



—◆ *Gasthaus zum Kreuz* ◆—

Liebe Gäste,

unser Gasthaus zum Kreuz ist seit dem Jahr 1900 in unserem Familienbesitz und wird gerade in der 4. Generation von Karl und Loni Schlenker betrieben.

Ihnen folgen schon bald Tochter Loreen und Ehemann Maximilian Schmidt. Somit wird das Gasthaus in Zukunft in die 5. Generation übergeben.

Unser Fokus liegt auf frischen und regionalen Produkten, die von unserem Küchenteam zu unseren leckeren Speisen verarbeitet werden.

Da wir auf Nachhaltigkeit achten, beziehen wir viele unserer Speisen vom Familien eigenen Schlenkerhof in Neuhausen der gerade von Ronny Schlenker in der 5. Generation, nach Bioland Richtlinien geführt wird.

Wir wünschen ihnen einen angenehmen und schönen Aufenthalt bei uns im Gasthaus.

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen wenden sie sich gerne an unser Servicepersonal.

Woher kommen unsere Produkte:

Schlenkerhof, Neuhausen
Milchprodukte, Eier, Fleisch

Mühllehen Mühle, Buchenberg
Mehl, Grieß

Emil Färber GmbH & Co.KG, Villingen
Fleisch und Wurst

Metzgerei Günter, Zimmern
Fleisch und Wurst

Vogtshof, Tannheim
Hofeis

Peter Blessing, Villingen
Obst und Gemüse

Prohoga Schwenningen
Gewürze, Milcherzeugnisse

Käse Caduff, Rottweil
Öl, Essig

Etwas kleines Vorweg

Beilagensalat

Drei verschiedene Rohkostsalate mit Blattsalat und Hausdressing

5,00€

Selbstgebackenes Steinofenbrot

Mit Verschiedenen Aufstrichen

6,00€

Tagessuppe

Je nach Saison

6,00€

Unsere „Kreuz Klassiker“

Schweineschnitzel paniert

mit Pommes frites oder handgemachten Spätzle
und gemischtem Salat

17,50€

Paprikaschnitzel paniert

mit handgemachten Spätzle und kleiner
Gemüseplatte

18,00€

Jägerschnitzel paniert

mit frischen Champignons, handgemachten Spätzle und kleiner
Gemüseplatte

18,50€

Kreuz - Cordon Bleu

mit Pommes frites und kleiner
Gemüseplatte

19,50€

Rinderzunge in Madeira Sauce

mit handgemachten Spätzle und kleiner
Gemüseplatte

19,50€

-Gerne kann zu jedem Gericht ein Beilagensalat dazu bestellt werden-

-Alle Gerichte können auch als kleine Portion bestellt werden-

Steak Spezialitäten

Schweinerückensteak

mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und gemischtem Salat

19,00€

Rump Steak

mit selbstgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und kleiner Gemüseplatte

150g 21,00€

250g 24,00€

Pfeffersteak

mit selbstgemachter Kräuterbutter, Pfefferrahmsoße, Pommes frites und kleiner Gemüseplatte

150g 22,00€

250g 25,00€

Zwiebelrostbraten

mit selbstgemachter Kräuterbutter, Schmelzzwiebeln, handgemachten Spätzle und kleiner Gemüseplatte

150g 23,00€

250g 26,00€

Lecker! Auch ohne Fleisch

Gebackener Camembert

Auf selbstgebackenem Toastbrot mit Preiselbeeren
11,00€

Käsespätzle

aus handgemachten Spätzle, Glockenzeller-Käse,
Zwiebeln und gemischtem Salat
14,00€

Gemüseschnitzel

mit Pommes frites
14,00€

Hausgemachte Gemüseaultaschen

mit Schmelzzwiebeln und Salatteller
16,00€

Veganes Linsencurry

Mit Gemüse und Jasminreis



15,00€

Für unsere kleinen Gäste



Kinderschnitzel

mit Pommes frites oder handgemachten Spätzle

8,50€

Grillwurst

mit Pommes frites

8,00€

Chicken Nuggets

mit Pommes Frites

7,80€

Portion Pommes frites

mit Ketchup und Mayonnaise

4,00€

Portion handgemachte Spätzle

mit Bratensoße oder Rahmsauce

5,00€

„Kaltes Vesper“

Ochsenmaulsalat

in Essig-Öl Marinade mit Zwiebeln und selbstgebackenem
Bauernbrot

10,00€

Wurstsalat

mit selbstgebackenem Bauernbrot

10,50€

-mit Käse oder Schwarzwurst 11,00€

Käsesalat

mit selbstgebackenem Bauernbrot

11,00€

Salatteller

verschiedene Rohkostsalate, Blattsalat, Schinken, Käse, Ei und
Zwiebel mit selbstgebackenem Steinofenbrot

11,00€

Etwas Süßes zum Schluss

Eine Kugel Eis

2,30€

(Erdbeere, Himbeer, Vanille, Schokolade)

Ein kleiner Becher Eis 125ml

4,50€

(Erdbeere, Vanille, Schokolade, Mango-Passionsfrucht, Stracciatella)

Gemischtes Eis mit Sahne

7,50€

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

8,50€

Vanilleeis mit hausgemachtem Eierlikör und Sahne

10,00€

Tagesdessert je nach Angebot

7,00€