

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.



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

VORSPEISEN

- | | | |
|----|--|--------|
| 21 | Flädlesuppe | € 3.50 |
| 22 | Zwiebelringe ^{2,3,7} im knusprig frittierten Teigmantel mit cremig-scharfem Chili-Dip | € 3.90 |
| 23 | 1 Maiskolben frisch vom Grill | € 3.90 |
| 24 | Nacho-Cheese-Taschen gefüllt mit cremigem Käse und Jalapeños, serviert mit Sour Cream | € 5.90 |
| 25 | Drei Garnelenspieße Mit hausgemachtem Knoblauch-Dip, dazu ofenfrisches Baguette | € 5.90 |

KREUZ-SPECIAL

- | | | |
|----|---|--------|
| 27 | Carpaccio vom argentinischen Rind mit Olivenöl, Balsamico, gehobeltem Parmesan und frischen Kräutern, dazu ofenfrisches Baguette | € 8.90 |
|----|---|--------|

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

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

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

MENU

RANIMAHAL INDISCHE SPEZIALITÄTEN — RESTAURANT —

Unser Spezialitäten-Restaurant „Rani Mahal“ bringt Ihnen die phantastische Küche der „Grand Moghuls“ näher und lädt Sie zu einem vorzüglichen Mahl ein. Es ist ein Irrglaube, dass das indische Essen scharf sei. Wir würzen es so, wie Sie es wünschen. Im Restaurant „Rani Mahal“ 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
Rani Mahal Team

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

RANIMAHAL

APERERETIF UND COCKTAILS

| | |
|---------------------------------------|--------|
| 01. Sherry medium oder dry | 3,60 € |
| 02. Pflaumenwein | 3,90 € |
| 03. Campari Orange oder Soda | 4,90 € |
| 04. Mangocktail | 8,90 € |
| 05. Indischer Rum mit Mangosaft | 6,20 € |
| 06. House Aperitif (Mango Sekt) | 5,00 € |
| 07. Glas Prosecco | 3,90 € |
| 08. Aperol Spritz | 4,90 € |
| 09. Ramazotti | 3,90 € |
| 10. Baileys | 2,80 € |
| 11. Hugo | 5,50 € |

LONGDRINKS

| | |
|------------------------|--------|
| 15. Gin Tonic | 6,50 € |
| 16. Vodka Lemon | 6,50 € |
| 17. Bacardi Cola | 6,50 € |
| 18. Whisky Cola | 6,50 € |



RANIMAHAL

WHISKY

- | | |
|---------------------------------------|--------|
| 25. Johnnie Walker Black Label - 40% | 6,50 € |
| 26. Chivas Regal (12 Jahre alt) - 40% | 6,50 € |
| 27. Indian Whisky - 40% | 6,50 € |
| 28. Jack Daniles - 43% | 6,50 € |

SUPPEN / SOUPS

- | | |
|--|--------|
| 35. Dal Suppe | 4,70 € |
| Indische Linsensuppe/ Indian lentil soup g | |
| 36. Tomaten Suppe | 4,90 € |
| Indische Gemüsesuppe/ Indian vegetable soup 9 | |
| 37. Sabzi Suppe | 4,10 € |
| Indische Knoblauchsuppe / Indian garlic soup g | |
| 38. Murgh Suppe | 4,90 € |
| Indische Hühnerfleischsuppe/ Indian chicken soup 9 | |

VORSPEISEN / GOLD APPETIZERS

- | | |
|--|--------|
| 11. Chana Chat | 6,70 € |
| Kichererbsensalat / Chickpea salad g | |
| 12. Murg Chat | 6,60 € |
| Hühnerfleischsalat in hausgemachter Soße/ Chicken salad with homemade sauce | |



