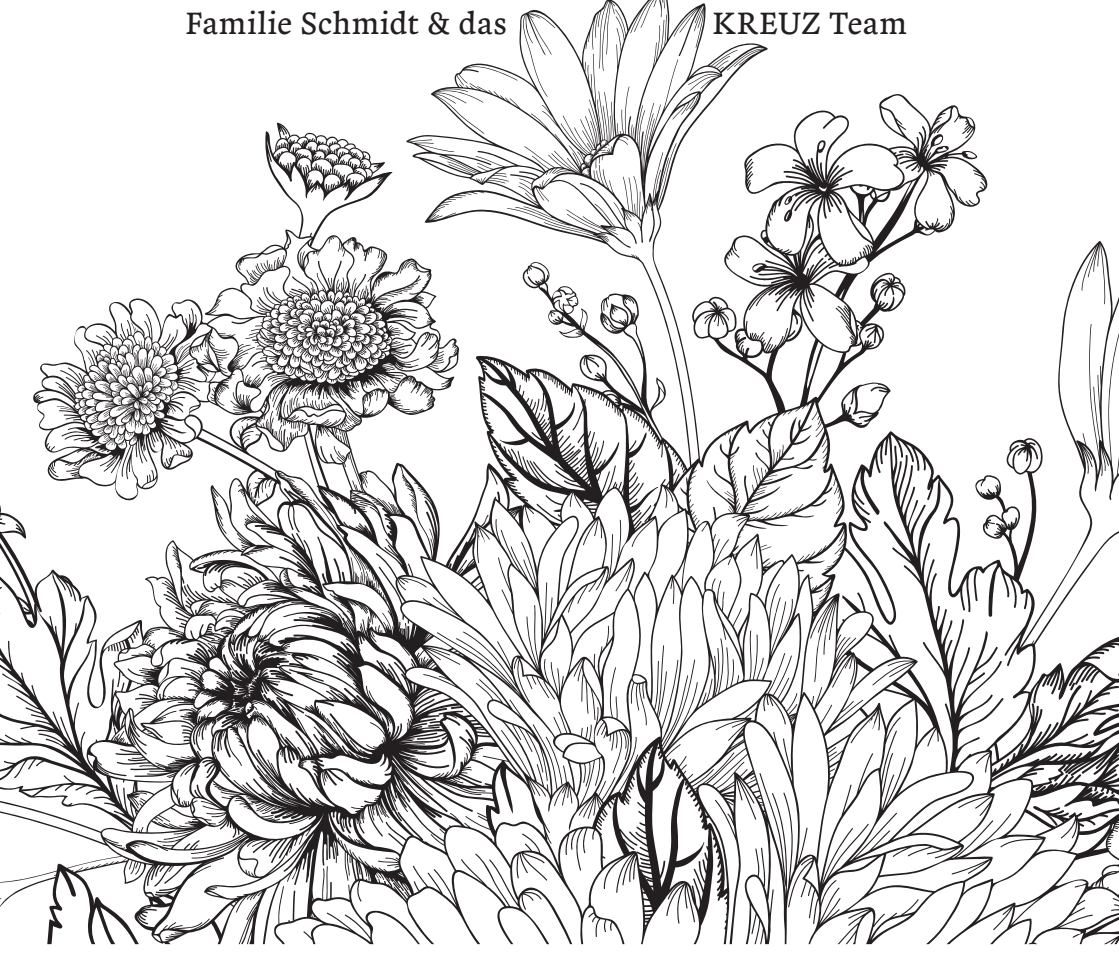


Sonntagskarte

Liebe Leut, schön, dass Sie unsere Gäste sind.
Wir schwingen die Kochlöffel
und lassen die Töpfe dampfen.
Wir polieren die Gabeln, streifen die Schürzen glatt
und öffnen für Sie das Herz und die Tür.
Herzlich Willkommen im KREUZ in Mattenhaus.
Lassen Sie sich von uns, mit frischer, heimischer
Küche, ein Lächeln ins Gesicht zaubern.

