



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

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.

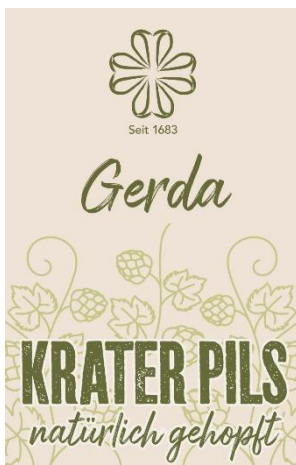
Schmecken Sie unsere kreative & heimatverbundene Küche!

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



unsere HeimatGlück-Partner

- ~ Kartoffeln & Kürbis vom Kartoffel-Maier - Steinheim, bewirtschaftet auch unser Feld 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

... 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'



Hausgekochte Rinderkraftbrühe mit Maultäschle & Flädle € 8,9

Steinpilzcremesuppe mit Mandelsplitter und Sahnehaube € 9,5

Curry-Ingwer-Kürbissuppe mit Kürbiskernen € 9,5



Carpaccio vom Rind

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



Rote Beete-Carpaccio

Ackersalat und Schafskäse von Veras Milchmanufaktur € 14,8



G' mischte Salatschüssel mit Kartoffel – Karotte – Weißkraut – Gurke – Rote Beete
Dinkel – Blattsalat an Himbeer-Senf-Vinaigrette und gerösteten Kernen € 8,8

Suppentopf ~ Maultaschensuppe

ZUM TEILEN ab 2 Personen & Brotgedeck

Kräftige Rinderbrühe mit Maultäschle und Flädle, pro Person € 10,50





Events 2026

Wo – Wann – Was ist geboten....

auch im November & Dezember
mit Glühwein und Punsch am Feuerkorb

Feierabend-Treff Berghütte Kraterblick

jeden Mittwoch von 16 bis 21 Uhr

chillen – genießen – sich treffen



Hütten- Buffets

in unserer Event-Location Kraterblick

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

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

Sonntag-Lunch-Buffer € 38,50 Sonntag, 1. November Allerheilige

Sonntag-Lunch-Buffer € 38,50 Sonntag, 6. Dezember Nikolaustag

Prost Helmut und Gerda....



Buffets 2026 im sKreuz

Freitag, 6. November – Gans & Enten – Buffet € 49,50

Freitag, 4. Dezember – HeimatGenuss – Buffet € 39,50

Freitag, 18. Dezember – HeimatGenuss – Buffet € 38,50





sKreuzKlassiker



Ravioli mit Kürbis gefüllt

dazu Kürbis-Zucchini-Paprika-Ratatouille € 20,80



Rotes Linsencurry mit Kürbis und Birne

dazu Kartoffelrösti und Gemischte Salatschüssel € 22,50



Lachsforellenfilet vom Kocherursprung

Kürbis-Zucchini-Ratatouille und Kartoffel-Sesam-Plätzchen € 31,5



„Albuch-Pfännle“ Schweinelendchen mit Kräuterpilzen

Rahmsauce, Spätzle und Kartoffelkroketten € 28,9



Rehbraten aus Steinheimer Wäldern an Wacholdersauce

Preiselbeeren, Rahm-Kräuterpilze und 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.**



*„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 Allergenkarte.
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 € 23,9
mit Spätzle, Bratensauce & G´mischte Salatschüssel € 24,9



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€*

Saure Kutteln in Lembergersauce

nach Rezept von Opa Hans

mit Brotkorb € 12,5

*Tipp: dazu
Bratkartoffeln
+4,80€*

„Land & Lecker“ Leberkäse vom Freilandschwein

mit Bratensauce, Spiegelei & Bratkartoffeln € 15,8

& bissle mehr Salat

„SalatGürtle“ Blattsalate an Himbeer-Senf-Vinaigrette

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



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:





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 – Maultäschle

Kräftige Rinderbrühe mit Maultaschen und Flädle

### 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 € 59,-

#### Empfehlung vorweg

Hausbier „Helmut“  
0,4l € 5,1 / Maß € 10,5



#### Weinempfehlung

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

