



BERGHÜTTE
KRATERBLICK

569 m

Hoch über den Dächern von Steinheim,
auf dem Zentralhügel des Steinheimer Beckens
liegt inmitten eines wundervollen Naturschutzgebietes
die lichtdurchflutete Berghütte.

Idyllischer kann die Lage kaum sein, mit wundervollem Rundum-Blick auf den
Meteorkraterrand. Berghütten-Feeling pur.

Diese einmalige-außergewöhnliche Event-Lokation können Sie für Ihre
kommende Weihnachtsfeier, Ihr nächstes Familienfest, Standesamtliche
Trauung oder Hochzeit buchen? Wir planen die perfekte Feier für Sie!

Inhaber:

Hans Henner, Friedrich-Philip-Hiller-Weg, Steinheim

Infos & Reservierungen im
Ringhotel Zum Kreuz, Melanie Maier, Hauptstraße 26, Steinheim, Tel. 07329
96 15 0

www.kreuz-steinheim.de

info@kreuz-steinheim.de

*Ein ganz besonderer Ort
für Ihre ganz besondere Feier*

Unsere Menüvorschläge

Liebe Gäste, aus diesen Menü- und Buffetvorschlägen können Sie sich Ihre Wünsche für Ihre Feier individuell zusammenstellen.

Sie können sich für einen Buffet oder Menü entscheiden bestehend aus mind. 3-Gängen.

Die Bereitstellungsgebühr für 2018/2019 erfahren Sie bei uns auf Anfrage:

Abendveranstaltungen

Tagesveranstaltungen mit Kaffee am Nachmittag

und bei Hochzeiten / Seminare

Diese Bereitstellungsgebühr beinhaltet die Vor- und Nachbereitung der Räumlichkeiten, Gedecke, Tischwäsche, Reinigung usw.

Die Komplette Berghütte mit wunderschöner Liegewiese, Sonnenterrasse und Kinderspielplatz ist für Sie EXCLUSIV reserviert.

Sie haben besondere Vorstellung, dann Fragen Sie uns. Wir planen und kochen nach Ihren Wünschen.

Menübesprechung und Terminvereinbarung mit Melanie Maier
Gasthof Zum Kreuz, Tel. 07329 96 15 0

Zur Begrüßung

Glühweinempfang vor der Hütte am Feuerkorb (in den Wintermonaten)
mit Glühwein & Punsch alkoholfrei

Glas Sekt / Sekt mit Orangensaft

Brombeer-Likör mit Sekt

Sanddorn-Mango mit Sekt

Hugo oder Aperol-Spritz

Erdbeer-Bowle mit Sekt aufgefüllt

Alkoholfreier Saftcocktail

was Kleines vorweg zum Empfang

Heiße Brote mit Speck & Zwiebeln

lauwarmer Lauchkuchen – vegetarisch

Schmalzbrote mit Schnittlauch

Canapées exklusiv Belegt

mit Schwarzwälder Schinken, Camembert mit Preiselbeeren, Roastbeef mit Dip, Lachs an Dill-Senf-Sauce

im Sommer: Wanderung mit Empfang

Wanderung mit einem Alb-Guide auf den Steinhirt

- Treffpunkt Parkplatz Hotel Zum Kreuz oder Parkplatz Meteorkrater-Museum
- Geführte Wanderung ca. 45 min.
- Bowle mit Sekt aufgefüllt und lauwarmem Lauchkuchen

im Winter: Fackel-Wanderung mit Empfang

Wanderung mit einem Alb-Guide auf den Steinhirt (Zentralhügel des Steinheimer Beckens) mit Willkommenstrunk am Feuerkorb vor der Berghütte.