RANIMAHAL

FRISCHE KNACKIGE SALATE / FRESH CRISPY SALADS

80. Gemischter Salat 4,50 €
Gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing /
Mixed salad with homemade dressing or with vinegar and oil
81. Salat Indian Chili 8,50 €
Gemischter Salat mit gebratenen Hühnerbruststreifen, Gurke, Tomate /
Mixed salad with fried chicken breast filets, cucumber, tomatoes
82. Garnelen Salat 11,50 €
Gemischter Salat mit gebratenen Garnelen und Joghurtsoße/
Mixed salad with fried prawns and yoghurt sauce
83. Gurken Raita 4,10 €
Gurken Joghurt / Cucumber yogurt

WARME VORSPEISEN / WARM APPETIZERS

70. Vegetarische Pakora 4,90 €
Frisches gemischtes Gemüse | Fresh mixed vegetables
71. Onions Bhaji 4,90 €
Feine frittierte Küchlein aus gehackten Zwiebeln /
Delicious deep fried quenelles of chopped onions
72. Paneer Pakora 5,50 €
Frischer Hausgemachter Käse/
Fresh homemade Cheese
73. Chicken Pakora 5,50 €
Zartes Hühnerfleisch / Tender Chicken
74. Vegetable Samosa 5,50 €
2 Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt/
2 pastries filled with fresh vegetables

RANIMAHAL

WARME VORSPEISEN / WARM APPETIZERS

75. Gemischte Vorspeise für 2 10,50 €

Mit hausgemachtem Käse, Hähnchenteile, verschiedenes Gemüse Pakoras /
with homemade cheese, chicken pieces, various vegetables Pakoras 9

SPEZIALITÄTEN MIT LAMM/ LAMB-SPEZIALS

135. Lamm Curry 14,50 €

Zartes Lammfleisch in Curry-Soße/
Tender lamb in Curry-Sauce

136. Lamm Mughlai 14,50 €

Gebratenes Lammfleisch mit feiner Moghulai-Soße /
Roast lamb with fine Moghulai sauce 1 fg

137. Saag Ghosht 14,50 €

Gebratenes Lammfleisch mit Spinat, zubereitet nach nordindischer Art/
Roasted lamb with spinach, prepared in a famous North Indian style ' r g

138. Mutton Vindaloo 14,50 €

Zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Südindien, sehr scharf/
Tender lamb with special spices from south India, very hot" g

139. Kahari Ghosht 14,50 €

Gebratenes Lammfleisch mit frischen Tomaten, Paprika und Ingwer/
Roasted lamb with fresh tomatoes, peppers and ginger

140. Mutton Nilgiri 14,50 €

Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, Spinat, Minze und Kräutern, scharf/
Tender lamb with coriander leaves, spinach, mint and herbs in Oriental Sauce, hot

141. Mango Lamm 14,50 €

Zartes Lammfleisch in Mano-Butter-Cashew-Soße
Tender lamb in mango butter cashew sauce

142. Bhunna Gosht 14,50 €

Zartes Lammfleisch mit frischen Tomaten, Ingwer in kräftiger-Koriander-Soße/
Tender lamb with fresh tomatoes, ginger in a streng coriander sauce g 11



RANIMAHAL

SPEZIALITÄTEN MIT HUHN/ CHICKEN-SPEZIALS

120. Chicken Curry 13,90 €

Zartes Hühnerfleisch in orientalischer Curry-Soße, mild/
Tender Chicken in oriental Curry-sauce, mild g

121. Chicken Korma 14,90 €

Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln, Cashewnüssen in Sahne-Soße, mild/
Roasted chicken breast fillet with onions, cashew nuts in cream sauce, mild 9 h

122. Chicken Jalfrezi 13,90 €

Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, scharf/
Roasted chicken breast fillet with paprika, onions, tomatoes, green chilli, hat 1 g

123. Chicken Vindaloo 13,90 €

Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen aus Südindien, sehr scharf |
Chicken with special spices from south India, very hot 1 g

124. Butter Chicken 13,50 €

GZartes gegrilltes Hühnerfleisch in Butter-Tomaten-Soße/
Tender grilled chicken in butter-tomato sauce, ' 9 h

