

herzlich
willkommen!

Speisekarte

Familie Vukas heißt Sie
„Herzlich Willkommen“

Unser Restaurant soll ein Ort sein,
an dem Sie Geselligkeit,
Gemütlichkeit und eine entspannte
Atmosphäre finden.

~ Genießen Sie also in aller Ruhe
unsere gutbürgerlichen
Köstlichkeiten! ~

Wir wünschen Ihnen einen
angenehmen Aufenthalt und eine
gesegnete Mahlzeit!

wohlfühlen • genießen • entspannen



1782



Hotel · Restaurant · Festsaal
KREUZ

APERITIFS - APPETIZERS

Das sind unsere kleinen „Appetitanreger“ vor dem Essen!
This are our little appetizers to enjoy before your meal!

Piccolo Rotkäppchen Sekt 0,2 L <i>Small bottle of sparkling wine</i>	7,40 Euro
Piccolo Zonin Prosecco brut 0,2 L <i>Small bottle of sparkling wine</i>	8,20 Euro
Piccolo Fürst Metternich 0,2 L <i>Small bottle of sparkling wine</i>	8,80 Euro
Piccolo Asti Cincano 0,2 L <i>Small bottle of sparkling wine</i>	8,80 Euro
Martini bianco	4,90 Euro
Campari (4 cl) - Soda ⁽¹⁾	5,50 Euro
Campari (4 cl) - Orange ⁽¹⁾	5,80 Euro
Aperol Spritz ⁽¹⁾	6,80 Euro
Lillet Wild Berry	6,80 Euro
Limoncello Spritz	6,80 Euro

Lillet Wild Berry



6,80 Euro

Limoncello Spritz



6,80 Euro

Aperol Spritz



6,80 Euro

SUPPEN - SOUPS

Flädlesuppe mit Schnittlauchröllchen <i>Pancake soup with chive rolls (8) (A, C, G)</i>	5,50 Euro
Tomatencremesuppe mit Sahnehaube und Croutons <i>Tomato cream soup with croutons (1, 2, 3) (G, L)</i>	5,50 Euro

SALATE - SALADS

Beilagensalat mit French Dressing - auf Wunsch auch mit Essig Öl <i>side salad with french dressing - optional with vinegar and oil</i>	4,80 Euro
Chicken Salad gebratenes Hähnchenfleisch, Mais und Tomaten auf Eisbergsalat mit French Dressing dazu Knoblauchbrot <i>Roasted chicken, corn and tomatoes served on iceberg salad with French dressing and garlic bread (2, 8) (G, I, J)</i>	14,90 Euro
Zandersalat Gebratenes Zanderfilet auf buntem Blattsalat <i>Roasted pikeperch filet with mixed salad (2, 8) (D, G, I, J)</i>	15,50 Euro

In unserer Küche werden ausschließlich regionale Güter
höchster Qualität und Frische verwendet!

TRADITIONELLES - TRADITIONAL FOOD

Wurstsalat mit Brot <i>Sausage salad with bread (J)</i>	9,90 Euro
Schweizer Wurstsalat mit Brot <i>Sausage salad with cheese and bread (8) (G, J)</i>	10,90 Euro
Schwäbische Maultaschen mit feiner Zwiebelschmelze, Kartoffelsalat und Salatgarnitur <i>Swabian ravioli with onion melt, potato salad and salad garnish (A, C, G, I)</i>	14,50 Euro
Käsespätzle mit würzigem Bregenzerwälder Bergkäse und Röstzwiebeln <i>'Spaetzle' with aromatic cheese topped with roasted onions (8) (A, C, G)</i>	14,80 Euro

