

MENU

KREUZ LANDGASTHOF — RESTAURANT — — STEAKHOUSE —

Unsere Küche lebt von Qualität, Frische und Regionalität. Darauf legen wir großen Wert, denn nur so kann unser Küchenchef gesunde und nachhaltige traditionelle Speisen kreieren. Im Restaurant „Gasthof Kreuz“ finden nur die besten Zutaten Verwendung und wir bereiten für Sie Gerichte zu, die ebenso nahrhaft wie auch wohlschmeckend sind.

Wir erwarten Sie zu einem gastronomischen Ereignis und heißen Sie von Herzen willkommen.

Unsere Gäste sind unsere Freunde
Gasthof Kreuz Team

Jaskirat Singh

ANGABE DER ENTHALTENDE ZUSATZ-/INHALTSSTOFFE:
Gerne bereiten wir Ihnen Ihr Gericht auch ohne diese Zusatzstoffe und Allergene zu. Sprechen Sie uns hierzu einfach an.

MENU

KREUZ LANDGASTHOF — RESTAURANT — — STEAKHOUSE —

SEHR VEREHRTE LIEBE GÄSTE

Wir bedanken uns sehr herzlich für Ihren Besuch und hoffen, Sie haben angenehme entspannte Stunden bei uns verbracht und unsere traditionelle deutsche und indische Küche genossen.

Bitte lassen Sie uns stets wissen wenn Sie besondere Wünsche oder Anforderungen an die Zubereitungsweise der Speisen - z.B. salzlos - gemäß einer Diät haben. Wir werden uns nach besten Kräften bemühen, darauf einzugehen und Sie zu Ihrer vollen Zufriedenheit zu bedienen. Auch bereiten wir alle Speisen gerne auf Wunsch mild, mittelscharf, oder indisch-scharf zu.

Wir hoffen, Sie bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen und danken Ihnen ganz besonders für Ihre Treue und Vertrauen!

Gasthof Kreuz & Rani Mahal
Inh. Singh Jaskirat
Schletterholzstrasse 1
88069 Tett nang

Jaskirat Singh



KREUZ

LANDGASTHOF

RESTAURANT

STEAKHOUSE

SALATE VOM BUFFET

Stellen Sie Ihren Salat selbst an unserem Salatbuffet zusammen.

- | | | |
|----|---|---------|
| 11 | Kleiner Salat vom Buffet | € 4.50 |
| 12 | Großer Salatteller ohne Topping | € 7.50 |
| 13 | Großer Salatteller „La Plata“
Topping mit zwei gegrillten Garnelenspießen | € 13.50 |
| 14 | Großer Salatteller „Veggie“
Topping mit drei krossen Kartoffeltaschen,
mit Frischkäse-Kräuter Füllung | € 13.50 |
| 16 | Großer Salatteller „Mendoza“ ^{3,4}
Topping mit süß-scharf marinierten Putenbruststreifen | € 13.50 |
| 15 | Großer Salatteller „Buffalo“
Topping mit saftigen Rindermedaillons,
dazu frisch gebratene Champignons | € 13.50 |
| 17 | Großer Salatteller „Vegan“
Topping mit veganen „Chicken-Nuggets“ auf Soja-Basis | € 13.50 |

Am Buffet stehen Ihnen verschiedene frische und hausgemachte Dressings zur Verfügung.



KREUZ

LANDGASTHOF

RESTAURANT
STEAKHOUSE

KREUZ - KLASSIKER

41 Rindergeschnetzeltes „El Gaucho“ €14.90
in Sherry-Rahmsauce oder Pfefferrahmsauce,
dazu Spätzle und Salat vom Buffet

42 Chicken Wings² € 9.90
Knusprige Hähnchenflügel, herzhaft
gewürzt, mit Pommes Frites
42

VEGETARISCH UND FISCH

54 Lachssteak - gegrillt € 13.90
mit Kräuterbutter
dazu ofenfrisches Baguette und Salat vom Buffet

59 Vier krosse Kartoffeltaschen³ € 9.90
mit Frischkäse-Kräuter-Füllung dazu kl. Salat v. Buffet

60 Gefüllte Ofenkartoffel € 9.90
mit Sour Cream und gebratenen Champignons
dazu ein kleiner Salat vom Buffet



KREUZ

LANDGASTHOF

RESTAURANT

STEAKHOUSE

KREUZ-KLASSIKER

- 112 Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ € 13.50
vom Schwein, mit Pommes Frites + kl. Salat v. Buffet
- 113 Jägerschnitzel in Champignon-Rahmsauce € 13.90
mit Kartoffelwedges und kleinem Salat vom Buffet
- 115 Schweinelende in Champignon-Rahmsauce € 15.90
mit hausgemachten Spätzle und kleinem Salat v. Buffet
- 116 Zwiebelrostbraten € 21.90
mit hausgemachten Spätzle und kleinem Salat vom Buffet
vom südamerikanischen Rumpsteak
- 117 A Kreuz mit Rinderfiletspitzen € 19.90
in der Pfanne serviert mit Gemüse, Spätzle und Pilzen,
dazu ein kleiner Salat vom Buffet
- 97 Putenbruststeak mit Kräuterbutter € 14.90
300 g - dazu Ofenkartoffel Papa Asada und Sour Cream
- 98 Schweinerückensteak mit Kräuterbutter € 14.90
300 g - dazu Ofenkartoffel Papa Asada und Sour Cream