Familie Schmidt & das KREUZ Team



Suppen & Salate & Vorspeisen

€

Bouillon vom schwäbischen Bio-Rind   5,40
mit Spätzle und Backerbsen

Mattenhauser Salatteller^{2,5}  klein 6,20 groß 13,80
Rohkostsalate und Kartoffelsalat

Mattenhauser Salatteller mit Zanderknusperle 15,70
Rohkostsalate und Kartoffelsalat mit gebackenem Fisch 

Knackige Blattsalate mit Hähnchenbrust   14,50
in Balsamico-Walnuß-Dressing^{1,3}

Allgäuer Wurstsalat^{1,2,3} mit Allgäuer Bergkäse,  11,50
Zwiebeln, Paprika, Essiggurken^{3,8}, dazu Brot

Brot mit Kräuter-Olivenöl 3,80

Kindergerichte

Obelix paniertes Schweineschnitzel mit Pommes 6,50

Donald Duck Hähnchen Nuggets mit Pommes 6,50

Käpt`n Blaubär Fischsknusperle mit Kartoffeln 6,50

Portion Spätzle mit Soße oder Pommes mit Ketchup 5,50

Für den kleinen Hunger - alle Gerichte von der Speisekarte können Sie gerne auch als kleinere Portion bestellen


Hauptgerichte


€


Ofenfrischer „Krustenbraten“  15,20
Sonnstagsbraten vom LandZunge Schwein, mit Knödel

„Mattenhauser Zwiebelrostbraten“  27,90
Entrecôte vom Allgäuer Weiderind auf Kräuter-Kässpätzle,
mit hausgemachten Röstzwiebeln

„Mattenhauser Töpfele“ 19,50
Schweinefilets vom Grill auf hausgemachten Spätzle,
mit feiner Rahmsoße von frischen Champignons

Knuspriges Schnitzel vom LandZunge  16,60
Schwein, mit Pommes frites

Gegrilltes Rückensteak vom LandZunge  17,50
Schwein, mit Kräuterbutter, dazu Minikartoffeln

Gebratenes Zanderfilet auf Grillgemüse,  18,70
dazu Mini-Kartoffeln und Zitronenbutter

Vegetarisch & vegan

Mattenhauser Kräuter-Kässpätzle  13,20
mit Frühlingszwiebeln und Schmand,
dazu hausgemachte Röstzwiebeln

Bio „Alb Leisa“, Portion Saure Linsen¹   13,50
mit Dampf-Kartoffeln

Desserts & Eis

€

Gemischtes Eis mit Sahne 3 Kugeln 5,80

Eierlikör Eisbecher 6,90
Vanille¹, Schokolade, Walnuß, Eierlikör, Sahne

Pinocchio¹ Kindereisbecher 4,20
Vanille¹, Schokolade, Sahne, Smarties

Affogato Espresso mit Vanilleeis¹ 5,00

Hausgemachte Sorbets & Eis nach Saison 1 Kugel 2,80

Wiener Apfelstrudel mit Vanilleeis¹ und Sahne 6,20

Beilagen

Pommes, Knödel, Spätzle, Kroketten, Kartoffeln, Rösti 4,50

Bratkartoffel, Süßkartoffel-Pommes 5,60

Käsespätzle 5,60

Extra Soße 2,00

Lebensmittel Unverträglichkeit- Zeichen links neben der Gericht-Beschreibung.

GLUTENFREI*  LAKTOSEFREI  VEGAN  VEGETARISCH  REGIONAL  

*Unsere Soßen werden mit Maisstärke oder Reismehl gebunden und sind somit glutenfrei.

¹ Farbstoff ² Konservierungsstoff ³ Antioxidationsmittel ⁵ geschwefelt ⁸ Nitrat

Hotel-Landgasthof KREUZ, Mattenhaus 3,
Horst Schmidt e.K., 88339 Bad Waldsee

hotel-kreuz.de | info@hotel-kreuz.de

T 07524 97570

Hotel-Landgasthof

KREUZ

Mattenhaus