



WALSERKREUZ

Komm näher. Bliib locker.

Speisekarte

Lass uns deinen Hunger da...





Herzlich Willkommen im Kreuz

Ist schön hier!

Liebe Gäste,

Seit über 160 Jahren betreiben wir - die Familie Schuster-Singer - das Kreuz und verwöhnen unsere Gäste mit dem Besten aus dem Kleinwalsertal, sowie dem benachbarten Allgäu. Unser Rezept dafür lautet: ausgewählte Lieferanten, frische Produkte und zufriedene Gäste. Eine Auswahl unserer Produkte beziehen wir über:

Kaffee: Fab.Coffee Reichenbach | Oberstdorf (Allgäu)

Bio-dynamischer Kaffee, fair bezahlt und handgeröstet im Allgäu.

Eier: Familie Martin, Martinshof | Buch (Vorarlberg)

Klimaneutrale Freilandhaltung und Fütterung.

Fleisch: Allgäuer Landmetzgerei Baur | Ronsberg (Allgäu)

Prämierter Familienbetrieb in 4. Generation mit eigener Schlachtung.

Wild: Christoph Rüb | Hirschegg

Wild direkt aus dem Kleinwalsertal und umliegenden Tälern.

Fisch: Familie Link | Heimertingen (Allgäu)

Seit über 50 Jahren unser Partner für heimische Forellen.

Milch: Vorarlberg Milch

Eigenständige Molkerei mit fairem Milchpreis für die Vorarlberger Bauern.

Ihre Familie Schuster-Singer mit Sabine, Stev und Tamas

Walserkreuz | Gerbeweg 1 | Hirschegg
täglich geöffnet von 12:00-22:00 | warme Küche 12:00-21:00 | Montag Ruhetag

Tischreservierung online: www.walserkreuz.at

oder telefonisch: 0043 5517 / 5750

alle Preise inklusive aller Abgaben

Mittagskarte von 12 – 17 Uhr



Suppen

Tagessuppe

Bitte fragen Sie unser Service-Team

Bouillon vom Allgäuer Weiderind | Frittaten (A-C-F-L) 5,90

Hauptspeisen

Paar Wienerle

Brot | Senf (A-M) 6,90

Paar Wienerle

Kartoffelsalat | Senf (F-L-M) 8,90

Wurstsalat

Feine Lyoner | Essiggurke | Zwiebel | Brot (A-L-M) 11,90

Schweizer Wurstsalat

Feine Lyoner | Bergkäse | Essiggurke | Zwiebel | Brot (A-L-M) 13,90

Walser Kässpätzle

Dreierlei Käse | Röstzwiebeln (A-C-G-L-M-V) 13,90

Pikante Bergsteiger Würstel

Sauerkraut | Semmelknödel | Jus (A-C-G-L-O) 13,90

Kräuter-Spinat-Knödel | Zerlassene Butter

Gehobelter Bergkäse | Blattsalate | Preiselbeerdressing (A-C-G-M-V) 14,40

Desserts

Karamellierter Kaiserschmarrn

Rosinen | Mandeln | Apfelkompott (A-C-G-H-V) 15,90

Für 2 Personen, 20 Minuten Vorfreude

“Süßer“ Kühlschrank

Kuchen | Torten | Desserts

Eigenproduktion unserer Sarina

Zum Aperitif und Zwischendurch

Rosé Frizzante Weingut Müller	0,1l	4,80
“dasKREUZ“ Spritz		
Hausgemachter Grapefruit Thymian Sirup Prosecco	0,2l	6,80
Hugo		
Prosecco Minze Holundersirup	0,2l	6,80
Aperol Spritz		
Prosecco Aperol Soda Orange	0,2l	6,80
Gin Tonic		
Strawberry Gin Tonic Himbeeren gefrostet	4 cl	7,80
Hausgemachte Limonade		
Grapefruit Thymian	0,5l	5,40

Aus dem Suppentopf

Bouillon vom Allgäuer Weiderind Frittaten (A-C-F-L)	5,90
Bergkäsesuppe Kräutercroutons (A-G-L-V)	6,90
Tagessuppe	
Bitte fragen Sie unser Service-Team	

