

Griass enk liabe Leit im Gasthof Kreuz!

*Wir sind sehr stolz darauf, Sie bei uns im Gasthof Kreuz
begrüßen zu dürfen und freuen uns, dass wir Sie auf
Ihrer kulinarischen Reise begleiten dürfen.*

*Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, überwiegend Produkte aus
unserer Region zu
verwenden, um Ihnen einwandfreie Qualität und Frische garantieren zu
können.*

*Erfahren Sie Gemütlichkeit und Genuss, Tradition und Regionalität und
nehmen Sie Teil
an echter, gelebter Gastfreundschaft.*

*Fühlen Sie die große Leidenschaft, die uns mit dem Kochen verbindet,
lassen Sie sich überraschen und von täglich neuen Kreationen und
unseren altbewährten Gerichten begeistern.*

*Qualität, Frische und ein saisonal geprägtes Angebot ist unser Versprechen
an Sie
und zugleich kompromisslose Verpflichtung für uns!*

*Nehmen Sie Platz ... Tauchen Sie in eine Welt voller Genuss.
Geben Sie Raum für Ihre Sinne ... lassen Sie sich inspirieren von der
wunderschönen*

*Umgebung, der malerischen Bergkulisse
und verzaubern ... von echter, gelebter Tiroler Gastfreundschaft.*

Hier bei uns im Gasthof Kreuz.

Und iatz wünscha mar enk „an guata“

Familie Mairhofer

Wir bedanken uns!

*Ohne die hochwertigen Produkte aus unserer Region
wären unsere Gerichte nicht das, was sie sind:
ehrllich, authentisch und einfach gut für Leib und Seele.
Wir können uns daher bei unseren Produzenten
aus der Region gar nicht oft genug für ihre
qualitätsvolle Arbeit bedanken!*

*Familie Köhle vom Locherhof / Hinterkobl
Familie Gotsch vom Vorderkobl
Familie Gager vom Koahof / Pfunds
Familie Pedross vom Schwarglhof / Greit
Familie Gspan / Edeldestillerie / Pfunds
Familie Köllemann / Schnapsbrennerei / Pfunds*

Kreuz-Mittagstisch

*Täglich wechselndes Hausmenü zu Mittag!
Suppe & Hauptgericht um € 09,50!*

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!

*Eine Tischreservierung gibt uns die Möglichkeit und Zeit,
Küche und Service ganz besonders auf Sie
als unseren Gast einzustimmen.
Dieses Gasterlebnis können Sie auch mit einem Kreuz-Gutschein
an Ihre Lieben und Freunde weiterschenken,
fragen Sie bitte einfach beim Service nach.*

*BITTE nicht vergessen am Mittwoch
ist unser Ruhetag.*

Vorspeisen

<i>Tartar vom heimischen Rind</i> mit gebratenem Schwarzbrot und Kräutermayonnaise (A C G M O)	€ 14,50
<i>Lauwarm mariniertes Forellenfilet</i> auf Blattsalat und Kernöl (D M)	€ 09,50
<i>Tomaten mit Mozzarella</i> dazu Basilikum Pesto und Balsamico (G H)	€ 08,50

Suppen

<i>Frittatensuppe</i>	€ 03,90
<i>Tiroler Suppentopf</i> wahlweise mit Käseknödel oder Speckknödel (A C G L)	€ 04,80
<i>Erdäpfelsuppe</i> cremig gerührt, mit Schwarzbrotcroûtons (A C G L)	€ 04,50
<i>Tomatencremesuppe</i> mit Basilikumsauerrahm (G L)	€ 04,80

Salate

<i>Kleiner Gemischter Salat</i>	€ 04,50
<i>Großer gemischter Salat</i>	€ 06,50
<i>Gemischte Salate</i> mit Schafskäse im Speckmantel (G)	€ 08,50
mit 4 Stück Garnelen (D G)	€ 14,80
<i>Vogerl- und Rucolasalat</i> mit Erdäpfel, Speck und Sauerrahm (C G)	€ 09,80
<i>Wassermelonen Tomaten Salat</i>	€ 08,50
<i>Sportlersalat</i> (Blattsalate, Tomaten, Gurken, Ei und Putenstreifen)	€ 09,80
<i>Knoblauchbrot</i>	€ 02,80

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel

aus der Butterpfanne, mit Petersilerdäpfel oder Pommes frites (A|C|G)

vom Schwein € 13,10

vom Kalb € 16,80

Kalbsrahmgulasch

mit Spätzle und Brokkoli (A|C|G|O)

€ 14,50

Hendlbruststreifen gebacken

mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Kernöl (A|C|L|M)

