



*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.

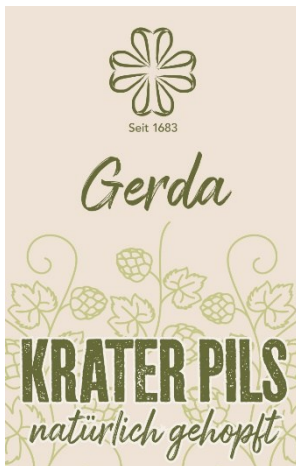
Schmecken Sie unsere kreative & heimatverbundene Küche!

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



Aperitif – Klassiker

Glas Schwarzesling-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 € 2,-
dieses Gedeck kann Tischweise bestellt werden, Kinder bis 11 Jahre gratis'

Kaltes Sauerrahm-Kräutersüppchen mit Radieschen € 9,8

Hausgekochte Rinderkraftbrühe mit Maultäschle & Flädle € 7,9

Schwäbische Hochzeitssuppe mit Maultäschle, Flädle,
Grießklößchen & Mutschelmehl-Klößchen € 10,8

Suppentopf – Schwäbische Hochzeitssuppe

ZUM TEILEN ab 2 Personen mit Brotgedeck

Kräftige Rinderbrühe mit
Maultäschle, Flädle, Grießklößchen & Mutschelmehl-Klößchen pro Person € 11,9





Salate & Vorspeisen

ebbes kleines vorweg...

Brotgedeck

Brotkorb mit hausgemachtem Kräuterquark pro Person € 2,-
dieses Gedeck kann Tischweise bestellt werden, Kinder bis 11 Jahre gratis'



Carpaccio vom Rind

mit weißem Balsamico – Melone – Parmesan – Blattsalat – Pfeffermühle € 15,8

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 Grill-Camembert in Kräuter-Paprika-Panade & Steakhouse-Pommes € 23,9

„SalatGürtle“ Blattsalat an Himbeer-Senf-Vinaigrette

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



... Teilen macht Glücklich

#sharring

„Anti Pasti“

Sommerlicher Snack vorweg oder zwischendurch

Schwarze Oliven – grüne Kapernäpfel – Peperoni mit Frischkäsefüllung
hausgemachter Kräuterquark – Brotkorb für 2 Personen € 14,8



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 1985

sKreuzKlassiker



Ricotta-Spinat-Tortellini an Gorgonzolarahmsauce
mit gebratenen Walnusskernen € 19,8



Gemüse-Früchte-Geschnetzeltes in fruchtiger Currysauce
mit gebackener Banane und Basmatireis € 24,50



Lachsforellenfilet vom Kocherursprung



an sommerlichem Ratatouille mit Kartoffelrösti € 31,5



Truthahnsteak vom Dangelhof „Orientalische Art“



mit flambierten Früchten, gebackener Banane und Basmatireis € 28,9



Zarter Braten vom Ostalb-Lamm an Kräuter-Knoblauchsauce



mit Ratatouille und unseren hausgemachten 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!

Geflüster aus der KREUZ-Küche...

unsere Pfeffersauce:

pikante Bratensauce mit Champignons, Paprika,
Mais, Gemüsestreifen & Pfefferkörnern.



Events 2026

Wo – Wann – Was ist geboten....

Feierabend-Treff Berghütte Kraterblick

jeden Mittwoch von 16 bis 21 Uhr

chillen – genießen – sich treffen



Hütten- Buffets

in unserer Event-Location Kraterblick

Ostalb-Lamm-Buffer € 38,50 – Samstag, 3. Oktober

Kirchweih-Hütten-Buffer € 36,- Freitag, 16. Oktober

Advents-Hütten-Buffer € 36,- Freitag, 27. November

Advents-Hütten-Buffer € 36,- Freitag, 11. Dezember

prost Helmut und Gerda....



Erlebnis Buffets 2026 im sKreuz

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 - Buffer



Heimat Glück
since 1985



*„Heimat Glück - Kachel“
Limousin – Freilandrind
aus Abtsgmünd Limousin –
Kachel zum Teilen ab 2 Personen*



Rinderfilet am Stück rosa gebraten an zarter Morchelrahmsauce
mit gebratenem Gemüse, Spätzle & Kartoffelrösti

2er Kachel € 81 / 4er Kachel € 158
Einzelne Portion € 43,5

Infos zur Speisekarte - DER LIEBE HUNGER

*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.



Geht immer....

Paniertes Schweineschnitzel

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

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



Geflüster aus der K'REUZ-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

Heimat Glück 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 – Schwäbische Hochzeitssuppe

Kräftige Rinderbrühe mit
Maultaschen, Flädle, Grießklößchen & Mutschelmehlkloßchen

Hauptgang vom Limousin - Freilandrind aus Abtsgmünd

Rinderfilet an zarter Morchelrahmsauce
mit gebratenem Gemüse, Spätzle & Kartoffelrösti

Süße Kachel

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

ab 2 Personen zu bestellen / 3-Gang pro Person € 58,-

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 € 8,9

...leckerschmecker...

~~~~~

*Unsere Kreuz-Kacheln weiterhin zum Abholen für DAHOIM*

Speisekarte mit Gerichten die sich besonders für die Kachel eignen hier:

