



# 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.



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

# Wir sind Partner der AMA Genuss Region



In unserem Traditionsgasthaus legen wir größten Wert auf Regionalität, Qualität und Frische. Für die Verwendung von Produkten aus Vorarlberg und den umliegenden kulinarischen Regionen wurden wir von der AMA-Marketing GesmbH mit dem Gütesiegel „AMA GENUSS REGION“ ausgezeichnet und zertifiziert. Mit dieser Auszeichnung unterstützen wir die Vorarlberger Wertschöpfung, bieten Ihnen wertvolle Produkte und sichern regionale Arbeitsplätze.

**Rind:** aus Österreich

**Schwein:** Metzgerei Salzgeber in Tschagguns, Österreich

**Pute:** Metzgerei Salzgeber in Tschagguns, Österreich

**Speck:** Metzgerei Salzgeber in Tschagguns, Österreich

**Milch und Milchprodukte:** Vorarlberg Milch, Österreich

**Bergkäse:** Bregenzerwald, Vorarlberg, Österreich

**Sura Kees (Montafoner Käsespezialität):** Alpe Tilisuna und Sennerei Schnifis,  
Vorarlberg, Österreich

**Sonstige Käse:** Käserei Moosbrugger, Vorarlberg, Österreich

**Zwiebeln, Kartoffeln, Gurken:** aus Niederösterreich

**Zucchini:** saisonal aus Österreich

**Äpfel und Karotten:** aus Österreich

**Blattsalate:** saisonal aus Österreich

**Kräuter:** saisonal aus unserem Kräutergarten

**Eier aus Freilandhaltung:** Familie Leitner in Oberösterreich

**Fruchtsäfte:** aus Vorarlberg, Österreich (Pfanner, Rauch & Dietrich)

**Bier:** Brauerei Egg, Bregenzerwald, Vorarlberg, Österreich

**Wein:** Der Großteil unserer Weine stammen von Österreichischen Winzer:innen

Lassen Sie sich bezüglich der Herkunft gerne von unserem Team beraten!

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
Prosecco Holunder Prosecco mit Holunderblütensirup	5,90
Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Soda, Orange	6,90
Deja-Vu Spritz Ein raffinierter Aperitif mit dem Geschmack von Grapefruit Fernöstlichen Gewürzen, Prosecco, Tonic Water	6,90
Jokl Brauerei Egg ein helles und süffiges Lager Bier, 0,3l	3,90

## **Alkoholfreie Alternativen:**

Mellini Alkoholfreier Sekt mit Wachauer Marillennektar	5,90
Apfel- Birne- Holundersaft Die alkoholfreie Alternative unseres Biobauern	4,10

# Suppen

<b>Rindsbouillon</b> mit Kräuterfrittaten	5,90
mit Leberspätzle	6,90

# Vorspeisen

## **Herzhafter Feldsalat**

Frischer österreichischer Feldsalat, Dijonsenf Dressing, Montafoner Speck, gehacktes Ei	9,50
--------------------------------------------------------------------------------------------	------

## **Burrata** mit Tomaten und Ruccola

Der sahnigfrische, cremige Mozzarella, Natives Olivenöl, Balsamicoessig, Basilikumpesto	10,90
--------------------------------------------------------------------------------------------	-------

## **Carpaccio** vom Alpenrinderfilet

Himbeer-Trüffel Dressing, Ruccola, Parmesanspäne	14,90
--------------------------------------------------	-------

## **Trüffelpommes**

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

## **Gemischter Salat** der Saison

an unserem hauseigenen French Dressing	7,90
----------------------------------------	------

## **Beilagensalat**

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

# F o n d u e

## Schmeckt und macht Spaß!

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

230g Fleisch pro Person

### **Fondue „Bourguignonne“** 31,90

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  
*Flaschenweinempfehlung: Rotwein-Cuvée „Heideboden“*

### **Fondue „Chinoise“** 29,90

Rind und Geflügel in Scheiben geschnitten, Brühe mit Sherry, 6 verschiedene hausgemachte Saucen, Baguette, hauseigene Gewürzmischungen, Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm  
*Weinempfehlung: Rotwein-Cuvée „The Legends“*

### **Fondue „Art des Hauses“** 29,90

Hier wird in Öl gegart  
Verschiedene Sorten Fleisch: Rind, Schwein, Geflügel und Würstchen, 6 verschiedene Saucen, frisches Baguette, hauseigene Gewürzmischungen, Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm  
*Weinempfehlung: Rioja Crianza „Raiza“*

## **Fondue „Bacchus“**

35,90

Österreichisches Qualitätsrindsfilet, feingeschnitten und in Gewürzrotwein gegart, 6 verschiedene hausgemachte Saucen, Baguette, Kalamata-Oliven, Spezialgewürz des Hauses, Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm  
Ein Genuss für alle Weinliebhaber.

*Weinempfehlung: Zweigelt Ried Prädium „The Zweigelt“*

## **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: Cuvée Reserve „Big John“*

## **Fischfondue „Neptun“ nur auf Vorbestellung!**

36,90

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“ Ried Kranachberg*

### **Bitte beachten!**

Gerne servieren wir Ihnen auf Wunsch  
weitere Portionen Fleisch.

Jede zusätzliche Portion von 230 g berechnen wir mit 18,00 €

# Käsefondue

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

pro Person

## **Käsefondue „Neuenburger“** 22,90

Das klassische Käsefondue nach Schweizer Art mit Kirschschnaps  
*Weinempfehlung: Grüner Veltliner Classic*

## **Kräutergarten Käsefondue** 22,90

Frische Kräuter geben diesem Fondue seinen Geschmack  
*Weinempfehlung: „Sauvignon Blanc“ Wildwuchs*

## **Käsefondue „Großmutter“** 23,90

Mit Speck und Zwiebeln  
*Weinempfehlung: Weißwein-Cuvée „Grüner Veltliner & Friends“*

## **Maxis Käsefondue** 21,90

Das Käsefondueerlebnis ohne Alkohol, für Kinder und alle die lieber alkoholfrei genießen!

