



*Herzlich Willkommen bei uns im sKreuz.  
Wir wünschen Ihnen mit Ihren Liebsten  
eine gute Zeit bei uns.*

## *Restaurant HeimatGlück*

Die SCHWÄBISCHE ALB - unsere Heimat.

Wir haben das GLÜCK in dieser SCHÖNEN HEIMAT leben und arbeiten zu dürfen.  
Kochen im Einklang der vier Jahreszeiten unserer prachtvollen Schwäbischen Ostalb,  
dazu eine Handvoll Frischegarantie, gemischt mit herzhaften und feinsten Zutaten  
aus der Region und eine kräftige Portion von handwerklicher Kochkunst  
unseres kompetenten und sympathischen Küchenteams.

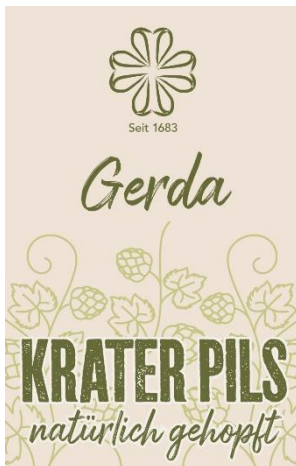
Schmecken Sie unsere kreative & heimatverbundene Küche!

*Melanie & Marc Maier*





## unsere Biere



### **Unser Pils „Gerda“ benannt nach Melanie´s Mutter**

Optik: strahlendes gold-gelb  
Nase: Blumig, herbes Naturhopfenaroma  
Geschmack: Runde, dezente, ausgewogene Note von Honig



### **Unser Hausbier „Helmut“ benannt nach Marc´s Vater**

Optik: zarte Trübung  
Nase: Mild-sanfter Hauch von Bierhefe  
Geschmack: Vollmundig, kräftige Würze, einfach LECKER



Heimat Glück  
since 1685

## Aperitif – Klassiker

**Glas Schwarriesling-Sekt** „blanc de noir“  
EXTRA BRUT Weingut Eberbach-Schäfer 0,1l € 7,10

„Sandy“ Sanddornlikör mit Sekt 0,1l € 6,50

„Ingwer-Minz-Sekt“ Ingwer-Minz-Sirup hausgemacht mit Sekt 0,1l € 6,50

**Sherry Sandemann** medium 5 cl € 5,50

**Campari** 4cl mit Soda & Eis € 6,40 mit Orangensaft & Eis € 6,90

**Martini bianco** mit Eis 5cl € 5,80

## köstlich – erfrischend – alkoholfrei

### sKreuz-Saftcocktail

alkoholfrei, tropisch-gelben Früchte mit Grenadine & Eis 0,3l € 6,9

**VeneZero-Spritz – ALLES ALKOHOLREI** - Aperol – Sekt – Wasser & Eis 0,2l € 7,2

**Riesling-Sekt** Alkoholfrei Weingut Engel 0,1l € 6,8



## Kreuz-LIMO®-hausgemacht

Kreuz-Limo Holunderblüte-Zitrone

Kreuz-Limo Ingwer/Minze

Kreuz-Limo Himbeer-Toni

Kreuz-Limo Grapefruit-Rosmarin

0,5l € 6,1

## „Rosmarie“ Limo für Erwachsene

Gin – Rosmarin-Sirup – Grapefruit – Soda – Tonic – Eis € 8,5



*... für alle Suppenkasper*

*ebbes kleines vorweg...*

### **Brotgedeck**

Brotkorb mit hausgemachtem Kräuterquark pro Person € 1,8  
dieses Gedeck kann Tischweise bestellt werden, Kinder bis 11 Jahre gratis'

**Rinderkraftbrühe** mit Maultäschle & Flädle € 7,9

**Spargelcremesuppe** mit Radieschensprossen € 9,8 ✓

**Bärlauchcremesuppe** mit Grießklößchen € 9,6 ✓

*Suppentopf – Spargelcremesuppe*

*inkl. Brotkorb & hausgemachtem Kräuterquark*

**ZUM TEILEN ab 2 Personen**

Pro Person € 10,90





## Salate & Vorspeisen

*ebbes kleines vorweg...*

### **Brotgedeck**

Brotkorb mit hausgemachtem Kräuterquark pro Person € 1,8  
dieses Gedeck kann Tischweise bestellt werden, Kinder bis 11 Jahre gratis'