HAUPTSPEISEN - MAIN DISHES

Paniertes Schnitzel Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes Frites <i>Pork escalope 'Vienna style' with French fries (1,2,3,4) (A, C, G)</i>	14,90 Euro
Jägerschnitzel Natur gebratenes Schweineschnitzel mit Jägersoße und Spätzle <i>Roasted escalope in a mushroom cream sauce with 'spaetzle' (1,2,3,5) (A, C, G)</i>	16,50 Euro
Cordon Bleu Paniertes Schnitzel vom Schwein gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Pommes Frites <i>Fried pork escalope filled with ham and cheese, served with French fries (1,2,3,4,8) (A, C, G)</i>	17,50 Euro
Schweinemedailles Saftig gebratene Medailles vom Schweinefilet mit Champignonrahmsoße, dazu Tagliatelle und buntem Gemüse <i>Pork medallions with mushroom cream sauce, Tagliatelle noodles and vegetable garnish (8) (A, C, G, J)</i>	21,50 Euro
Kreuz Pfännle - 2erlei Filet Saftig gebratene Medailles vom Roastbeef und Schweinefilet an Champignonrahmsoße, dazu buntes Gemüse und Käsespätzle <i>Roast beef and pork medallions with mushroom sauce, mixed vegetables and 'spaetzle' (8) (A, C, G, J)</i>	28,80 Euro

wohlfühlen · genießen · entspannen

Rumpsteak 220g Rumpsteak vom Lavasteingrill mit Kräuterbutter und Pommes Frites <i>Roast beef 220g with herb butter and French fries (1, 2, 3, 4) (G)</i>	25,80 Euro
Zwiebelrostbraten 220g Rumpsteak vom Lavasteingrill mit Röstzwiebeln und Spätzle <i>Roast beef 220g with roasted onions and 'spaetzle' (2, 3, 4, 8) (A, C, G)</i>	27,50 Euro
Pfeffersteak 220g Rumpsteak vom Lavasteingrill mit Pfeffersoße und Kroketten <i>Rump steak 220g from the lava stone grill with pepper sauce and croquettes (2, 3, 4) (A, C, G)</i>	27,50 Euro
Cevapcici vom Lavasteingrill Saftig gegrillte Hackfleischröllchen mit Ajvar, Zwiebeln und Pommes Frites <i>Cevapcici (grilled minced meat) with Ajvar (sauce made of red bell pepper) and French fries (3) (L, J, F)</i>	15,50 Euro

HAUPTSPEISEN - MAIN DISHES

<i>Fisch</i> Zanderfilet Fein gebratenes Zanderfilet mit Salzkartoffeln und Mandel-Brokkoli <i>Roasted pikeperch filet with boiled potatoes and broccoli with almonds (1,2,5) (G)</i>	21,80 Euro
<i>Vegetarisch</i> Bunte Tagliatelle Pfanne mit Grillgemüse und Mozzarellascheiben <i>Vegetarian Tagliatelle vegetable pan with mozzarella (2,3,4,5) (A, G, C)</i>	15,20 Euro
<i>Vegetarisch</i> Kartoffelrösti mit buntem Grillgemüse und feinem Sauer-Cream Dip <i>Vegetarian hash browns with grilled vegetables and sour cream</i>	15,20 Euro



1782

BEILAGEN - SIDE DISHES

Spätzle <i>'spaetzle' (A, C, G)</i>	4,00 Euro	Knoblauchbrot <i>Garlic bread (A, C, G)</i>	2,00 Euro
Tagliatelle <i>Noodles (A, C, G)</i>	4,00 Euro	Kroketten <i>Croquettes</i>	4,00 Euro
Bratkartoffeln (auf Anfrage) <i>Fried potatoes (on request)</i>	4,00 Euro	Salzkartoffeln <i>Boiled potatoes</i>	4,00 Euro
Pommes Frites <i>French fries</i>	4,00 Euro	Grillgemüse <i>grilled vegetables</i>	4,90 Euro