## **Käsefondue „Champignon und Schinken“** 23,90

Mit frischen Champignons und Schinken  
*Weinempfehlung: Chardonnay*

## **„Chili“ Käsefondue** 22,90

Mit feurigen Chilischoten und pikanten Gewürzen  
*Weinempfehlung: Gelber Muskateller*

**„Bergbauern“ Käsefondue** 23,90

Mit einem Teil Ziegenkäse und Rotwein

Dieses Fondue wird mit dunklem Brot und Oliven gegessen

*Weinempfehlung: „Rosé“ vom Zweigelt*

**„Äpler“ Käsefondue** 22,90

Mit „Sura Kees“ dem einzigartigen aus dem Montafon

*Weinempfehlung: „Wiener Gemischter Satz“ DAC*

**Zwiebelkäsefondue** 22,90

Mit Zwiebelringen und ganzen Knoblauchzehen

*Weinempfehlung: „Riesling Piri“ Kremstal DAC*

**„Italienisches“ Käsefondue** 23,90

Mit italienischem Gorgonzola und frischem Schnittlauch

*Weinempfehlung: „Rotgipfler“ Ried Rodauner*

**Käsefondue „Montafon“** 23,90

Mit Steinpilzen. Ein Erlebnis für Pilzfreunde

*Weinempfehlung: Chardonnay*

**Käsefondue „Bregenzerwald“** 23,90

Ausschließlich Bregenzerwälder Käse. Kräftig und würzig

*Weinempfehlung: „Grüner Veltliner“ Ried Spiegel*

**Unser Tipp**

**Eine Portion Obst** 5,50

Zunehmender Beliebtheit erfreut sich Obst zum Käsefondue.

**Eine Portion Vorarlberger „Mostbröckle“** 9,90

Luftgetrocknetes Rindfleisch in feinen Scheiben,

traditionell hergestellt wie das berühmte Bündnerfleisch



# Klassiker aus der Region und darüber hinaus

**Wiener Schnitzel** vom zarten österreichischen Schweinskarree

wahlweise Salatplatte | Pommes frites | Petersilkkartoffeln 18,90

## **Kreuz „Töpfele“**

Geschnetzeltes an Rahmsauce

Hausgemachte Spätzle, Karottengemüse 18,90

## **Filetsteak vom Voralpenrind** 230 g

Hausgemachtes Kartoffelgratin, Brokkoliröschen,

Chimichurri, Kräuterbutter 35,90

## **Montafoner Kässpätzle**

„Sura Kees“ aus dem Montafon und Bergkäse und Räbkäse aus

dem Bregenzerwald, Röstzwiebeln, grüner Salat 17,90

## **Veganes Steak**

Saftig zartes Soja Steak, voll mit echtem Umami-Geschmack,

Kartoffelrösti, Brokkoli, vegane Kräuterbutter, Chimichurri 32,90

# Kinderkarte

## **Wiener Schnitzel**

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

## **Lustige Würstl**

mit Pommes frites und Salat  
9,90

## **Spätzle**

mit Sauce  
6,90

## **Prinzenschmarren**

kleiner Kaiserschmarren mit Apfelmus  
10,90

## **Pommes frites**

mit Mayonnaise und Ketchup  
6,90

# Bier

<b>Egger Spezial vom Fass</b>	0,3l	3,80
ein traditionsreiches einheimisches Bier	0,5l	5,20
<b>Kellerbier Brauerei Egg</b>	0,3l	3,90
<b>Jokl Brauerei Egg</b>	0,3l	3,90
ein helles und süffiges Lager Bier		
<b>Hefeweizen hell Franziskaner</b>	0,5l	5,30
<b>Hefeweizen dunkel Franziskaner</b>	0,5l	5,30
<b>Hefeweizen alkoholfrei Franziskaner</b>	0,5l	5,30
<b>Bier alkoholfrei</b>	0,3l	3,80

# Weißweine offen ¼ l

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

# Rotweine offen

¼ l

**Blauer Zweigelt** Weingut Forstreiter, NÖ  
Sortentypisches Kirscharoma, sanfte Tannine, trinkfreudig  
Ein klassischer österreichischer Wein 7,50

**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, 8,30

**Merlot** Weingut Porta Leoni, Veneto Italien  
Kirschfrucht, weich und samtig am Gaumen 7,90

*Gespitzter* 3,90

**Bitte beachten Sie auch  
unsere Flaschenweinkarte!**

# Alkoholfreie Getränke

<b>Mineralwasser</b> Römerquelle	0,3l	3,20
Prickelnd oder still	0,7l	5,80
<b>Montafoner Gebirgsquellwasser</b>		
Prickelnd oder still	1,0l	4,90
<b>Limonade</b>	0,2l	2,90
Cola   Fanta   Sprite   Spezi	0,4l	5,10
<b>Diverse Fruchtsäfte</b>		
Apfel   Orange   Johannisbeer   Mango	0,2l	3,90
Wachauer Marillennektar	0,2l	4,30
<b>Fruchtsaft gespritzt</b>	0,2l	2,90
	0,4l	5,10
<b>Almdudler</b>	0,33l	3,90
<b>Coca Cola zero</b>	0,33l	3,90
<b>Schweppes</b>		
Bitter Lemon   Tonic Water	0,2l	3,60
<b>Eistee</b> Zitrone	0,4l	5,10

Für warme Getränke fragen Sie unsere Mitarbeiter nach  
der Kaffee- und Teekarte.