Vorweg oder zum Teilen

Salatteller vom Buffet		
Wählen Sie nach Ihren Wünschen vom Salatbuffet (V-A-G-M)	5,90	
Hirsch Carpaccio		
Bergkäse Rucola Olivenöl (M)	9,90	
Bergkäse Würfel Marillen Senf (H-M)	4,90	
Bruschetta		
Tomatenwürfel Bergkäse (A-V)	5,90	

Brotzeit

Wurstsalat

Feine Lyoner | Essiggurke | Zwiebel | Brot (A-L-M) 11,90

Schweizer Wurstsalat

Feine Lyoner | Bergkäse | Essiggurke | Zwiebel | Brot (A-L-M) 13,90

Aufstrich Dreierlei

Wurzelbrot 10,90

Vegetarische und Vegane Gerichte

Kräuter-Spinat-Knödel | Zerlassene Butter

Gehobelter Bergkäse | Blattsalate | Preiselbeerdressing (A-C-G-M-V) 14,40

Tomaten Risotto

Grillgemüse | Kräuter-Pesto (L-O-V) 16,90

VEGAN

Blumenkohl Steak | Orientalisch mariniert

Grilltomate | Karamellisierte Walnüsse (L-V) 14,90

VEGAN

Walser Kässpätzle

Dreierlei Käse | Röstzwiebeln (A-C-G-L-M-V) 13,90

Frischer Fisch

Forelle "Müllerin"

In Butter gebraten | Petersilienkartoffeln (A-D-G) 24,90

Die Forelle wird im Ganzen gebraten und serviert

Auf Wunsch entgräten wir Ihnen den Fisch

Allgäuer Lachsforellenfilet

Tagliatelle | Zitronensauce (A-C-D-L) 16,90

Wilde Sache



Hirschburger

Zur Wahl: Weizen-Sesam-Brötchen (laktosefrei) oder Brioche-Brötchen

Apfelrotkohl | Bergkäse | Cocktailsauce | Pommes (A-C-G-N-O) 21,90

Hirschgulasch

Kräuter-Sauerrahm | Semmelknödel | Apfelrotkohl (H-G-L-O) 21,90

Österreichische und Allgäuer Klassiker



“Allgäuer Zwiebelrostbraten“ vom Allgäuer Weiderind

Röstzwiebeln | Speckbohnen | Spätzle (A-C-F-O-M) 29,90

Rumpsteak (220g) vom Allgäuer Weiderind

Nach Wunsch gegrillt | Knoblauchbutter | Pommes (G) 32,90

Pikante Bergsteiger Würstel

Sauerkraut | Semmelknödel | Jus (A-C-G-L-O) 13,90

Fitness Teller

Hähnchenbrust | Ofenkartoffel | Kräuterquark | Blattsalate (G-M) 16,90

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

Preiselbeeren | Kartoffel-Gurken Salat (A-C-F-L-M) 25,90

Cordon Bleu vom Schwein

Gefüllt mit Bauernschinken und Bergkäse

Preiselbeeren | Kartoffel-Gurken-Salat (A-C-F-L-M) 20,90

Auf Vorbestellung etwas Besonderes

Original Schweizer Käsefondue

Weißbrotwürfel | Kartoffeln | Salat vom Buffet

Stamperl Kirschwasser (A-G-O)

28,90

Ab 2 Personen

Fleisch-Fondue in Brühe

Dreierlei Fleischsorten: Rind, Schwein, Pute

Verschiedene Cocktailsaucen | Mixed – Pickles

Ofenfrisches Baguette | Kartoffeln | Salat vom Buffet (A-C-F-L-M)

32,90

Ab 2 Personen

Süßes zum Abschluss

Karamellierter Kaiserschmarrn

Rosinen | Mandeln | Apfelkompott (A-C-G-H-V)

