

Suppen & Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Maultäschle & Flädle € 7,2

Kürbissuppe mit Kürbiskernen und Öl € 8,2

Steinpilzcremesuppe mit Grießklößchen und Mandelsplitter € 8,9

Roastbeef vom Jungrind aus Weidenstetten vom Biohof Hay-Rieck

mit Meerrettich & Blattsalatbouquet € 13,8



G' mischte Salatschüssel mit Kartoffel – Karotte – Weißkraut – Blattsalat

Himbeer-Senf-Vinaigrette und gerösteten Kernen € 7,2

Regionaler Spezialitäten - Teller unser Tipp auch als Vorspeise für 2 Personen

Geräuchertes Forellenfilet / Roastbeef – Bio-Jungrind / Ziegen-Frischkäse Creme Brûlée € 19,8

... vom Kocherursprung ...Biohof Rieck-Hay mit Meteorkraterhonig vom Fähnle



„HeimatGlück-Kachel“ vom Rehwild

Kachel auf die Tischmitte ab 2 Personen

Medaillons und Ragout aus Steinheims Wäldern mit Wacholdersauce
mit Kräuterpilzen, Preiselbeer-Apfel, Kartoffelkroketten und Spätzle

2er Kachel € 66 / 4er Kachel € 128

Einzelne Portion € 34,5

unsere HeimatGlück-Kacheln

hier verarbeiten wir Tiere,
die wir im Ganzen einkaufen und direkt in unserer Küche mit viel Können
und Respekt vom dem Produkt verarbeiten.

Bio-Rinder vom Biohof Hay-Rieck aus Weidenstetten

Rehwild vom Forstbezirk Östliche Alb

Ostalb-Lamm von der Schäferei Banzhaf



Heimatküche



Knollen-Sellerie-Schnitzel paniert

mit Pommes & Gemischte Salatschüssel € 18,9



Schmorbraten vom Jungrind aus Weidenstetten an Lembergersauce

mit Rahm-Wirsinggemüse und Spätzle € 25,-



Rehbraten aus Steinheimer Wäldern an Wacholdersauce

mit Kräuterpilzen, unsere Kreuzknöpfe und Preiselbeer-Apfel € 26,5



Lachsforellenfilet vom Kocherursprung an Safransauce

mit Rahm-Wirsinggemüse und Kartoffel-Sesam-Plätzchen € 27,-

„Kreuzklassiker

„Grill-Camembert“

in der Paprika-Kräuterkruste mit Kartoffelrösti, gebratenem Gemüse würziger Rouille und Avocadodip € 18,5

Schweinelendchen an zarter Morchelrahmsauce

mit gebratenem Gemüse und unseren Kreuzknöpfe € 24,8

„Chefrostbraten“ an hauseigener Pfeffersauce

mit Käsespätzle und Röstzwiebeln € 26,5

ACHTUNG: unser Chefrostbraten ist kein Zwiebelrostbraten und ist flach plattiert!

Geflüster aus der KREUZ-Küche...

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



Truthahnsteak „Orientalisch“ vom Dangelhof/Altheim

an Curry-Früchte-Sauce, flambierten Früchten, gebackener Banane und Basmatireis € 23,5



DER LIEBEHUNGER

Der eine hat mehr davon der andere weniger. Fragen Sie uns gerne nach einem Nachschlag.

Dies & Das

Geflüster aus der KREUZ-Küche...

unsere Schnitzel sind extra dünn plattiert und knusprig in der Pfanne gebraten.
EINFACH NUR LECKER!



Paniertes Schweineschnitzel

mit Pommes & G´mischte Salatschüssel € 18,9

mit Spätzle, Bratensauce & G´mischte Salatschüssel € 19,9

Schweizer Wurstsalat mit Brotkorb € 10,9

oder mit Bratkartoffeln € 14,2

„Biergarten-Teller“ mit paniertem Leberkäse,

Spiegelei, Schweizer Wurstsalat, Obazda & mit Brotkorb € 16,3

mit Bratkartoffeln € 19,3

Schwäbische Linsen mit Wienerle und Spätzle € 13,8

„SalatGärtle“ Blattsalate an Himbeer-Senf-Vinaigrette

mit würzigen Truthahnstreifen & Steakhouse-Pommes € 19,8



„SalatGärtle“ Blattsalat an Himbeer-Senf-Vinaigrette

Lachsforellenfilet vom Grill & Steakhouse-Pommes € 24,9



Unsere Kreuz-Kacheln gibt es weiterhin zum Abholen für DAHOM



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,--

"Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, sprechen Sie bitte mit unserem Service. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiker-Karte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten."

Glutenfrei oder Laktosefrei ist teilweise ausgezeichnet, bei vielen Gerichten ist durch eine kleine Änderung einiges möglich