LIMOS-hausgemacht

Kreuz-Limo Holunderblüte
Kreuz-Limo Ingwer/Minze
Kreuz-Limo Wildpreiselbeere
Kreuz-Limo „Eistee“
0,5l € 5,2



Gerichte mit diesem Symbol bereiten wir Ihnen gerne als reduzierte Portion abzüglich € 2,- zu.
Gerne bereiten wir Ihnen alle Gerichte mit Schwäbischen Käsespätzle oder Bratkartoffeln zu, Aufpreis € 3,--
Sie möchten statt Gemüse oder einer Beilage eine Gemischte Salatschüssel, Aufpreis € 3,--

„Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte.
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiker-Karte Auskunft über
die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.“



Suppen & Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Maultäschle & Flädle € 6,8

Curry-Ingwer-Cremesuppe mit Krebsfleisch € 7,5

Carpaccio vom Rind mit weißem Balsamico, Parmesan und Blattsalatbouquet € 13

G´mischte Salatschüssel mit Kartoffel – Karotte – Weißkraut – Blattsalat
Himbeer-Honig-Vinaigrette und gerösteten Kernen € 6,8

Dieß & Das

„Grill-Camembert“

in der Paprika-Kräuterkruste mit Kartoffelrösti, gebratenem Gemüse,
würziger Rouille und Avocadodip € 15,5



Paniertes Schweineschnitzel

mit Pommes & G´mischte Salatschüssel € 15,8

mit Spätzle, Bratensauce & G´mischte Salatschüssel € 16,8

Schweizer Wurstsalat mit Brotkorb € 9,5

Schwäbische Linsen mit Wienerle und Spätzle € 13

*Geflüster aus der KREUZ-
Küche...*

unsere Schnitzel sind extra dünn
plattiert und knusprig in der Pfanne
gebraten.

EINFACH NUR LECKER!

Glutenfrei oder Laktosefrei ist sehr gerne möglich. Sprechen Sie uns an,
wir empfehlen Ihnen gerne etwas.



HeimatKüche



Wussten Sie schon?
...seit 39 Jahren kochen wir bei uns die
hauseigenen Kreuzknöpfe nach unserem
„Geheim-Rezept“ 😊

✿ **Gemüse-Früchte-Geschnetzeltes in Currysauce**
mit Basmatireis & G´mischte Salatschüssel € 19



✿ **Lachsforellenfilet vom Kocherursprung**
Rahm-Blattspinat und Kartoffel-Sesam-Plätzchen € 25

„**Chefrostbraten**“ an hauseigener Pfeffersauce
Käsespätzle und Röstzwiebeln € 23

Geflüster aus der KREUZ-Küche...

unsere Pfeffersauce:
pikante Bratensauce mit Champignons,
Paprika, Mais, Gemüsestreifen &
Pfefferkörnern.

✿ **Schweinelendchen** an zarter Morchelrahmsauce
gebratenem Gemüse und unseren hauseigenen Kreuzknöpfe € 21

✿ **Tafelspitz vom Rind an Meerrettichsauce**
mit glacierten Karotten, Bratkartoffeln G´mischte Salatschüssel € 24

✿ **Rehbraten aus Steinheimer Wäldern**
Wacholdersauce mit Apfelrotkraut, Preiselbeerapfel und unseren Kreuzknöpfe € 24

„Wilde-Kachel“ aus Steinheimer Wäldern

Kachel auf den Tisch

Rehmedaillons rosa gebraten mit Rehragout, Preiselbeer-Apfel, Wacholdersauce,
dazu Apfelrotkraut und unsere Kreuzknöpfe
2er Kachel € 52 / 4er Kachel € 99,-



Süße - Kachel auf den Tisch

Apfelküchle in Zimt & Zucker gewendet mit Vanilleeiscreme
6 Stück in der 2er Kachel € 18 / 12 Stück in der 4er Kachel € 33