SOSSEN UND GARNITUREN - SAUCE AND GARNISH

Bratensoße <i>Gravy (4) (I)</i>	2,00 Euro	Kräuterbutter <i>Herb butter (G)</i>	1,20 Euro
Jägersoße <i>Sauce chasseur (4) (G, I)</i>	2,80 Euro	Sauer-Cream Dip <i>Sour cream (G)</i>	2,20 Euro
Champignonrahmsoße <i>Mushroom sauce (4) (G, I)</i>	2,80 Euro	Preiselbeeren <i>Lingonberries</i>	2,50 Euro
Pfeffersoße <i>Pepper sauce (4) (G, I)</i>	2,80 Euro		

Beilagen, Soßen und Garnituren nur in Kombination mit einer Hauptspeise
Side dishes, sauces and garnish only in combination with a main course

DESSERTS

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesoße <i>Warm apple strudel with vanilla sauce (8) (E, G, L)</i>	6,50 Euro
Cup Dänemark - Vanilleeis mit Schokosoße <i>Cup Denmark, vanilla ice cream with chocolate sauce (8) (E, G, L)</i>	8,50 Euro
Heiße Himbeeren - auf feinem Vanilleeis <i>Hot raspberries served on vanilla ice cream (8) (E, G, L)</i>	8,50 Euro
Pfannkuchen mit Vanilleeis und Schokosoße <i>Pancakes with vanilla ice cream and chocolate sauce (8) (E, G, L)</i>	8,90 Euro



WARMER GETRÄNKE - WARM DRINKS

Espresso (9)	2,20 Euro	Tasse Kaffee Hag (entkoffeiniert) <i>Cup of coffee ,Hag' (decaffeinated)</i>	2,60 Euro
Espresso Macchiato (9)(G)	2,50 Euro		
Milchkaffee <i>Coffee with milk (9) (G)</i>	2,80 Euro	Tasse Schokolade <i>Cup of hot chocolate (9) (G)</i>	3,50 Euro
Cappuccino (9)(G)	2,80 Euro	Tasse Tee <i>Cup of tea</i>	2,50 Euro
Latte Macchiato (9)(G)	3,50 Euro		
Tasse Kaffee <i>Cup of coffee (9)</i>	2,60 Euro	Tee mit Rum <i>Tea with a shot of rum</i>	4,50 Euro

Unsere Teesorten:

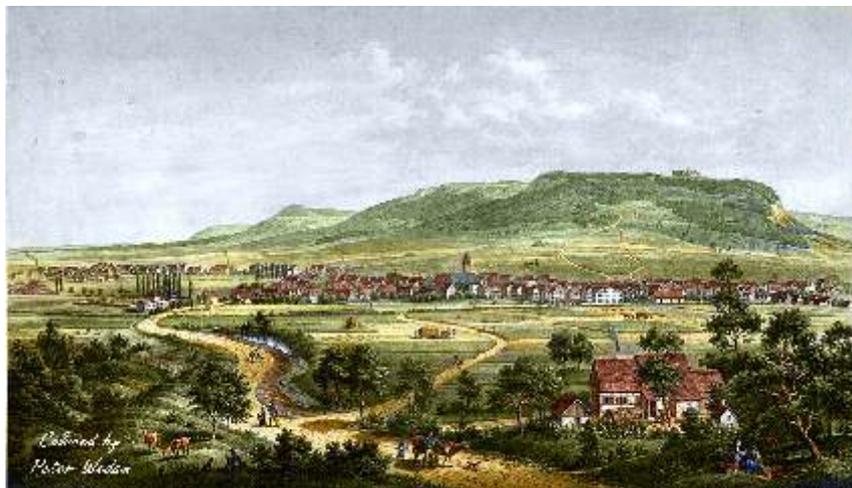
Our variety of teas:

Schwarz, Kamille, Früchte, Hagebutte, Grüner, Pfefferminz
Black, chamomile, fruit, rose hip, green, peppermint