15,90

Für 2 Personen, 20 Minuten Vorfreude

Affogato

Espresso | Vanilleeis

4,90

Steirischer Becher

Vanilleeis | Kürbiskernöl | Kürbiskerne

7,90

Heiße Liebe

Vanilleeis | Heiße Himbeeren | Sahne

7,90

Nussknacker

Vanille-, Schoko-, Walnusseis | Eierlikör | Krokant | Sahne

7,90

Eisbecher nach Wahl

Vanille | Schoko | Erdbeere | Walnuss | Joghurt | Johannisbeersorbet (vegan)

Preis pro Kugel

2,30

Eierlikör oder Kürbiskernöl

1,90

Sahne

0,90

Alkoholfreie Getränke

Teinacher Gourmet Mineralwasser Still	0,25 l	3,20
Teinacher Gourmet Mineralwasser Still	0,75 l	6,50
Rhabarber Saft Schorle Afri Cola zuckerfrei	0,3 l	3,80
Zitronenlimo Orangenlimo Spezi Afri Cola	0,3 l	3,80
Zitronenlimo Orangenlimo Spezi Afri Cola	0,5 l	4,90
Schorle: Apfel Holunder Johannisbeer	0,5 l	4,90
Hidde Schbrudl Kräuter Limonade	0,5 l	4,90

Biere

	0,3 l	0,5 l
Gold Ochsen Export	3,60	4,90
Gold Ochsen Kellerbier naturtrüb	3,80	5,20
Gold Ochsen Hefeweizen	3,80	5,20
Gold Ochsen Pils	3,60	
Fl. Gold Ochsen Weizen Alkoholfrei		5,20
Fl. Gold Ochsen Kellerbier naturtrüb dunkel		5,20

Weine offen

Weiß:	1/8l	1/4l
Frischauf Grüner Veltliner "Röschitzer" grüner Apfel, Pfefferl	4,20	7,90
Frischauf Gemischter Satz "Sauvignon & more" fruchtig, Marille	4,20	7,90
Rosé:		
Ehmoser Rosé Zweigelt Zuckerl, spritzig, erfrischend	4,20	7,90
Rot:		
Pimpel Zweigelt "Rubin Carnuntum" elegant, Vanille, Kirsche	4,20	7,90
Tesch Blaufränkisch "Neckenmarkt" Blaubeere, Zimt	4,20	7,90

Flaschenweine entnehmen Sie bitte unserer Weinkarte!

Kaffee und warme Getränke

Kaffee Crema	3,20
Cappuccino	4,40
Milchkaffee	5,40
Espresso	3,20
Doppelter Espresso	5,40
Heiße Schokolade	4,40
Heiße Zitrone frisch gepresst	4,80
Glühwein	5,50
Jagertee	5,50
Demmers Teehaus Auswahl Pfefferminze Kamille Earl Grey Grün Früchte	3,80

Verdauerle, Absacker oder Stamperl

Bodensee Obstler	0,2 cl	3,10
Grassl Enzian	0,2 cl	3,20
Marillenbrand mit Frucht	0,2 cl	3,80
Williamsbrand mit Frucht	0,2 cl	3,80
Freihof Himbeere	0,2 cl	4,20
Freihof Kirsche	0,2 cl	4,20
Prinz Alter Marillen Brand	0,2 cl	4,60
Prinz Zirbenschnaps	0,2 cl	4,60
Hauser Haselnuss Likör	0,2 cl	4,60
Pfanner Vogelbeerenbrand Rarität aus Österreich	0,2 cl	7,00

Allergene – Verordnung



Wir sind gesetzlich verpflichtet, Inhaltsstoffe, die Allergien auslösen können, auf unserer Speisekarte zu kennzeichnen. Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Allergenkennzeichnung lautet wie folgt:

- A Glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere
- C Eier von Geflügel
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Sojabohnen
- G Milch von Säugetieren
- H Schalenfrüchte
- L Sellerie
- M Senf
- N Sesam
- O Schwefeldioxid und Sulfate
- P Lupinen
- R Weichtiere
- S Glutamat
- V Vegetarische Gerichte

Die Kennzeichnung der 15 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte, können neben gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Wir bitten um Verständnis.

Ihre Familie Schuster-Singer und das Kreuz-Team