



## Aperitif – einfach lecker

„Heidi“ Heidelbeerlikör mit Sekt & Zimtstaub € 5,8

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

„Hibiskus-Spritz“ Hibiskus-Orangen-Likör (Aperitivo Rosato) mit Soda, Sekt & Eis € 5,8

**HeimatGenuss-Cocktail „HeiCo“**  
„GinSTR“ Stuttgart Dry Gin mit Tonic Water, Apfelsaft & Eiswürfeln € 7,8

## köstlich – erfrischend – alkoholfrei

**sKreuz-Saftcocktail** alkoholfrei 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 € 7,5

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

**Geräuchertes Forellenfilet vom Fischböck/Kocherursprung**

mit Ackersalat, Rote-Beete-Ragout & Meerrettich € 11,-

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

Himbeer-Honig-Vinaigrette und gerösteten Kernen € 6,8

## Dies & 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 Steakhouse-Pommes € 12,5

**Schwäbische Linsen** mit Wienerle und Spätzle € 13

**„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!




# HeimatKüche



Wussten Sie schon?  
...seit 39 Jahren kochen wir bei uns die  
hauseigenen Kreuzknöpfe nach unserem  
„Geheim-Rezept“ ☺

 **Kürbisravioli in Kürbissauce**  
Kürbisratatouille & G´mischte Salatschüssel € 19


 **Lachsforellenfilet vom Kocherursprung**  
Kürbisratatouille und Kartoffel-Sesam-Plätzchen € 25

**„Chefrostbraten“** an hauseigener Pfeffersauce  
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

 **Gänsebraten aus dem Ofen an Cassis-Sauce**  
mit Speck-Rosenkohl und Kartoffelknödeln € 28

 **Rehbraten aus Steinheimer Wäldern**  
Wacholdersauce mit Apfelrotkraut, Preiselbeerapfel und Spätzle € 24

## „Wilde-Kachel“ aus Steinheimer Wäldern

### Kachel auf den Tisch

Rehmedaillons rosa gebraten mit Rehragout, Preiselbeer-Apfel, Wacholdersauce,  
dazu Apfelrotkraut und unsere Kreuzknöpfe  
2er Kachel € 52 / 4er Kachel € 99,-

### Süße - Kachel auf den Tisch

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