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

NON ALCOHOLIC DRINKS

Tafelwasser Fidelius <i>Table water</i>	0,3 L 2,90 Euro 0,5 L 3,90 Euro
Mineralwasser Bad Dürrheimer <i>Mineral water</i>	0,25 L 3,30 Euro 0,75 L 5,50 Euro
Mineralwasser Bad Dürrheimer naturell <i>Still mineral water</i>	0,2 L 3,30 Euro 0,75 L 5,50 Euro
Coca-Cola, Fanta, Spezi, Sprite (1, 3, 7, 9)	0,3 L 3,50 Euro 0,5 L 4,50 Euro
Coca-Cola light (1, 3, 7, 9, 11, 12)	0,33 L 3,50 Euro
Bitter Lemon (3, 10)	0,3 L 3,80 Euro 0,5 L 4,80 Euro
Apfelsaft Exquisit 100% Saft <i>Apple juice exquisite 100% juice</i>	0,3 L 3,80 Euro 0,5 L 4,80 Euro
Orangensaft Exquisit 100% Saft <i>Orange juice exquisite 100% juice</i>	0,3 L 3,80 Euro 0,5 L 4,80 Euro
Johannisbeersaft Exquisit 100% Saft <i>Currant exquisite 100% juice</i>	0,3 L 3,80 Euro 0,5 L 4,80 Euro
Saftschorle <i>Juice spritzer</i>	0,3 L 3,80 Euro 0,5 L 4,80 Euro



BIERE - BEER

Pils (Hirsch) (A)	0,3 L 3,50 Euro		0,5 L 4,50 Euro
Hefe - Weizen hell (Hirsch) <i>Beer brewed from wheat light (A)</i>	0,3 L 3,50 Euro		0,5 L 4,50 Euro
Kristall - Weizen (Hirsch) <i>Beer brewed from wheat clear (A)</i>			0,5 L 4,50 Euro
Hefe - Weizen dunkel (Hirsch) <i>Beer brewed from wheat dark (A)</i>			0,5 L 4,50 Euro
Radler (11, 12,) (A)	0,3 L 3,50 Euro		0,5 L 4,50 Euro
Cola - Weizen (1, 3, 7, 9) (A)			0,5 L 4,50 Euro
Hefe - Weizen süß (Russ) <i>Beer brewed from wheat mixed with Sprite (11)</i>			0,5 L 4,50 Euro
Pils alkoholfrei (Helles 0,0%) <i>Non alcoholic beer (A)</i>	0,3 L 3,50 Euro		
Hefe - Weizen hell alkoholfrei (Hirsch) <i>Non alcoholic beer brewed from wheat light (A)</i>			0,5 L 4,50 Euro



DIGESTIFS

Das sind unsere kleinen „Verdauungsanreger“ nach dem Essen!
To stimulate your digestion after your meal we offer

Ouzo 10	2 cl	2,50 Euro
Sljivovic	2 cl	2,50 Euro
Obstler	2 cl	2,90 Euro
Williams	2 cl	2,90 Euro
Malteser - Aquavit	2 cl	2,90 Euro
Grappa Rialto weiß	2 cl	3,50 Euro
Ramazzotti	4 cl	3,50 Euro
Jägermeister	2 cl	2,90 Euro

WEINE - WINE

WEISSWEIN - WHITE WINE BY THE GLASS

	Euro	1/8 L		1/4 L		1/2 L
Auggener Schäf „Gutedel“ Qualitätswein (Baden) trocken <i>Dry quality wine (L)</i>		3,50		4,80		9,40
Kiefer Müller Thurgau Qualitätswein (Baden) <i>Quality wine (L)</i>		4,10		5,50		10,80
Kiefer Grauer Burgunder Qualitätswein (Baden) trocken <i>Grey Burgundy, dry quality wine (L)</i>		5,30		7,20		14,20
Durbacher Klingelberger Riesling Qualitätswein (Baden) trocken <i>Dry quality wine (L)</i>		4,70		6,20		12,20

WEISSHERBST - WEISSHERBST BY THE GLASS

Jechtinger Spätburgunder Qualitätswein (Baden) <i>Pinot noir, quality wine (L)</i>		4,20		5,60		11,00
--	--	------	--	------	--	-------

