

Suppen & Salate & Vorspeisen


€

Bouillon vom schwäbischen Bio-Rind   5,90
mit Spätzle und Backerbsen

Mattenhauser Salatteller^{2,5}  klein 6,90 groß 15,90
Rohkostsalate und Kartoffelsalat

Mattenhauser Salatteller mit Zanderknusperle 18,00
Rohkostsalate und Kartoffelsalat mit gebackenem Fisch 

Knackige Blattsalate mit Hähnchenbrust   16,70
in Balsamico-Walnuß-Dressing^{1,3}

Allgäuer Wurstsalat^{1,2,3} mit Allgäuer Bergkäse,  12,90
Zwiebeln, Paprika, Essiggurken^{3,8}, dazu Brot

Brot mit Kräuter-Olivenöl 4,40

Kindergerichte

Obelix paniertes Schweineschnitzel mit Pommes 6,90

Donald Duck Hähnchen Nuggets mit Pommes 6,90



Käpt`n Blaubär Fischknusperle mit Kartoffeln 6,90


Portion Spätzle mit Soße oder Pommes mit Ketchup 5,90

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

Hauptgerichte

€

Ofenfrischer „Krustenbraten“   16,70
Sonstagsbraten vom LandZunge Schwein, mit Knödel

„Mattenhauser Zwiebelrostbraten“  31,70
Entrecôte vom Allgäuer Weiderind auf Kräuter-Kässpätzle,
mit hausgemachten Röstzwiebeln

„Mattenhauser Töpfele“ 22,70
Schweinefilets vom Grill auf hausgemachten Spätzle,
mit feiner Rahmsoße von frischen Champignons

Knuspriges Schnitzel vom LandZunge   18,50
Schwein, mit Pommes frites

Gegrilltes Rückensteak vom LandZunge   19,90
Schwein, mit Kräuterbutter, dazu Minikartoffeln

Gebratenes Zanderfilet auf Grillgemüse,  21,50
dazu Mini-Kartoffeln und Zitronenbutter

Vegetarisch & vegan

Mattenhauser Kräuter-Kässpätzle  14,90
mit Frühlingszwiebeln und Schmand,
dazu hausgemachte Röstzwiebeln

Bio „Alb Leisa“, Portion Saure Linsen¹   14,70
mit Dampf-Kartoffeln



Desserts & Eis

		€
Gemischtes Eis mit Sahne	3 Kugeln	6,60
Eierlikör Eisbecher		7,90
Vanille ¹ , Schokolade, Walnuß, Eierlikör, Sahne		
Pinocchio ¹ Kindereisbecher		4,80
Vanille ¹ , Schokolade, Sahne, Smarties		
Affogato Espresso mit Vanilleeis ¹		5,00
Hausgemachte Sorbets & Eis nach Saison	1 Kugel	3,20
Wiener Apfelstrudel mit Vanilleeis ¹ und Sahne		6,90

Beilagen

Pommes, Knödel, Spätzle, Kroketten, Kartoffeln, Rösti		5,00
Bratkartoffel, Süßkartoffel-Pommes		6,30
Käsespätzle		6,30
Extra Soße		2,20

Lebensmittel Unverträglichkeit- Zeichen links neben der Gericht-Beschreibung.

GLUTENFREI*  LAKTOSEFREI  VEGAN  VEGETARISCH  REGIONAL  LandZürcher Qualität

*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

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