- Treffpunkt Parkplatz Hotel Zum Kreuz oder Parkplatz Meteorkrater-Museum
- Geführte Nachtwanderung ca. 45 min. mit Fackeln
- Willkommenstrunk mit heißen Speck-Zwiebelbrot

Berghütten-Schmankerl

Hütten-Salatbuffet & hausgemachter Kräuterquark mit Brot vom Dorfbäcker

Krustenbraten vom Landschwein an Dunkelbiersauce mit Schwäbischkraut
Spätzle & Kreuzknöpfe

Mousse au chocolat mit Vanilleschaum

Hütten-Sommerfest

Hütten-Salatbuffet & hausgemachter Kräuterquark Brot vom Dorfbäcker

Vom Buffet: Ostalb-Lammhaxe auf Bohnengemüse, knusprig gebratene Maishähnchenbrust
auf Ratatouille mit Kartoffelgratin & Spätzle

Hugo-Buttermilchcreme mit Himbeerschaum

Grillparty

Hütten-Salatbuffet & hausgemachter Kräuterquark mit Brot vom Dorfbäcker

Vom Grill am Kraterplatz:

Rinderhüftsteak, Schweinenackensteak, Putenspieße, Garnelenspieße, Würstle, Fetakäse vom Grill, Dip Auswahl, Kräuterbutter, Maiskolben, Grillgemüse, Folienkartoffel & Westernkartoffeln

Eisbuffet – Tischeistruhe mit 3erlei Eis, Obstsalat, marinierten Erdbeeren, Schokoladensauce, Fruchtsauce, Schokoladenstreusel, bunte Streusel, Krokant, Eiswaffeln (ab 50 Personen)

Gemütlicher Sommerabend

Melone mit Schwarzwälder-Schinken & hausgemachten Kräuterquark mit Brot vom Dorfbäcker

Klare Tomatensuppe mit Basilikumflädle

Tranchiertes Schweinelendchen auf gebratenem Sommergemüse mit Rahmsauce und Petersilienkartoffeln

„Erdbeere-Traum“

Erdbeer-Mascarpone-Roulade mit marinierten Erdbeeren und Erdbeereiscreme (alle 4-Gänge serviert)

Apfelernte

Apfel-Ingwerragout mit Ziegenfrischkäse und Pinienkernröster

Hütten-Salatbuffet & hausgemachter Kräuterquark mit Brot vom Dorfbäcker

Spanferkel-Rollbraten an Apfelmostsauce mit Krautschupfnudeln und Kräuterspätzle

Hausgemachter Ofenschlupfer mit Vanilleeis

Wilderer-Fete

„Ackersalatbouquet“

mit Speckstreifen, gerösteten Kernen, Bergkäse-Raspeln, Croutons & hausgemachter Kräuterquark mit Brot vom Dorfbäcker

Rehragout mit Waldpilzen & Rehbraten mit Apfelrotkraut, Preiselbeeren, Spätzle und Serviettenknödel

Heiße Zwetschgen/Kirschen mit Vanilleiscreme und Sahne (alle 3-Gänge serviert)

Enten-Tanz zum Buffet (Oktober bis Januar)

Enten-Orangen-Schmalz & hausgemachter Kräuterquark mit Brot vom Dorfbäcker

Kräftige Rinderkraftbrühe mit Flädle

Enten- und Gänsebraten in der Gusspfanne serviert mit Cassissauce
mit Apfel-Rotkraut, Rosenkohl, Spätzle, Serviettenknödel & Kartoffelknödel

Hausgemachter Ofenschlupfer mit Vanilleeis

Für vegetarische Gäste:

Semmelknödel mit Schwammerlragout

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Hausgemachte Spinatnocken auf Tomatensauce

Hütten-Gnocchi mit getrockneten Tomaten, Paprika, Pinienkerne und Bergkäse



Suppentopf

Maultaschensuppe in kräftiger Rinderbrühe

Leberspätzlessuppe

Festtags-Suppe mit Maultäschle-Flädle-Klößle

Kartoffelsuppe mit Speck & Kräutern

Vorspeisen

Hütten-Salatbuffet mit Baguette & Kräuterquark

„Ackersalatbouquet“

mit Speckstreifen, gerösteten Kernen, Bergkäse-Raspeln & Croutons

„Salatgärtle“ junge Blattsalate an Himbeer-Honig-Senf-Dressing

mit Scheiben von der geräucherten Entenbrust & Preiselbeersahne

mit Backhändel vom Alb-Gockel

Hütten-Brettl auf Maßkrügen am Tisch serviert:

