

Grüß Gott im Gasthaus zum Kreuz!

Wir heißen Sie in unserem traditionsreichen Familienbetrieb
Herzlich willkommen!

Schon Ernest Hemingway der Literaturnobelpreisträger
weilte hier, und wir freuen uns besonders,
dass auch Sie bei uns einkehren.

Gönnen Sie sich ein wenig Ruhe und genießen Sie unsere regionale Küche und unsere
Fonduespezialitäten, die wir stets frisch und mit Liebe für Sie zubereiten.

Alle versuchen in Küche und Service das Beste zu geben,
um Sie zu verwöhnen.

Wir wünschen Ihnen eine gemütliche Zeit in unserem Haus.



Für die Verwendung von Produkten aus Vorarlberg und den umliegenden
kulinarischen Regionen wurden wir von der AMA Marketing GesmbH mit dem AMA-
Gastrosiegel „Vorarlberg“ ausgezeichnet und zertifiziert.

Mit dieser Auszeichnung unterstützen wir die Vorarlberger Wertschöpfung, bieten
Ihnen wertvolle Produkte und sichern regionale Arbeitsplätze.



For the **English menu** please scan the **QR-code!**

Um den Gaumen einzustimmen und die Wartezeit zu verkürzen,
empfehlen wir Ihnen einen

Aperitif

Campari Soda oder Orange	6,50
Sherry medium oder dry	5,20
Cynar	6,50
Pernod	6,50
Martini bianco oder rosso	5,20
Prosecco	5,20
Hugo	
Prosecco, Holunderblütensirup, Limette, Minze	6,50
Aperol Spritz	
Prosecco, Aperol, Soda, Orange	6,50
Deja-Vu Spritz	
Ein raffinierter Aperitif mit dem Geschmack von Grapefruit Fernöstlichen Gewürzen, Prosecco, Tonic Water	6,90
Apfel- Birne- Holundersaft	
Die alkoholfreie Alternative unseres Biobauern	4,10

Suppen

Rindsbouillon mit Kräuterfrittaten	5,90
mit Leberspätzle	6,90

Vorspeisen

Burrata mit Tomaten und Ruccola Der sahnigfrische, cremige Mozzarella, Natives Olivenöl, Balsamicoessig, Basilikumpesto	9,80
--	------

Carpaccio vom Rinderfilet Himbeer-Trüffel Dressing, Ruccola, Parmesan	14,50
---	-------

Trüffelpommes mit frischen Kräutern und Parmesan	10,90
--	-------

Salate

Gemischter Salat der Saison an unserem hauseigenen French Dressing	7,90
--	------

Beilagensalat Kleiner als der gemischte Salat mit Hausdressing	5,90
--	------

Bunter Tomatensalat Tomatenvariation, natives Olivenöl, Balsamicoessig, frischer Basilikum	8,90
---	------

Herzhafter Pflücksalat Verschiedene Blattsalate, Dijon Senf Dressing, gehacktes Ei, gebratener Montafoner Speck	8,90
--	------

Klassiker aus der Region

und darüber hinaus

Wiener Schnitzel vom zarten österreichischen Schweinskarree
wahlweise Salatplatte | Pommes frites | Petersilkartoffel 18,90

Montafoner Kässpätzle

„Sura Kees“ aus dem Montafon und Bergkäse aus dem
Bregenzerwald, Röstzwiebeln, grüner Salat 17,90

Kreuz „Töpfle“

Geschnetzeltes an Cognacrahmsauce, Spätzle,
Karottengemüse 18,90

Grillteller Rind, Schwein, Pute, Speck

Pommes frites, Kräuterbutter, Grillsauce 23,90

Filetsteak vom Rind. 230 g

Hausgemachte Rösti, mediterranes Gemüse, Chimichurri,
Kräuterbutter 35,90

Sommer Salat Bowl Vegan

Frische Salate, Couscous, Obst, Sesam-Zitronendressing,
Hummus, Cashewkerne
Mit warmen Falafelbällchen (vegan) 16,90

Mit gebratenen Putenstreifen 18,90

Regenbogenforelle aus heimischen Gewässern

Im Ganzen gebraten und mit frischen Gartenkräutern gefüllt,
Petersilkartoffeln und grüner Salat 23,90

Ofenkartoffel mit gegrilltem Gemüse

Kräutersauerrahm und Salatbouquet 15,90

Fondue

Schmeckt und macht Spaß!