125. Chicken Tikka Masala 14,10 €

Zartes gegrilltes Hühnerfleisch in kräftiger Masalasoße, mild /
Tender grilled chicken in strong masala sauce, mild 1 g h

126. Murg Nilgiri 14,10 €

Zartes Hühnerfleisch mit Korianderblättern, in orientalischer Kräutersoße, mit Spinat,
Kokosmilch, grünem Chili und Minze, scharf/ Tender chicken with coriander leaves,
in an oriental herb sauce with spinach, coconut milk, green chili and mint, hot

127. Mango Chicken 13,90 €

Zartes Hühnerfleisch in Mango-Kokos-Cashew-soße, süß-sauer/
Tender chicken in mango and coconut cashew Sauce, sweet and sour g h

128. Chicken Palak 13,90 €

Gegrilltes Hühnerfleisch mit Tomaten, Zwiebeln und Rahmspinat, scharf/
Grilled chicken with tomatoes, onions and creamed spinach, hot 9

129. Chicken Madras 13,90 €

Zartes Hühnerfleisch in Kokos-Curry-Soße, scharf/
Tender chicken in coconut curry sauce, hot



RANIMAHAL

GRILL SPEZIALITÄTEN/ TANDOORI-KHAJANA

- 90. Tandoori Chicken Legs** 14,90 €
Hähnchenschenkel mariniert nach einem nordindischem Rezept/
Chicken legs marinated in exquisite North Indian recipe g
- 91. Chicken Tikka** 14,90 €
Zarte marinierte Hühnerfiletstücke, gegrillt/
Tender marinated filet of chicken, grilled 9
- 92. Achari Chicken Tikka** 14,90 €
Zarte marinierte Hühnerfleischstücke, gegrillt, Obst und Gemüse, pikant/
Tender marinated pieces of chicken, grilled, fruit and vegetables, spicy g
- 93. Boti Kabab** 16,90 €
Zartes mariniertes Lamrnfifet vom Spieß/
Tender marinated filet of Lamb, grilled on a spit 1 9
- 94. Haryali Malai Kabab** 15,90 €
Zartes Hühnerfleisch in Joghurt mit Spinat, Minze und Koriander mariniert/
Tender chicken marinated in yogurt with spinach, mint and coriander 1 g
- 95. Fisch Tikka** 15,90 €
Frisches Seelachsfilet in Joghurt und Gewürzen mariniert, knusprig gegrillt/
Fresh pollack filet marinated in yogurt and sp.ices, grilled d g
- 96. Jheenga Tandoori** 21,50 €
Ausgelöste Riesengarnelen in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt/
Tripped king prawns in yoghurt and spices, crispy grilled b 9
- 97. Paneer Tikka Shashlik** 13,50 €
Hausgemachter Käse in Stücke mit Gemüse, mariniert und am Spieß gegrillt/
Hornemade cheese in pieces with vegetables, marinated and grilled on a skewer g
- 98. Mixed Grill Platte** 26,50 €
Etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten /
A combination of varios Tandoori delicacies 9



RANIMAHAL

SPEZIALITÄTEN MIT ENTE/ DUCK-SPEZIALS

150. Entenbrustfilet 15,90 €

Zartes Entenbrustfilet mit frischen Tomaten, Paprika und Ingwer/
Delicate duck breast with fresh tomatoes, peppers and ginger

151. Ente Jalfrezi 14,90 €

Zartes Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, grünem Chili, scharf/
Tender duck breast with paprika, onions, tomatoes, green chilli. hot

152. Ente Korma 15,90 €

Zartes Entenbrustfilet mit Pfifferlingen in Cashewnuss-Soße/
Delicate duck breast fillet in cashew-sauce hot

153. Ente Mango 14,90 €

Zartes Entenbrustfilet mit Mango-Kokos-Cashew-Soße /
Delicate duck breast with mango, coconut and cashew sauce hot

