



# Genuss – der Sinn des Lebens

Kochen ist in vieler Hinsicht eine Philosophie.

So lautet der Grundsatz von uns  
-Familie Mairhofer - und unserem Team.

„Tirol zuerst“!

Das bedeutet nichts anderes, als dass das  
Genusshotel Kreuz <sup>\*\*\*\*</sup> vorwiegend Produkte und Zutaten von heimischen Anbietern  
bezieht.

In Sachen Regionalität hat sich im Tiroler Oberland  
viel getan. Lokale Produzenten haben sich spezialisiert  
und so entstehen hochwertige Lebensmittel.

Das Genusshotel Kreuz <sup>\*\*\*\*</sup>  
steht in enger Zusammenarbeit mit diesen Leuten.

Wenn wir der Meinung sind, dass  
internationale Spitzenprodukte für unser  
Angebot förderlich sind,  
verwenden wir diese natürlich auch.





# Eine Kleinigkeit

## Vorspeisen

### Beef Tartare

fein garniert / getoastetes Weißbrot

Vorspeise – ca 140 g

Hauptspeise – ca 200 g

„Caprese“ – Büffelmozzarella an Rispen Tomaten, Pesto, Gebäck

### Bruschetta – „Shrimps“

2 Stk. getoastetes Bruschettabrot mit Knoblauch-Olivenöl

marinierte Tomaten, Rucola, Parmesan und 5 Shrimps

### Pinsa – die alternative zum Flammkuchen

Rustikal: Sauercrème, Käse, Zwiebel, Speck

Picant (scharf): Tomatensauce, Käse, Salami, Pfefferoni

Vegí: Sauercrème, Käse, Gemüse

Margerita: Tomatensauce, Käse



## *Etwas Warmes*

### *Suppen*

*Rinderkraft Bouillon*

*mit Frittaten*

*mit Kaspressknödel oder Speckknödel*

*Gulaschsuppe*

*Gebäck*

*Tomatensuppe*

*mit Croutons*

## *Etwas Gesundes*

### *Salate & Co*

*Kleiner gemischter Salat*

*italienische Dressing oder Hausdressing*

*Salatteller mit Hühnerfiletstreifen*

*Knoblauchtoast*

*Ofenkartoffel mit Sauerrahm Dip*





*3 Stk. Kaspressknödel mit Salatbouquet\*\**

*Blattsalat, Tomaten, Gurken*

## *Für den großen Hunger*

### *Hauptspeisen*

*Rinderfiletsteak ( 160g)*

*Kroketten, Gemüse, Pfeffersauce*

*Cordon „Kreuz“*

*im inneren Käse, Speck und frischer Kren*

*knusprig gebacken serviert mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren*

*Wienerschnitzel vom Schwein*

*mit Pommes oder Kartoffel*

*Rumpsteak ( 240 g)*

*mit Kroketten, frischem Spargel, Bratensauce oder Pfeffersauce*

# Für den großen Hunger

## Hauptspeisen

*Hausspieß( Rind/Geflügel/ Schwein) \*\**

*Pommes, Grillsauce, Kräuterbutter*

*Hausburger*

*Rind( 180g), Zwiebel, Tomate, Blattsalat,  
Speck, Käse, Spiegelei, Cocktailsauce und Pommes*

*Veganer Burger*

*Tomatenrelish, Zwiebelchutney, Avocado,  
Blattsalat und Pommes*

*Rehgeschnetzeltes*

*in Preiselbeer – Pilzrahmsauce mit Spätzle, Mandelbroccoli*

*Wildragout\*\**

*Spätzle , Rotkraut*

*Zwiebelrostbraten*

*Bratkartoffel, Gemüse, Bratensauce*

*rosa gebratene Lammhuf*

*Thymiansafterl, Kartoffelbaumkuchen, mediterranes Gemüse*



*Haut gebratenes Lachsforellenfilet*

*rahm, Spargel, Buterkartoffel*

*Spaghetti Aglio & Olio*

*Büffelmozzarella, Rucola, Gemüsestreifen*

*Käsespätzle \*\**

*mit Röstzwiebel*

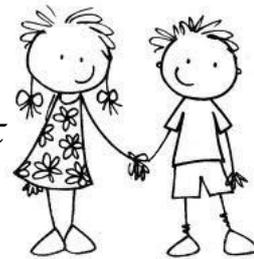
## *Für unsere kleinen Gäste*

*hausgemachte Spätzle mit Gemüse an Bratensauce*

*Spaghetti mit Tomatensauce*

*Kinder Wienerschnitzel vom Hühnerfilet*

*mit Pommes*



*kleines Hühnerfilet mit Spätzle,*

*Gemüse, Bratensaft*

*Kinder Burger mit Pommes*



*wahlweise Hamburger oder Cheeseburger*

## *Das Beste kommt zum Schluss*

### *Dessert*

*Schokoküchlein mit Vanilleeis und Sahne*

*Bubble Waffeln mit warmen Himbeeren, Sahne*

*Topfen – oder Apfelstrudel*

*mit Sahne oder*

*Vanillesauce*

*Eis von unserer Eis Karte*





## Wir bedanken uns!

Ohne die hochwertigen Produkte aus unserer Region  
wären unsere Gerichte nicht das, was sie sind:  
ehrlich, 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!

## 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.





# Hausfeiertag

*Auch unsere Mitarbeiter haben sich einen freien Tag verdient. Da sie diesen gerne zusammen verbringen würden, haben wir uns dazu entschlossen, den Mittwoch als „Hausfeiertag für unsere fleißigen Hände“ ein zu richten.*

*Daher ist am Mittwoch  
unser Ruhetag im a la carte Restaurant/ Cafe*

*\*\*Seniorenteller ( Abzug € 2,50)*