Alle unsere Fleisch- und Käsefondues, sowie Grillen auf Stein servieren wir ab 2 Personen.

pro Person

Fondue „Bourguignonne“ 29,90

Die wohl bekannteste Art von Fleischfondue in Öl, Steak vom Rind in Würfel geschnitten, Ofenkartoffel, mit Kräutersauerrahm, 6 verschiedene hausgemachte Saucen, hauseigene Gewürzmischungen und frisches Baguettebrot
Weinempfehlung: Heideboden

Fondue „Chinoise“ 29,90

Rindsfilet und Geflügel in dünne Scheiben geschnitten, Brühe mit Sherry, 6 verschiedene hausgemachte Saucen, Baguette, hauseigene Gewürzmischungen, Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm
Dazu passt hervorragend Legends oder Carnuntum Cuvée

Fondue „Art des Hauses“ 28,90

Hier wird in Öl gegart
Verschiedene Sorten Fleisch: Rind, Schwein, Geflügel und Würstchen,
6 verschiedene Saucen, frisches Baguette, hauseigene Gewürzmischungen, Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm
Dazu empfiehlt sich ein Rioja Crianza

Fondue „Bacchus“ 32,90

Feingeschnittenes Rindsfilet in Gewürzrotwein gegart
6 verschiedene hausgemachte Saucen, Baguette, Oliven,
Spezialgewürz des Hauses, Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm
Ein Genuss für alle Weinliebhaber.

Weinempfehlung: Zweigelt Prädium Scheiblhofer

Grillen auf Stein 32,90

Steaks vom Rind, Schwein und Geflügel, Gemüse zum Grillen,
6 verschiedene Saucen, Baguettebrot, unser Spezialgewürz,
Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm, Kräuterbutter

Weinempfehlung: Big John

Fischfondue „Neptun“ nur auf Vorbestellung! 35,90

Verschiedene Salz- und Süßwasserfische sowie verschiedene
Meeresfrüchte und Gemüse werden in einer Fischsuppe gegart.
Basmatireis, 6 hausgemachte Saucen, Kräuterbutter,
Frisches Baguettebrot, Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm

Unsere Weinempfehlung: Sauvignon blanc

Bitte beachten!

Gerne servieren wir Ihnen auf Wunsch weitere Portionen Fleisch.
Jede zusätzliche Portion von 220 g berechnen wir mit 18,00 €

Käsefondue

Alle Käsefondues servieren wir mit frisch gebackenem Weißbrot,
Sauren Gurken, Pfefferoni und Perlzwiebeln

pro Person

Käsefondue „Neuenburger Art“ 21,90

Das klassische Käsefondue nach Schweizer Art mit Kirschnaps
Weinempfehlung: Grüner Veltliner

Kräutergarten Fondue 21,90

Frische Kräuter geben diesem Fondue seinen Geschmack
Weinempfehlung: Sauvignon Blanc aus der Steiermark

Käsefondue „Großmutter's Art“ 22,90

Mit Speck und Zwiebeln
Weinempfehlung: Grüner Veltliner and friends

Maxis Käsefondue 20,90

Sehr mild und ohne Wein gemacht
Für Kinder und Alle die lieber ohne Alkohol genießen

Fondue im Gastgarten

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir unsere
Fondues **nicht** im Gastgarten servieren!
Im Innenbereich finden Sie bestimmt einen schönen Tisch.