### **Spargel – Erdbeere – Salat**

mit weißem Balsamico, Minze & Parmesan € 12,8



### **G'mischte Salatschüssel** mit Kartoffel – Karotte – Weißkraut – Gurke

Dinkel – Blattsalat an Himbeer-Senf-Vinaigrette und gerösteten Kernen € 8,8



## *& bissle mehr Salat*

### **„SalatGürtle“ Blattsalate an Himbeer-Senf-Vinaigrette**

mit Lachsforellenfilet an Dill-Senf-Sauce & Steakhouse-Pommes € 28,8



### **„SalatGürtle“ Blattsalat an Himbeer-Senf-Vinaigrette**

würzige Truthahnsteifen vom Dangelhof & Steakhouse-Pommes € 24,9



*.... unser Tipp als Vorspeise zum Teilen*

### **Spezialitäten -Teller „HeimatGlück“**

Stangenspargel mit Hollandaise / Hofkäse mit Bärlauch / Räucherlachs  
... vom Bio-Hof Häge ...Vera´s Milch-Manufaktur ...mit Meerrettichsahne

als Hauptgericht € 28,-

oder geteilte Freude ist doppelte Freude – als Vorspeise zum Teilen



## unsere HeimatGlück-Partner



- ~ Kartoffeln vom Kartoffel-Maier - Steinheim, bewirtschaftet auch unserem Kartoffelacker hinterm Haus
- ~ Spargel vom Biohof – Häge – Langenau
- ~ Käse von Veras Milchmanufaktur - Lautern
- ~ Eier vom Junginger - Sontheim
- ~ Mehl & Müsli von der Benz-Mühle - Heidenheim/Aufhausen
- ~ Honig vom Imker Fähnle, vom Bienenstock bei der Berghütte Kraterblick



Wir kaufen Tiere von unseren Heimatglück-Partnern im Ganzen ein und verarbeiten sie in unserer Küche mit handwerklichem Können, großer Sorgfalt und tiefem Respekt vor dem Produkt.

- ~ Freilandschweine aus Iggingen von Sandra & Christian Heinzmann
- ~ Bio-Rinder vom Biohof Hay-Rieck - Weidenstetten
- ~ Limousine Freiland Rinder aus Abtsgmünd Familie Stütz
- ~ Straußenfarm Böhmenkirch – Familie Bosch
- ~ Rehwild vom Forstbezirk Östliche Alb
- ~ Ostalb-Lamm von der Schäferei Banzhaf/Heldenfingen
- ~ Metzgerei Oberhammer - Steinheim
- ~ Geflügel von Dangelhof – Altheim
- ~ Lachsforellen vom Kocherursprung Oberkochen





Heimat Glück  
since 1685

## Spargelküche

### Portion Spargel „NATUR“ vom Biohof Häge

mit Sauce Hollandaise, Kräuterflädle und Salzkartoffeln € 26,8 

### Spargel-Pfännle

pikantes Spargelragout mit Chili-Hollandaise überbacken auf Kartoffelrösti € 24,8

### Ein paniertes Schweineschnitzel

Stangenspargel, Sauce Hollandaise, Kräuterflädle und Salzkartoffeln € 29,8

### Lachsforellenfilet vom Kocherursprung

Stangenspargel, Sauce Hollandaise, Kräuterflädle und Salzkartoffeln € 34,8

### „TAGLIATA vom Limousin-Rind“ Filetscheiben tranchiert

auf pikantem Spargelragout, Bratensauce, Parmesan  
& Kartoffel-Sesam-Plätzchen € 39,8

*PS: Unsere Sauce Hollandaise wird frisch mit Weißwein aufgeschlagen*

## SKreuzKlassiker

### Schweinelendchen an zarter Morchelrahmsauce

mit gebratenem Gemüse und unseren hauseigenen Kreuzknöpfe € 29,8 

### Zarter Braten vom Ostalb-Lamm an Kräuter-Knoblauchsauce

mit Speckbohnen und unseren Kreuzknöpfe € 31,- 



### Chefrostbraten 2.0 am SPIESS vom Limousin Rind / Abtsgmünd

an hauseigener Pfeffersauce, Rouille (französischer Knoblauchdip)  
auf Bratkartoffeln € 29,9

### Zwiebelrostbraten an Bratensauce vom Limousin Rind/Abtsgmünd

mit hausgemachter Maultasche und Spätzle € 32,9

*ACHTUNG: unser klassischer Zwiebelrostbraten ist flach plattiert!*



## Buffets 2026

### Wo – Wann – Was ist geboten....

#### Event-Location Berghütte Kraterblick

#### Hütten-Brunch am Sonntag Muttertag, 10. Mai

ab 11 Uhr Buffet mit Gebäckstation, hausgemachten Aufstrichen, Salatbuffet, Suppentopf, Hauptgang mit Fleisch – Fisch – Vegetarisch und süßem Dessert  
Preis pro Person € 38,5