Schäferstecken – Schinkenauswahl – Geologen-Knacker – Obazda mit Zwiebeln

– Bergkäse – Alb-Brie – Schmalztöpfle – Brot vom Dorfbäcker

Vegetarisch: Radieschen-Carpaccio mit Kürbiskernöl – Alb-Brie – Obadza mit Zwiebeln –

Kräuterquark – Bauernbrot

gerne auch als Buffet

Spezialitäten-Brettl auf Maßkrügen am Tisch serviert:

Geräucherte Entenbrust/Preiselbeersahne – Rostbeef vom Vogelstrauß/Remoulade –

Stremellachs/Dill-Senfsauce – geräuchertes Forellenfilet/Sahnemeerrettich – Schmalztöpfle –

Kräuterquark mit Radieschen – Baguette/Bauernbrot

gerne auch als Buffet

•••

Hauptgerichte:

Rinderroulade an Lembergersauce mit Hefeknöpfle & Spätzle

Wildragout mit Kräuterpilzen, Preiselbeeren, Hefeknöpfle & Spätzle

Schweinelendchen „Jäger Art“ an Rahmsauce mit Kräuterpilzen
mit Spätzle und Kartoffelgratin

Krustenbraten vom Landschwein an Dunkelbiersauce mit Schwäbischkraut
Spätzle & Kreuzknöpfe

Sonntagsbraten

Kalbs- & Rinderbraten an zweierlei Saucen mit glacierten Karotten
Spätzle & Kreuzköpfle

Gans oder gar nicht...

Gänsebraten in der Gusseisernen Pfanne serviert an Holunderjus
mit Speck-Rosenkohl und Kartoffelknödel

Enten-Tanz

Entenbraten in der Gusseisernen Pfanne serviert an Cassissauce
mit Apfel-Rotkraut, Servietten-& Kartoffelknödel

Haxen-Party

Schweinshaxen-klein & Kalbshaxe ausgelöst mit Schwäbischkraut
Bratkartoffeln und Semmelknödel

Scheiben vom gefüllten Alb-Gockel mit Wirsingspätzle

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln

Grill-Pfanne

Schweinekoteletts – Rinderhüftsteaks – Würstle
Speckbohnen – Rösti – Kartoffelgratin

Sie wünschen gerne Gemüseplatten dazu
3-erlei Gemüse pro Person

Hütten - Buffets

Hütten-Salatbuffet mit Baguette & Kräuterquark

„Deftig“

Krustenbraten vom Landschwein an Dunkelbiersauce
Schweinshäxle & Rinderbraten an dunkler Bratensauce

dazu reichen wir Schwäbischkraut, Speckbohnen, Spätzle & Knödel

„Steinhirt“

Ostalb-Lammbraten – Rehragout – Schweinelendchen

dazu reichen wir Tomaten-Zucchini gratin, glacierten Kartoffeln, Blumenkohl
Spätzle, unsere Kreuzknöpfe & Kartoffelgratin

„Schick“

Kalbsrahmbraten an Rieslingsrahmsauce – Rehschnitzel oder Braten an Wacholdersauce mit Preiselbeeren – Lachsfilet an Safransauce

dazu reichen wir Blattspinat – glacierte Karotten – Pilzragout
Spätzle, unsere Kreuzknöpfe und Pasta



Hütten-Desserts

Marillenknödel an Zwetschgenröster mit Eiscreme

2 Kugeln Eiscreme Vanille & Fruchtig mit Obstsalat

Vanilleeiscreme mit heißen Himbeeren und Sahne

Mousse au chocolat „Schwarzwälder Art“ mit Kirschen

Hugo-Buttermilchcreme mit Himbeerschaum

Hausgemachter Ofenschlupfer im Weckglas mit Vanilleeis

Eisbuffet

Tischeistruhe mit 3erlei Eis, Obstsalat, marinierten Erdbeeren, Schokoladensauce, Fruchtsauce, Schokoladenstreusel, bunte Streusel, Krokant, Eiswaffeln

