

SPEISEKARTE



Suppe

Kräuter-Flädle-Suppe   5,00
Rinderbouillon mit hausgemachten Kräuter-Flädle

Salate

Mattenhauser Salatteller³   groß 11,00
Kartoffelsalat, Blattsalate, Rettichsalat, Karottensalat,
Krautsalat, Joghurt-Dip klein 5,50

Mattenhauser Salatteller³ mit Fischknusperle 14,20
gebacken im Bierteig

Mattenhauser Salatteller³ mit Roastbeef  14,40
kalte, rosa gebratene Roastbeef-Scheiben vom Allgäuer Weiderind

Allgäuer Wurstsalat^{2,3} 9,70
vom Landschwein mit Zwiebel, Paprika, Gurke
und Allgäuer Bergkäse, dazu Brot

Tafelspitz-Salat vom Allgäuer Weiderind 12,80
mit Rucola und roten Zwiebeln in Meerrettich-Dressing³, dazu Brot

Spätzle & Co.

Hausgemachte schwäbische Maultaschen³ 13,70
mit feiner Liebstöckelnote, abgeschmelzt mit Zwiebeln, dazu Salatteller

Bio "Alb-Leisa"^{3,1} mit hausgemachte Spätzle   9,50

Bio "Alb-Leisa"^{3,1} mit Spätzle und Saitenwurst  12,90

Hausgemachte Kräuter-Kässpätzle 11,50
mit Frühlingszwiebeln, Schmand, Röstzwiebeln

Kindergerichte

Hausgemachte Spätzle mit Bratensoße 4,50

Portion Pommes mit Bratensoße 4,50

Hähnchen Nuggets mit Pommes frites 5,70

Kinderschnitzel mit Pommes frites 5,70

Fleisch & Fisch

Rückensteak vom LandZunge Schwein 13,90
gegrilltes Steak mit Kräuterbutter und Salatteller³

Schnitzel vom LandZunge Schwein 13,70
in knuspriger Panade mit Pommes frites ODER Salatteller³

Mattenhauser Zwiebelrostbraten 23,80
vom Allgäuer Weiderind auf Kräuter-Käsespätzle,
mit hausgemachten Röstzwiebeln

Zartes Siedfleisch vom Allgäuer Weiderind   14,90
im Wurzelgemüse-Sud, dazu Speck-Bratkartoffeln
und frischer Meerrettich⁵

Mattenhauser Töpfler 15,90
Schweinefilets vom Grill auf hausgemachten Spätzle,
in Rahmsoße von frischen Champignons

Seelachsfilet in knuspriger Kräuterpanade 13,50
mit hausgemachter Remoulade² und Salatteller³

Süßes

Wiener Apfelstrudel 5,20
mit Vanilleeis und Sahne

Auf die Hand

Wurzelbrot-Wecken



7,20

mit Kartoffel-Rösti
und Rote Bete, Zitronen-Schmand,
frischem Meerrettich, Rucola^{3,5}



7,40

mit gezupftem Fleisch
vom LandZunge Schwein, mit Weißkraut,
Kräuter-Schmand, Zwiebeln³

... diese Woche 31. Jan. – 04. Feb. 2021 Euro



Maronencremesuppe mit Schafkäse 5,60



Ackersalat in Kürbiskern-Öl-Dressing
dazu gebackene Garnelen im Kartoffelnest 13,50



Klare Fischbouillon mit Dorade, Garnelen,
Seelachs, Gemüsestreifen und Safran 14,00



Schwäbische Roulade vom Bio-Rind in feiner
Soße, dazu Karotten-Kohlrabi-Gemüse und Kartoffelknödel 15,20



„Pulled Porc Bowl“ gezupftes Fleisch vom
LandZunge Schwein mit Kräuter-Dip, dazu Krautsalat und
Mini-Kartoffeln 14,30



Vegetarischer Rote Bete Borschtsch-Eintopf
mit Kartoffel, Weißkraut, Meerrettich, dazu Kreuzkümmel-Dip 9,40



Gegrilltes Doraden-Filet auf Curry-Wirsing
dazu Süßkartoffel-Pommes 17,50



Hackbraten in Champignonrahmsoße,
dazu hausgemachte Spätzle 12,30

Zartschmelzende Mouse au Chocolat
mit glasierten Kirschen 5,90

Telefon: 0176 624 157 50

Öffnungszeiten DRIVE-IN:

Mo-Do 17:00-19:45 Uhr

So 11:30-14:00 Uhr

17:00-19:45 Uhr

Freitag & Samstag Ruhetag

Hotel-Landgasthof
KREUZ