KREUZ

LANDGASTHOF

RESTAURANT
STEAKHOUSE

STEAKS

90 Argentinisches Hüftsteak

Fein gemasert, völlig fettfrei

Lady Cut	250 g	€ 13.90
Chicago Cut	350 g	€ 16.90
New York Cut	500 g	€ 19.90

91 Argentinisches Rumpsteak mit typischem Fettrand

Lady Cut	250 g	€ 15.90
Chicago Cut	350 g	€ 19.90
New York Cut	500 g	€ 25.90

92 Allgäuer Filetsteak

Das beste Stück vom Allgäuer Weiderind


Lady Cut	200 g	€ 24.90
Chicago Cut	350 g	€ 32.90
New York Cut	500 g	€ 41.90

94 Rib-Eye-Steak

€ 21.90

350 g - aus dem Allgäu
mit typischem Fettauge - ein Muss
für jeden Steak-Kenner

100 Rinder-Hüftsteak „Master's Cut“ € 38.90
1.000 g - den Schnaps danach gibt's gratis dazu



KREUZ LANDGASTHOF RESTAURANT STEAKHOUSE

BEILAGEN

11	Kleiner Salat vom Buffet	€ 4.50
81	Steakhaus Pommes	€ 4.90
82	Pommes frites	€ 3.50
84	Kartoffel-Wedges mit Sour Cream	€ 4.50
85	Süßkartoffel-Pommes	€ 4.90
86	Butterspätzle mit Bratensauce	€ 3.50
87	Portion Gemüse	€ 3.90
88	Ofenkartoffel mit Sauerrahm	€ 3.90
90	Waffle Fries (Gitterkartoffeln)	€ 4.90

SAUCEN

70	Bratensauce	€ 1.00
71	Pfeffer-Rahmsauce	€ 1.00
72	Sherry-Rahmsauce	€ 1.00
73	Champignon-Rahmsauce	€ 1.00

DIPS

75	BBQ-Dip	€ 1.00
76	Sour Cream	€ 1.00
77	Knoblauch-Dip	€ 1.00
78	Mango-Chili-Dip	€ 1.00
69	Süßer Chili-Dip	€ 1.00
05	Kräuterbutter	€ 1.00

KREUZ

LANDGASTHOF

RESTAURANT STEAKHOUSE

DESSERTS

- 62 Warmer Schokoladenbrownie auf Fruchtspiegel mit Vanilleeis ^{3,7} € 6.90
- 63 Geeistes Tiramisu ^{3,7} mit Schokoladensauce und Schlagsahne € 5.90
- 64 Limone Ripieno Erfrischendes Zitronensorbet in seiner natürlichen Zitronenschale, serviert mit Schlagsahne € 5.90
- 65 Tartufo Classico "Eistrüffel" aus halbgefrorener Schokoladencreme mit Zabaione-Kern, umhüllt mit Kakao und Haselnuss-Stückchen € 5.90
- 66 Cocco Ripieno Zartschmelzendes kokoseis in der Kokosnuss-Schale, serviert mit Schlagsahne € 5.90
- 137 Kinderbecher Vanille- und Erdbeereis ^{3,7} garniert mit Smarties und Gummibärchen € 4.50

Zusatzstoffe für den 1. Teil der Karte

- 1 Koffeinhaltig
- 2 Konservierungsstoffe
- 3 Mit Farbstoffen
- 4 Süßungsmittel
- 5 Chininhaltig
- 6 Antioxidationsmittel
- 7 Geschmacksverstärker
- 8 Natrium /Nitrit
- 9 Phosphat
- 10 Geschwärzt
- 11 Säuerungsmittel
- 12 Molkeerzeugnis

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

- 1:1) glutenhaltiges Getreide (a1 Weizen, a2 Gerste. a3 Roggen, a4 Hafer. a5 Dinkel oder a6 Kanut)
- b) Krebstiere
- c) Eierzeugnisse
- d) Fischerzeugnisse
- e) Erdnusserzeugnisse
- f) Sojaerzeugnisse
- g) Milchprodukte
- h) Schalenfrüchte
- i) Sellerieerzeugnisse
- j) Senferzeugnisse
- k) Sesamerzeugnisse
- l) Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg pro kg oder Liter)
- m) Lupinenerzeugnisse
- n) Mollusken (Weichtiere wie Schnecken)

Zusatzstoffe :

- 1 mit Farbstoff
- 2 koffeinhaltig
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel
- 10 mit Milcheiweis
- 11 chininhaltig
- 12 taurinhaltig
- 13 mit Konservierungsstoffen