Dessertbuffet „heiß & süß“

davon 2 zur Auswahl: Apfelküchle, Marillenknödel, Kaiserschmarrn, wir reichen dazu:

- Apfel-Birnenragout
- Sauerkirschen mit Schuß
- Vanillesauce
- Eiscreme

Dessertbuffet „süß & bunt“

- Mousse au chocolat
- Himbeercreme
- Bayerische Creme
- Obstsalat
- Fruchtsauce
- 3 Sorten Eiscreme
- Mousse-Törtchen



Hütten-Dekoration



Hütten-EdelRomantik / Hütte-Romantik Edelweiß

Birkenholz mit Mini-Vasen & Gläser mit Spitze dekoriert mit weißen Wiesenblumen und Rosen, Mitteldecken aus feiner Spitze, Teelicht-Kerzenständer aus Birkenstamm

Preis pro 6er-Tisch € 30,--

Fröhliche Hüttengaudi

Birkenholz mit Mini-Vasen & Gläser mit Spitze dekoriert mit bunten Blumen, Bunt-karierte Mitteldecken, Teelicht-Kerzenständer aus Birkenstamm

Preis pro 6er-Tisch € 30,--



Hütten-Infos

- ✓ Die Berghütte ist das ganze Jahr über zu buchen. Reservierungen 80 Personen.
- ✓ Beamer ist auf Bestellung da, Pauschal € 25,00
- ✓ Die Bewirtung erfolgt durch das Gasthof-Hotel zum Kreuz, das Mitbringen von Speisen ist nicht möglich.
- ✓ Bei Veranstaltungen unter 50 Personen berechnen wir die für die zuständigen Mitarbeiter, die in der Hütte nach Ihrem Wohle schauen den aktuellen-anteiligen Stundensatz von € 28,00.
- ✓ Bei Veranstaltungen unter 25 Personen berechnen wir die für die zuständigen Mitarbeiter, die in der Hütte nach Ihrem Wohle schauen den aktuellen-anteiligen Stundensatz von € 38,00.
- ✓ Es gelten die Getränke & Speisenpreise vom Hotel zum Kreuz
- ✓ Gerne dürfen Sie für das Kuchenbuffet am Nachmittag bzw. Abend Ihre Kuchenauswahl selbst mitbringen. Für das vorbereiten des Kuchenbuffets sowie das Eingedeckte Kaffeegedeck berechnen wir € 2,90 p.P. Wir können nur mit Deckel verpackte Kuchen/Torten annehmen.
- ✓ Die Berghütte Kraterblick liegt im Naturschutzgebiet und darf nicht mit dem Fahrzeug angefahren werden. Parkplätze am Schulzentrum Hillerschule, Kinderhaus Steinheim, Evangelische Kirche, Friedhof-Sportplatz
- ✓ Bitte halten Sie sowohl den Weg zur Berghütte sowie das Gelände sauber von Müll.
- ✓ Verunreinigungen oder Schäden werden dem Mieter/Veranstalter verrechnet. Der Veranstalter haftet.
- ✓ Verbindliche Reservierungen im Hotel Zum Kreuz möglich.
- ✓ Bei Mittagsveranstaltungen mit Kaffee und Kuchen steht Ihnen die Hütte bis 17 Uhr zur Verfügung.
- ✓ Abendveranstaltungen, Sperrstunde ab 2 Uhr. Bei Hochzeiten Verlängerung bis 3 Uhr auf Anfrage möglich.
- ✓ Ab 24 Uhr wird eine Mitarbeiter-Pauschale pro MA und Stunde von € 48,-- berechnet
- ✓ Bei musikalischen Veranstaltungen ist die GEMA-Gebühr vom Veranstalter vorzunehmen.



BERGHÜTTE
KRATERBLICK