



WALSERKREUZ

Komm näher. Bliib locker.

Speisekarte

Lass uns deinen Hunger da...





Herzlich Willkommen im Kreuz

Ist schön hier!

Liebe Gäste,

seit über 160 Jahren dürfen wir Sie im Kreuz begrüßen. Mit viel Leidenschaft und Herzblut verwöhnen wir Sie mit dem Besten, was das Kleinwalsertal und das benachbarte Allgäu zu bieten haben. Unser Erfolgsrezept? Langjährige Partnerschaften mit ausgewählten Lieferanten, frische, hochwertige Produkte und natürlich Ihre Zufriedenheit.

Frühstücksbuffet im Kreuz

Starten Sie genussvoll in den Tag mit unserem reichhaltigen Frühstücksbuffet:

 Täglich von 7.30 Uhr bis 10.00 Uhr (Anmeldung am Vortag)

Erwachsene und Jugendliche ab 14 Jahren:	€ 20,00
Kinder von 4 bis 14 Jahren:	€ 10,00
Kinder bis 4 Jahre:	kostenfrei

À la Carte Restaurant

Unser Restaurant ist täglich ab 12:00 Uhr für Sie geöffnet:

-  Durchgehend warme Küche bis 21.00 Uhr
-  Ruhetag: Montag

Allergisch auf Gluten, Laktose oder anderes? Kein Problem – unser Küchenteam zaubert passende Gerichte. Bitte bei der Tischreservierung angeben.

Planen Sie einen Gruppenausflug? Bitte um Anmeldung spätestens am Vortag unter:

 +43 5517 5750 oder  Tischreservierung online: www.walserkreuz.at

Ihre Familie Schuster-Singer mit Sabine, Stev und Nicklas

Walserkreuz | Gerbeweg 1 | 6992 Hirschegg

alle Preise inklusive aller Abgaben

Zum Aperitif und Zwischendurch

Secco Rosé Frizzante Weingut Pfaffl	0,1l	4,80
“KREUZ“ Spritz		
Sekt Grapefruit-Thymian-Sirup hausgemacht	0,2l	6,80
Andalö Spritz		
Sekt Andalö Soda Orange	0,2l	6,80
Aperol Spritz		
Sekt Aperol Soda Orange	0,2l	6,80
Gin Tonic		
Strawberry Gin Tonic Himbeeren gefrostet	4 cl	7,80
Limonade hausgemacht		
Grapefruit Thymian	0,5l	5,40

Vorweg oder zum Teilen

Salatteller (12 Uhr – 17 Uhr)	5,90
Salatbuffet (ab 17 Uhr)	5,90
Wählen Sie Ihren Lieblingsalat - Salate und Dressings hausgemacht	
Hirsch Carpaccio	
Bergkäse Rucola Preiselbeerdressing (M)	9,90
Ziegenkäse warm	14,00
Salatbouquet Honig-marinierte Walnuss Himbeervinaigrette (G-H-M-V)	
Bergkäse trifft Bauernschinken	
Bergkäse Bauernschinken Marillen-Senf hausgemacht Grissini (A-F-M-N)	11,90
Bruschetta	
Tomatenwürfel Bergkäse (A-G-V)	5,90

Für Umbestellungen erlauben wir uns pro Beilage € 1,00 zu berechnen.

Aus dem Suppentopf

Tafelspitz-Bouillon vom österreichischen Rind | Frittaten (A-C-G-L) 6,90

Tomaten-Essence (C-L) 7,90

Bitte fragen Sie unser Service-Team nach zusätzlichen Suppen

Vegetarische und Vegane Gerichte

Kräuter-Spinat-Knödel mit zerlassener Butter
Bergkäse gehobelt | Salatbouquet | Preiselbeerdressing (A-C-G-M-V) 14,40

Kichererbsen-Curry-Bowl  16,90
Kichererbsen | Basmatireis | