



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 **** 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 ****
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.





ine Kleinigkeit & Etwas Gesundes

Vorspeisen/ Salate

Beef Tartare

fein garniert / getoastetes Weißbrot

Vorspeise – ca 140 g

Hauptspeise – ca 200 g

Kleiner gemischter Salat

italienische Dressing oder Hausdressing

Salatteller mit Hühnerfiletstreifen ***

Knoblauchtoast

Salatbouquet mit 3 Stk. Kaspressknödel ***

Blattsalat, Tomaten, Gurken

Pinsa – die alternative zum Flammkuchen

Pinsa – die alternative zum Flammkuchen

Rustikal: Sauercrème, Käse, Zwiebel, Speck

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

Vegé: Sauercrème, Käse, Gemüse

Margherita: Tomatensauce, Käse

Salmoné: Tomatensauce, Käse, Zwiebel, Räucherlachs, Ruccola



Etwas Warmes

Suppen

Rinderkraft Bouillon

mit Frittaten

mit Kaspressknödel oder Grießnockerl

Gulaschsuppe mit Gebäck

Kürbiscremesuppe mit Croutons

Für den großen Hunger

Hauptspeisen

Rinderfiletsteak (160g/ 250g)

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

*Grillteller(Rind/Geflügel/ Schwein) ***

Pommes, Grillsauce, Kräuterbutter, Grillgemüse



Hausburger

*Rind(200g), Sandwichgurke, Blattsalat, Speck
Cheddar Käse, Zwiebel Chutney, Cocktailsauce und Pommes*

Veganer Burger

*Tomatenrelish, Rotkohl Avocado,
Blattsalat und Pommes*

*Wildragout****

Spätzle, Rotkraut

Hirschmedaillons

Kürbisgnocchi, Rotkraut, Gemüse

Zwiebelrostbraten

Bratkartoffel, Gemüse, Bratensauce

rosa gebratene Lammhuft

Thymiansafterl, Polentaschnitte, mediterranes Gemüse

auf der Haut gebratenes Lachsforellenfilet

Kräuterrisotto/Gemüse

**** kleine Portion Abzug € -2,50 / Speisen Änderung € 1,50*



vom Hühnerfilet

Sojasauce/ Wokgemüse/ Basmatireis

Spaghetti Bolognese

Pestonudeln

mit Gemüse oder Garnelen

Spaghetti Aglio & Olio

mit 4 Stück Garnelen/ Rucola

*Käsespätzle ****

mit Röstzwiebel

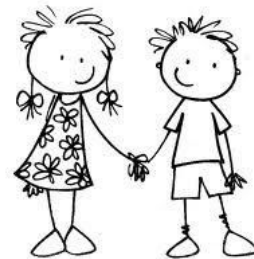
*** kleine Portion Abzug € -2,50 / Speisen Änderung € 1,50

Für unsere kleinen Gäste

hausgemachte Spätzle mit Gemüse an Bratensauce

Spaghetti mit Tomatensauce

*Kinder Wiener Schnitzel vom Hühnerfilet
mit Pommes*



*kleines Hühnerfilet mit Spätzle,
Gemüse, Bratensaft*

*Kinder Burger mit Pommes
wahlweise Hamburger oder Cheeseburger*



*Gebackene Geflügelsticks im Knuspermantel
mit Kartoffelgebäck*

**** kleine Portion Abzug € -2,50 / Speisen Änderung € 1,50*

Das Beste kommt zum Schluss

Dessert

Schokoküchlein mit Vanilleeis und Sahne

Sorbetvariation (3 Kugeln) mit Ananasshutney / frische Beeren

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

*** kleine Portion Abzug € -2,50

Speisen Änderung € 1,50

