

Gaststätte Kreuzhof,
Münchener Str. 40, 85232 Eschenried
Tel. 08131/87011 - Internet: www.kreuzhof-eschenried.de

Menüvorschläge

Aperitif:

Glas Sekt, Glas Sekt mit Orangensaft,
oder mit Johannisbeernektar, je € 3,20

Glas Prosecco € 3,20

Glas Prosecco mit Aperol, Hollunderblüten, Erdbeer,
Mango, Cranberry oder Pfirsichsirup je € 3,70

Weißbierbowle mit Sekt und Zitronensaft € 4,50



Canapeés zum Aperitif:

Baguette oder Bauernbrot mit verschiedenen Aufstrichen
(Butterkäse, Salami, Leberkäse, Parmaschinken, Lachs,
Obazda, Leberwurst, Griebenschmalz)
pro Stück € 2,50

Gerne auch Baguette und Bauernbrot mit 3 verschiedenen Aufstrichen
(gesalzene Butter, Griebenschmalz, Tomatencreme)
auf den Tischen eingedeckt für € 4,00 pro Person

Vorspeisen:

Pfannkuchen, Leberspätzle oder Bratnockerlsuppe € 3,90

Festtagssuppe € 3,90

Gemischte Blattsalate mit geröstetem Speck und Croutons € 6,90

Feldsalat mit geröstetem Speck, Croutons und Pinienkernen € 8,90

Duett von wacholdergeräuchertem Forellenfilet und geräuchertem Wildlachs mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast € 10,80

Geräucherter Lachs mit Reiberdatschi € 9,80

Kleiner gemischter Vorspeisenteller: Pastete, geräucherter Lachs, Parmaschinken, Pastrami und Antipasti mit Butter und Toast € 9,90

Hauptgerichte:

1/2 Bauernente mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut € 15,90

Spanferkel vom Spieß mit Kartoffelknödel und Salat € 12,80

Kalbsrahmbraten mit hausgemachten Spätzle und Salat € 11,50

Hirschschlegelbraten in wacholderrahmsobe, mit gefüllter Preiselbeerbirne, hausgemachten Spätzle und Salat € 14,90

Hirschmedaillons auf wacholderrahmsobe mit Waldbeeren, dazu Preiselbeersahnebirne, hausgemachten Spätzle und Salat € 21,80

Schweinelendchen in bunter Pfefferrahmsobe, dazu Kartoffelkroketten und Salat € 14,40

„Schwabenteller“ – Schweinefilet auf hausgemachten Käsespätzle, Champignons in Rahm, Salat € 15,90

„Virginia Steak“ – Ochsenlende (220g) mit Kräuterbutterkruste,
dazu Kartoffelkroketten und Salat € 18,90

Putenmedaillons auf Kräutersahnenudeln, dazu Salat € 11,80

Zwiebelrostbraten (220g) mit Petersilienkartoffeln und Salat € 18,30

„Schmankerlteller“ – Ente, und Haxe
mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut € 15,90

„Kreuzhofschnitzel“ mit Camembert und Geräuchertem gefüllt, in Eihülle
gebacken, dazu Rahmschwammerl,
hausgemachte Spätzle und Salat € 13,90

Zanderfilet vom Rost mit Kräuterbutter,
Petersilienkartoffeln und Salat € 17,90

Buntbarschfilet in Zitronengrassobe, dazu Butterreis und Salat € 14,50

Variation von Edelfischen

Filets vom Zander, Lachs und Petersfisch mit Scampispiß,
dazu Kräuterbutter, Petersilienkartoffeln und Salat € 19,80

Schweinelendchen mit Gorgonzola überbacken
dazu Kartoffelrösti und Salat € 14,90

„Surf and Turf“

Ochsenlende (220g) und Riesengarnelen
mit Ofenkartoffel, hausgemachter Sour Creme und Salat € 25,50

Rinderfiletsteak mit Kräuterbutter,
Kartoffelkroketten und Gemüse € 24,50

Unsere vegetarischen Gerichte:

Spinatspätzle und Rahmchampignons mit Butterkäse überbacken € 8,20

„Allgäuer Pilzteller“ – Schupfnudeln mit Champignons,
Petersilie und Salat € 8,20

Spinatkäseknödel mit zerlassener Butter auf Rucola € 7,90

Desserts:

vanilleeis mit heißen waldbeeren € 5,50

Apfelkücherl mit vanilleeis und sahn € 5,90

2 kleine Topfenpalatschinken mit vanilleeis und sahn € 5,90

Prosecco-Erdbeer oder Prosecco-Zitronen Sorbet € 4,90

Gemischtes Eis mit Sahn € 3,20

Geeister Kaiserschmarrn auf Zwetschgenröster € 5,90

Bayrisch Creme mit Waldbeeren € 6,50

Mousse au Chocolat auf Fruchtspiegel mit frischen Früchten € 6,50

Crème brûlée mit fruchtiger Garnitur € 5,90

Dessertvariation „Kreuzhof“ € 6,60

Trilogie von Mousse auf vanillespiegel,
garniert mit frischen Früchten € 6,50

(bitte wählen Sie aus folgenden Geschmacksrichtungen:
Schoko, vanille, Nuss, Prosecco, Erdbeer, Maraschino und Eierlikör)

Weitere Informationen:

Beachten Sie bitte auch unsere saisonalen Schmankerl, je nach Jahreszeit mit Spargel, Pfifferlingen und Steinpilzen!!!

Diese können Sie jederzeit auf unserer Internetseite einsehen.

Gerne können Sie auch Speisen aus unserer Standardkarte auswählen!

Individuelle Menükarten fertigen wir Ihnen gerne für € 2,60 pro Stück an!

Sollten Sie Ihren Kuchen selbst mitbringen möchten, erlauben wir uns eine Tellerpauschale von € 1,00 pro Person zu erheben.

Sämtliche Preise sind unverbindlich – wir behalten uns Änderungen jederzeit vor!!!

Wir bitten Sie, Ihren Gästen mitzuteilen, dass Hunde in unserem Gasthaus nicht erlaubt sind!!!

Bei weiteren Fragen sind wir gerne persönlich für Sie da!

Wir bitten um Terminabsprache unter 08131/87011!

Sollten Sie mit uns zufrieden gewesen sein, würden wir uns über eine positive Internetbewertung freuen!!