



## Aperitif – Sommerlinks – einfach lecker

**Erdbeerbowle** mit Sekt und Minze € 5,8

**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 € 8,5

## 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-LIMO®-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

**Pfifferlingscremesuppe** mit Mandeln und Gartenkräuter € 7,2

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

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

**G´mischte Salatschüssel** mit Kartoffel – Karotte – Weißkraut – Blattsalat Himbeer-Honig-Vinaigrette und gerösteten Kernen € 5,8

## 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

„**SalatGärtle**“ Blattsalate an Honig-Himbeer-Senf-Vinaigrette

mit würzigen Truthahnstreifen & Steakhouse-Pommes € 16

„**SalatGärtle**“ 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



### **Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm**

mit unseren hauseigenen Kreuzknöpfe & G´mischte Salatschüssel € 18,5



### **Lachsforellenfilet vom Kocherursprung an Safransauce**

mit gebratenen Pfifferlingen und Bio-Nudeln € 25

**„Chefrostbraten“** an hauseigener Pfeffersauce

mit Käsespätzle und Röstzwiebeln € 21,5

#### *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

## *Wilde – Kachel auf den Tisch*

Rehragout & Rehmedaillons aus Steinheimer Wäldern an Wacholdersauce  
mit Kräuterpfifferlinge, Preiselbeerapfel & Spätzle

2er Kachel € 48 / 4er Kachel € 90

## *Süße – Kachel auf den Tisch*

Apfelküchle in Zimt & Zucker gewendet mit Vanilleeiscreme  
6Stück in der 2er Kachel € 16 / 12 Stück in der 4er Kachel € 28