#### Hütten-Grill-Buffer

#### in unserer Event-Location Kraterblick

Freitags: 1. Mai/22. Mai/3. Juli, Beginn 18.30 Uhr

Salatbuffet, Brotstation, hausgemachte Aufstriche, Grillsaucen.  
Vom Grill: dreierlei Fleisch von unseren Erzeugern, Beilagen, Gemüse.  
Preis pro Person € 29,90

Upgrade - verschiedene Desserts zur Auswahl, auf Wunsch Preis pro Person € 5,-



#### ErlebnisBuffets 2026 im sKreuz

Freitag, 8. Mai – Spargelbuffet... wir läuten den Sommer ein € 44,-  
Freitag, 18. September – Streuobstwiesen-Buffer im Altweiber-Sommer  
Freitag, 9. Oktober – Wild-Buffer... mit Spezialitäten aus den Wäldern unserer Region  
Freitag, 6. November – Gans & Enten - Buffet

*prost Helmut und Gerda...*



#### *Geflüster aus der KREUZ-Küche...*

**unsere Pfeffersauce:**

**pikante Bratensauce mit Champignons, Paprika,  
Mais, Gemüwestreifen & Pfefferkörnern.**



Heimat Glück  
since 1685



*„Heimat Glück - Kachel“  
vom Ostalb - Lamm*

*Kachel zum Teilen ab 2 Personen*



Kotelette und Braten vom Ostalb-Lamm an Kräuterjus  
mit gebratenem Gemüse, Spätzle & Kartoffel-Sesam-Plätzchen

2er Kachel € 72 / 4er Kachel € 140

*Infos zur Speisekarte - DER LIEBEHUNGER*

*Der eine hat mehr davon der andere weniger.*

*Fragen Sie uns gerne nach einem Nachschlag.*

Gerichte mit diesem Symbol bereiten wir Ihnen gerne als reduzierte Portion abzüglich € 2,- zu.

Gerne bereiten wir Ihnen alle Gerichte mit Bratkartoffeln zu, Aufpreis € 3,-



"Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, fragen Sie noch unserer Allergienkarte.  
Glutenfrei oder Laktosefrei ist teilweise ausgezeichnet,  
bei vielen Gerichten ist durch eine kleine Änderung einiges möglich.



Heimat Glück  
since 1985

*Geht immer....*

**Panierte Auberginen-Scheiben mit Avocado-Dip**

mit Steakhouse-Pommes & G´mischte Salatschüssel € 22,9



**Paniertes Schweineschnitzel**

mit Pommes Frites & G´mischte Salatschüssel € 22,9

mit Spätzle, Bratensauce & G´mischte Salatschüssel € 23,9



*Geflüster aus der KREUZ-Küche...*

unsere Schnitzel sind dünn plattiert und knusprig gebraten.

**EINFACH NUR LECKER!**



*oder gerne ein Vesper ....*

**Schweizer Wurstsalat** mit Brotkorb € 12,9

mit Leberkäse vom Freilandschwein und Käse

Tipp: dazu  
Bratkartoffeln  
+4,80€

**„Biergarten-Teller“** *Gäste-Liebling*

mit paniertem Leberkäse, Spiegelei, Schweizer Wurstsalat

Obazda mit Brotkorb € 19,5

Tipp: dazu  
Bratkartoffeln  
+4,80€

**Saure Kutteln in Lembergersauce**

*nach Rezept von Opa Hans*

mit Brotkorb € 12,5

Tipp: dazu  
Bratkartoffeln  
+4,80€



SHARING  
Teilen macht GLÜCKLICH

## HeimatGlück Kachel-Menü

Weil man sich meistens eh nie entscheiden kann  
und es gemeinsam sowieso immer besser schmeckt.

**Empfehlen wir unser Menü zum Teilen ab 2 Personen.**

### Suppentopf

Spargelcremesuppe mit Radieschen-Sprossen

### Hauptgang vom Ostalb - Lamm

Kotelette und Braten vom Ostalb-Lamm an Kräuterjus  
mit gebratenem Gemüse, Spätzle und Kartoffel-Sesam-Plätzchen

### Süße Kachel

Schwäbische Apfelkühle in Zimt & Zucker gewendet  
mit Vanillesauce & Vanille-Eiscreme vom Lautertal

ab 2 Personen zu bestellen / 3-Gang pro Person € 55,-

### Empfehlung vorweg

Hausbier „Helmut“  
0,4l € 4,7 / Maß € 9,9

### Weinempfehlung

Lemberger „Alte Reben“  
Weingut Eberbach-Schäfer Glas 0,2l € 7,9  
Flasche 0,7l € 27





Ihr Vierbeiniger Begleiter ist bei uns im Restaurant

*Herzlich Willkommen*

allerdings unter dem Tisch!



### **Hundebelohnung**

**Stücke vom Braten gewürfelt mit Karotte**

Kleine Belohnung im Napf serviert € 7,9

*...leckerschmecker...*