€ 12,10

Premium vom heimischen Rind

mit Speckbohnen, Braterdäpfel und kleinem Salat

Filetsteak 200 g (G|M) € 27,50

Entrecôte 200 g (G|M) € 18,90

Das Beste an einem Stück - der Spieß

Rind, Schwein und Huhn, mit Pommes frites und Saisongemüse (A|C|G|M)

für eine Person € 16,90

für zwei Personen € 32,00

Aus Oma's Rezeptbuch - die Kreuzpfanne

Schweinemedallions mit Champignonrahmsauce

und gratinierten Butterspätzle (A|C|G)

€ 15,90

„Tagliata“ vom Rind (200 g)

Entrecote vom Holzkohlegrill auf Rucola - Tomatenbeet mit frischen

Parmesanspäne und Zitrone (G)

€ 18,90

zweierlei Fisch -Zanderfilet & Rotbarsch

gebraten mit Petersilerdäpfel und kleinem Salat (A|D|G)

€ 17,80

Tiroler Schmanckerln

A typische Marend

Speck, gekochter Schinken, Hartwürstl, Graukäse, Bergkäse vom Kobl, Ei und Brot, dazu a guats Stamperl (A|C|G|M)

für eine Person € 11,30
für zwei Personen € 19,90

Zita's Kasspatzla

mit Röstzwiebel und Krautsalat (A|C|G|L)

€ 10,90

Tiroler Schlutzkrapfen

gefüllt mit Erdäpfel, Graukas & Spinat, serviert mit brauner Butter (A|C|G)

als als Vorspeise € 07,10
als Hauptspeise € 12,50

Cordon „Kreuz“

im Inneren Bergkas, Speck und frisch geriebener Kren knusprig gebacken mit Erdäpfel (A|C|G)

€14,90

zerlei Knödel

Kas-, Speck-, Spinatknödel, mit Tiroler Kraut (A|C|G|L)

€ 11,80

Spinatnocken (5 Stück)

mit brauner Butter & Grünsalat (A|C|G|L)

€ 09,80

Unsere Nudelgerichte

<i>Penne Arrabiata</i> mit Parmesan (A C G)	€ 09,50
<i>Spaghetti Bolognese</i> oder <i>Spaghetti mit Tomatensauce</i> (A C G)	€ 09,50 € 08,50
<i>Tagliatelle Carbonara</i> mit Speck & Ei (A C G)	€ 09,50
<i>Penne "Putanesca"</i> mit Sardellen, Oliven und Kapern (A C D G)	€ 09,40
<i>Chefspaghetti aglio é olio</i> mit Rucola (A C G)	€ 09,50

Liebe Gäste - bitte rechnen Sie für Ihr Nudelgericht mit ca. 15 Minuten Wartezeit. Dieses wird bei uns immer frisch zubereitet!

Nachspeisen

<i>Mohr im Hemd</i> mit Sahne & Vanilleeis (A C G H)	€ 06,80
<i>Kaiserschmarren</i> mit Zwetschkenröster oder Preiselbeeren (C D G O)	€ 08,60
<i>Almkas</i> Hart- und Weichkäse mit Mostardes und Brot (A G)	€ 09,10

Aus der Konditorei:

<i>Topfen (A C G) oder Apfelstrudel</i> mit Sahne und Vanillesauce (C A H G)	€ 04,40
---	---------

Für unsere kleinen Gäste

Spaghetti mit Tomatensauce oder Sauce Bolognese (A|C|G)

€ 06,00

Kinder Wiener mit Pommes frites und Ketchup (A|C|G)

€ 07,50

Portion Pommes frites

€ 03,50

Backendlstreifen mit Pommes frites und Ketchup (A|C|G)

€ 07,50

Naturschnitzel mit Spätzle und brauner Sauce (A|C|G|L|O)

€ 05,50

Palatschinken 2 Stück, mit Staubzucker (A|C|G)

€ 04,50



Burger

Tiroler Burger - der Patriot

*Dunkles Hamburgerbrot mit Sesam, Pfundser Bio Rind,
Heumilchkäse, geschmorte Zwiebel, Speck
und hausgemachter Chili Dip (A|C|G|L|M|N)*

€ 09,50

Hausburger - der etwas andere ...

*Brioche Hamburgerbrot, Pfundser Bio Rind
Heumilchkäse, Speck, Zwiebel
und hausgemachter Senf Dip (A|C|G|L|M)*

€ 10,90

Schnitzelburger - der Klassiker

*Helles Hamburgerbrot mit Sesam, Schnitzel,
Tomaten Salat und Cocktailsauce (A|C|G|N)*

€ 08,90

Crispy Chicken - brotloser Burger

*Knuspriges Huhn, Erdäpfelsalat, Zwiebelringe,
Kernöl und Sauerrahm Dip (A|C|G|L|M)*

€ 09,50

*Unsere Pfundser Rindfleisch Burger stammen von
Bio Rindern der Pfundser Bauern.*

*Die Burger Brote beziehen wir von der Bäckerei Köhle in Ried
- alles zusammen ermöglicht einen Genuss Pur - authentisch & echt.*