SPEZIALITÄTEN MIT FISCH UND GARNELEN/ FISH- AND KING-PRAWN-SPEZIALS

160. Bengali Fisch Curry 13,90 €

Seelachsfilet in Minze-Kokos-Curry-Soße/
Salmon fillet in mint and coconut curry

161. Fisch Mango 13,90 €

Seelachsfilet in Mango-Cashewnuss-Soße /
Salmon fillet in mango cashew sauce 9 d h

162. Fisch Masala 13,90 €

Seelachsfilet nach ostindischer Art zubereitet/
Salmon fillet prepared in East-Indian style 1 d g h

163. Jheenga Curry 19,90 €

Ausgelöste Riesengarnelen in Currysoße mit feinen Gewürzen /
Peeled king prawns in curry sauce with fine spices 1 b 9 h

164. KJheenga Masala 19,90 €

Ausgelöste Riesengarnelen in kräftiger Masala-Soße /
Peeled king prawns in a strong masala sauce ' b g h

RANIMAHAL

TANDOORI BROT SPEZIALITÄTEN TANDOORI BREAD-SPEZIALS

185. Nan 2,90 €

Ovales Brot aus Hefeteig /
oval raised bread a 1 g

186. Roti 2,10 €

Flaches Vollkornfladenbrot /
Flat wholemeal bread a1 g

187. Butter Nan 3,90 €

Hefeteigbrot gefüllt mit Butter/
raised bread filled with butter a1 g

188. Paneer Kulcha 3,90 €

Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse /
raised bread filled with homemade cheese a1 g

189. Lachs Kulcha 3,50 €

Hefeteigbrot gefüllt mit Knoblauch /
raised bread filled with garlic a1 g

190. Keema Nan 3,90 €

Hefeteigbrot gefüllt mit Lammhackfleisch und Rosinen /
raised bread filled with minced lamb and raisins a1 g

191. Pappad 2,90 €

2 Stück Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen schmackhaften Soßen /
2 pieces of lentil waffles with 3 different delicious sauces

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN/ VEGETARIAN SPEZIALS

200. Shahi Paneer 12,10 €

Hausgemachter Käse, zubereitet in Butter-Tomaten-Sahne-Soße, fein gewürzt/
Homemade cheese, prepared in butter-tomato-cream sauce, finely seasoned g

201. Saag Paneer 12,10 €

Kräftige Gewürzmischung mit Rahmspinat und hausgemachtem Käse /
Tasty cream spinach with homemade cheese 9



RANIMAHAL

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN VEGETARIAN SPEZIALS

202. Baingan Ka Bharta 12,10 €

Frische Auberginen, püriert mit Zwiebeln und Tomaten, kräftig gewürzt/
Fresh mashed eggplants with onions and tomatoes, spicy g

203. Navratam Karma 12,10 €

Gemischtes frisches Gemüse in Cashew-Soße /
Mixed fresh vegetables in cashew sauce 1 g h

204. Chana Masala 12,10 €

Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer/
Chickpeas in curry with fresh tomatoes and ginger

205. Dal Tarka 12,10 €

Schwarze Linsen nach indischer Art zubereitet /
Black lentils prepared in the Indian style g

206. Kahari Paneer 12,10 €

Frischer gebratener hausgemachter Käse in Curry-Soße, in der Pfanne serviert/
Fresh fried homemade cheese in curry sauce, served in a pan g

207. Bhindi Masala 12,10 €

Frisches indisches Okra-Gemüse in kräftiger Soße /
Fresh Indian Okra vegetables in strong sauce 9

208. Mixed Vegetables 12,10 €

Gemischtes frisches Gemüse, pikant gewürzt /
Mixed fresh vegetables, spicy seasoned 9

209. Vegetable Jalfrezi 12,10 €

Gemischtes Gemüse gebraten mit Paprika, Zwiebeln, grünem Chili und frischem
Koriander, scharf / Mixed vegetables fried with paprika, onions, green chili and f
resh Coriander, spicy 9