„Äpler“ Käsefondue	21,90
Mit „Sura Kees“ dem einzigartigen aus dem Montafon <i>Weinempfehlung: Wiener Gemischter Satz</i>	
Zwiebelkäsefondue	21,90
Mit Zwiebelringen und ganzen Knoblauchzehen <i>Weinempfehlung: Riesling oder Pinot Grigio</i>	
Käsefondue „Montafon“	22,90
Mit Steinpilzen. Ein Erlebnis für Pilzfreunde <i>Weinempfehlung: Chardonnay WG Böhheim</i>	
Käsefondue „Bregenzerwald“	22,90
Ausschließlich Bregenzerwälder Käse. Kräftig und würzig <i>Weinempfehlung: Grüner Veltliner Reserve Grand Grü</i>	

Unser Tipp

Zunehmender Beliebtheit erfreut sich **Obst zum Käsefondue**.
 Sie können zu allen Käsefondues eine **Obstplatte dazu bestellen**.
 1 Portion um 5,50

Kinderkarte

Wiener Schnitzel

mit Pommes frites
und natürlich wer will, viiiiiel Ketchup
10,90

Lustige Würstl

mit Pommes frites und Salat
8,90

Spätzle

mit Sauce
5,90

Prinzenschmarren

kleiner Kaiserschmarren mit Apfelmus
10,90

Pommes frites

mit Mayonnaise und Ketchup
6,90

Linguine

mit Tomatensauce
7,90

Bier

Egger Spezial vom Fass ein traditionsreiches einheimisches Bier	0,3l 0,5l	3,70 5,10
Kellerbier Brauerei Egg	0,3l	3,90
Jokl Brauerei Egg ein helles und süffiges Lager Bier	0,3l	3,90
Hefeweizen hell Franziskaner	0,5l	5,30
Hefeweizen dunkel Franziskaner	0,5l	5,30
Hefeweizen alkoholfrei Franziskaner	0,5l	5,30
Bier alkoholfrei	0,3l	3,70

Weißweine offen ¼ l

Grüner Veltliner Weingut Forstreiter, NÖ Trocken, fruchtig, erfrischend		6,80
Pinot Grigio Weingut Custoza, Venezia, Italien Fruchtig, dezentes Aroma von Blüten, harmonisch		7,80
Chardonnay Weingut Müller, NÖ Feine Frucht, elegant, harmonische Säure		7,80
Rosé Weingut Forstreiter, NÖ Trocken, feine Frucht, frische Säure		7,80
Gespritzter		3,90

Rotweine offen

¼ l

Blauer Zweigelt Weingut Forstreiter, NÖ

Sortentypisches Kirscharoma, sanfte Tannine, trinkfreudig

Ein klassischer österreichischer Wein

7,40

Carnuntum Cuvée Trio Weingut Grassl, NÖ

Cuvée aus Zweigelt-Blaufränkisch-St. Laurent

Drei große Rotweinsorten vereint in edler Harmonie.

Fruchtbetontes Bukett, feine Würze, sanfte Tannine,

8,20

Merlot Weingut Porta Leoni, Veneto Italien

Kirschfrucht, weich und samtig am Gaumen

7,80

Gespritzter

3,90

**Bitte beachten Sie auch
unsere Flaschenweinkarte!**

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser Römerquelle	0,3l	3,20
Prickelnd oder still	0,7l	5,80
Montafoner Gebirgsquellwasser		
Prickelnd oder still	1,0l	4,90
Limonade Cola Fanta Sprite Spezi	0,2l	2,90
	0,4l	4,90
Diverse Fruchtsäfte		
Apfel, Orange, Johannisbeer, Mango, Apfel	0,2l	3,90
Fruchtsaft gespritzt	0,2l	2,90
	0,4l	4,90
Almdudler	0,33l	3,90
Coca Cola zero	0,33l	3,90
Schweppes Bitter Lemon Tonic Water Ginger Beer	0,2l	3,50
Eistee Zitrone	0,4l	4,90
Hausgemachte Limonade		
mit Limette, Ingwer und Minze aus unserem Kräutergarten	0,5 l	5,10

Warme Getränke

Heiße Schokolade mit Sahne		4,20
Glühwein oder Jägertee	1/4l	5,80

Wir führen eine spezielle Kaffee- und Teekarte
die wir Ihnen gerne zeigen!