ROTWEIN - RED WINE BY THE GLASS

Heilbronner Stiftsberg Trollinger Qualitätswein (Württemberg) Weingut Schloss Affaltrach <i>Quality wine (L)</i>		3,80		5,10		9,90
Verrenberger Lindelberg Trollinger Qualitätswein (Württemberg) trocken Weingut Schloss Affaltrach <i>Dry quality wine (L)</i>		4,60		5,90		11,60
Merlot Del Veneto (Italien) Italy (L)		5,30		7,20		14,20

WEINSCHORLE - WINE SPRITZER

Weißweinschorle (Auggener Schäf) <i>White wine spritzer from quality wine (L)</i>			3,90		
Weissherbstschorle (Jechtinger) <i>Weissherbst spritzer (L)</i>			4,30		
Rotweinschorle (Trollinger) <i>Red wine spritzer from quality wine (L)</i>			4,10		

ERWÄHNENSWERTES

Es ist uns ein Anliegen, Sie kulinarisch zu überraschen und zu verwöhnen. Wir verwenden daher nur Lebensmittel von hoher Qualität und/oder regionaler Herkunft. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind, aber dennoch teilweise nötig sind. Unterstehen haben wir Ihnen die Zutaten und Stoffe, welche Allergene oder Unverträglichkeiten auslösen können, aufgelistet. Diese Zutaten haben wir für Sie gekennzeichnet. Sie sehen diese an einer kleinen Zahl oder einem Buchstaben rechts neben dem entsprechenden Gericht.

Die Buchstaben und Zahlen haben folgende Bedeutung:

ALLERGENE

- A Glutenhaltiges Getreide (Weizenmehl)
- B Krebstiere- und Krebstiererzeugnisse
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fisch und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F Soja (-bohnen) und Sojaerzeugnisse
- G Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse (Walnuss)
- I Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J Senf- und Senferzeugnisse
- K Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- L Schwefeldioxid und Schwefeldioxid-erzeugnisse
- M Lupinen und daraus hergestellte Produkte
- N Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische

ZUSATZSTOFFE

- 1 mit Farbstoff(en)
- 2 mit Konservierungsstoff(en)
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker(n)
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 12 enthält eine Phenylalaninquelle

Aus produkttechnischen Gründen können wir nicht ausschließen, dass geringe Spuren in nicht deklarierten Speisen vorhanden sind. Falls Sie allergische Reaktionen oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie bitte bei der Auswahl der Speisen mit unserem Servicepersonal. So können wir gemeinsam ein passendes Essen für Sie zusammenstellen.

Unsere Öffnungszeiten:

	Mittags	Abends
Montag:	11 ⁰⁰ - 14 ⁰⁰	17 ⁰⁰ - 22 ⁰⁰
Dienstag:	11 ⁰⁰ - 14 ⁰⁰	17 ⁰⁰ - 22 ⁰⁰
Mittwoch:	11 ⁰⁰ - 14 ⁰⁰	17 ⁰⁰ - 22 ⁰⁰
Donnerstag:	11 ⁰⁰ - 14 ⁰⁰	17 ⁰⁰ - 22 ⁰⁰
Freitag:	11 ⁰⁰ - 14 ⁰⁰	17 ⁰⁰ - 22 ⁰⁰
Samstag:	Nur für Veranstaltungen (nach Absprache)	17 ⁰⁰ - 22 ⁰⁰
Sonntag:	11 ⁰⁰ - 14 ⁰⁰	Nur für Veranstaltungen (nach Absprache)

WARME KÜCHE

von 11⁰⁰ - 14⁰⁰ Uhr und 17³⁰ - 21⁰⁰ Uhr

Reservierungen nehmen wir gerne nach Absprache auch außerhalb unserer angegebenen Geschäftszeiten an!

Wir hoffen, Sie haben einen angenehmen Aufenthalt in unserem Restaurant und wünschen Ihnen eine gesegnete Mahlzeit!