REIS SPEZIALITÄTEN/ RICE-SPEZIALS

50. Pulpo Reis 3,50 €

Reis mit Nüssen, Mandeln und Rosinen /
Rice with nuts, almonds and raisins e t1



RANIMAHAL

REIS SPEZIALITÄTEN/ RICE-SPEZIALS

- 51. Mutton Biryani** 15,90 €
Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen /
Lamb with almonds and raisins g h
- 52. Chicken Biryani** 14,50 €
Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen /
Chicken with almonds and raisins 9 h
- 53. Vegetable Biryani** 13,90 €
Mit frischem Gemüse /
With fresh vegetables g
- 54. Jheenga Biryani** 16,00 €
Ausgelöste Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen- eine Spezialität aus der
Monghul-Küche / Peeled King prawns with almonds and raisins - a specialty from
Monghul cuisine b 9

THALIS

- 60. Vegetable Thali** 13,10 €
3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita, Salat, Pappad und Basmatireis /
3 different vegetable dishes, raita, salad, pappad and basmati rice a 9
- 61. Bangal Fisch Thali** 16,50 €
1 x Fischgericht, 1 x Riesengarnelen, 1 x Gemüse, Salat, Pappad und Basmatireis /
1 x fish dish, 1 x King prawn, 1 x vegetables, raita, salad, pappad and basmati rice ab e g
- 62. Rani Mahal Thali** 16,50 €
2 x Fleischgerichte, 1 x Gemüsegericht. 1 x Gemüse, Salat, Pappad und Basmatireis /
2 x meat dishes, 1 x vegetable dish, 1 vegetable, salad, Pappad and basmati rice / a g

NACHSPEISEN / DESSERTS

- 175. Mango Creme** 4,50 €
Mango cream with vanilla icecream g

RANIMAHAL

NACHSPEISEN / DESSERTS

176. Gajar Halwa 5,90 €
geriebene Karotten mit Mandeln und Pistazien, mit Honig garniert/
Grated carrots with almonds and pistachios, garnished with honey g h
177. Gulab Jamun 4,10 €
Bällchen aus Milch und Quark, in Honig gebacken/
Dumplings made of milk and cheese, baked in honey a g
178. Kulfi 4,80 €
süßes Speiseeis aus Milch und Mandeln, Pistazien und Kokosnuss Raspeln/
sweet ice cream made from milk and almonds, pistachios and coconut rasps g h
179. Rani Mahal Spezial 10,20 €
von jedem etwas /
something from everyone a g h

GETRÄNKE

220. Cola 0,2l 2,10€ 0,4l 3,10 €
221. Fanta 0,2l 2,10€ 0,4l 3,10 €
222. Mezo Mix 0,2l 2,10€ 0,4l 3,10 €
223. Sprite 0,2l 2,10€ 0,4l 3,10 €
224. Apfelsaft 0,2l 2,90€ 0,4l 4,00 €
225. Orangensaft 0,2l 2,90€ 0,4l 4,00 €
226. Johannisbeersaft 0,2l 2,90€ 0,4l 4,00 €
227. Traubensaft 0,2l 2,90€ 0,4l 4,00 €

RANIMAHAL

GETRÄNKE

| | | | |
|---------------------|-----------------|------|--------|
| 228. Saftschorle | _____ | 0,4l | 3,50 € |
| 229. Bitter Lemon | 0,2l 2,50€ | 0,4l | 4,70 € |
| 230. Ginger Ale |0,2l 2,50€ | 0,4l | 4,70 € |
| 231. Tonic Water |0,2l 2,50€ | 0,4l | 4,70 € |
| 232. Flasche Wasser | ...0,2l 5,50€ | 0,4l | 4,70 € |
| 233. M. Wasser |0,2l 2,10€ | 0,4l | 3,10 € |
| 234. Stilles Wasser |0,2l 2,10€ | 0,4l | 3,10 € |

