



Aperitif – einfach lecker

Glas Schwarzriesling-Sekt – trocken „blanc de noir“ EXTRA BRUT
vom Weingut Eberbach-Schäfer € 5,9

„Hibiskus-Spritz“ Hibiskus-Orangen-Likör (Aperitivo Rosato) mit Soda, Sekt & Eis € 5,40

HeimatGenuss-Cocktail „HeiCo“

Ziegler Manufaktur Gin „Edition Ringhotels“ mit Tonic Water, Apfelsaft & Eiswürfel € 7,80

köstlich – erfrischen – alkoholfrei

Alkoholfreier Saftcocktail aus tropisch-gelben Früchten mit Grenadine & Eis € 4,9

„HeimatLust“ Alkoholfreier Gin mit Tonic Water, Apfelsaft & Eiswürfel € 6,8



Kreuz-LIMOS-hausgemacht

Kreuz-Limo Holunderblüte
Kreuz-Limo Ingwer/Minze
Kreuz-Limo Wildpreiselbeere
Kreuz-Limo „Eistee“
0,5l € 4,90



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

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Kernen € 7,2

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

Pressknödel vom Bergkäs – Albhof/Lauterstein auf lauwarmem Alb-Linsen-Salat als Vorspeise € 10,8 / als Hauptgericht € 15,5

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

oder mit Bratkartoffeln € 12,5

„Biergarten-Teller“ mit paniertem Leberkäse,

Spiegelei, Schweizer Wurstsalat, Obazda & Brotkorb € 14

mit Bratkartoffeln € 17

„SalatGürtle“ Blattsalate an Honig-Himbeer-Senf-Vinaigrette

mit würzigen Truthahnstreifen & Steakhouse-Pommes € 16

„SalatGürtle“ Blattsalat an Honig-Himbeer-Senf-Vinaigrette

Lachsforellenfilet vom Kocherursprung & Steakhouse-Pommes € 19,8

Geflüster aus der KREUZ-Küche...

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

EINFACH NUR LECKER!





Wussten Sie schon?
...unsere Kräuter aus dem
hauseigene Hochbeet im Garten

HeimatKüche



Kürbisravioli in Kürbissauce

mit Kürbisratatouille & G´mischte Salatschüssel € 19



Lachsforellenfilet vom Kocherursprung

mit Kürbisratatouille und Kartoffel-Sesam-Plätzchen € 25

„Chefrostbraten“ an hauseigener Pfeffersauce
mit Käsespätzle und Röstzwiebeln € 22

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 € 20



Truthahnsteak „Orientalisch“ an Curry-Früchte-Sauce, mit flambierten Früchten
gebackener Banane, Reis & G´mischte Salatschüssel € 22,5

Spieß vom Ostalb-Lamm mit Kräuterbutter
auf sommerlichem Ratatouille mit Bratkartoffeln & G´mischte Salatschüssel € 23,5

Trio vom Ostalb-Lamm – Kachel auf den Tisch

Lammhack-Nugget, Lammkotelett & Lammragout
mit Speckbohnen, Rouille (französische Knoblauch-Mayonaise) & Bio-Nudeln
2er Kachel € 46 / 4er Kachel € 86,-

Süße – Kachel auf den Tisch

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