SÄFTE AUS INDIEN

| | | | |
|-------------------|-------|------|--------|
| 260. Mangosaft | | 0,2l | 3,90 € |
| 261. Lycheesaft | | 0,2l | 3,90 € |
| 262. Guavensaft | | 0,2l | 3,90 € |
| 263. Maracujasaft | | 0,2l | 3,90 € |



RANIMAHAL

LASSI

| | | |
|------------------------|------|--------|
| 270. Lassi Sauer | 0,4l | 3,50 € |
| 271. Lassi Süß | 0,4l | 3,50 € |
| 272. Mango Lassi | 0,4l | 3,50 € |

BIERE

| | | |
|--------------------------------------|-------|--------|
| 280. Meckatzer Weißgold | 0,5l | 3,90 € |
| 281. Meckatzer Weizen | 0,5l | 3,90 € |
| 283. Meckatzer Urweizen | 0,5l | 3,90 € |
| 284. Meckatzer Leichtes Weizen | 0,5l | 3,90 € |
| 285. Meckatzer Pils | 0,33l | 3,10 € |
| 286. Farny Kristallweizen | 0,5l | 3,90 € |
| 287. Radler | 0,5l | 3,90 € |
| 288. Indian Bier | 0,33l | 3,30 € |
| 289. Meckatzer Weißgold alkoholfrei | 0,33l | 3,10 € |
| 289. Meckatzer Weizen alkoholfrei | 0,5l | 3,90 € |

RANIMAHAL



HEIßE GETRÄNKE

| | |
|----------------------------|--------|
| 300. Kaffee | 2,60 € |
| 301. Cappuccino | 2,90 € |
| 302. Cafe au Lait | 2,90 € |
| 303. Latte Macchiato | 3,10 € |
| 304. Espresso | 2,00 € |

TEE SPEZIALITATEN

| | |
|--|--------|
| 310. Tasse Chai -indischer Haustee | 4,10 € |
| 311. indischer Schwrzer Tee | 4,10 € |
| 312. Pfefferminz Tee | 2,10 € |
| 313. Kamillen Tee | 2,10 € |
| 314. Grüner Tee | 2,10 € |

RANIMAHAL

ROTWEIN

| | | |
|---------------------------------------|------|--------|
| 320. Montepuliciano | 0,2l | 4,90 € |
| 321. Bardolino | 0,2l | 4,90 € |
| 322. Markus Schneider Black Print ... | 0,2l | 4,90 € |
| 323. Nero Grande Appassimento | 0,2l | 4,90 € |
| 324. Merlot | 0,2l | 4,90 € |

WEISSWEIN

| | | |
|------------------------------------|------|--------|
| 330. Pinot Grigio | 0,2l | 4,90 € |
| 331. Chardonnay | 0,2l | 4,90 € |
| 332. Weissburgunder | 0,2l | 4,90 € |
| 333. Riesling | 0,2l | 4,90 € |
| 334. Lugano Mandolara | 0,2l | 4,90 € |
| 335. Serai Le Morette Bianco | 0,2l | 4,90 € |



RANIMAHAL

ROSEWEIN

| | | |
|--------------------------------------|------|--------|
| 340. Bardolino Chiaretto | 0,2l | 4,90 € |
| 341. Tramari Rose di Primitive | 0,2l | 4,90 € |

PROSECCO

| | | |
|-----------------------------------|------|--------|
| 345. Pavan Oste Frizzante | 0,2l | 3,50 € |
| 346. Prosecco Milles | 0,2l | 3,50 € |
| 347. Conca d' Oro Rosa Rose | 0,2l | 3,50 € |

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 Molkeerzeugniss

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

- 1:1) glutenhaltiges Getreide (a1 Weizen, a2 Gerste.
a3 Roggen, a4 Hafer. a5 Dinkel oder a6Kanut)
- 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

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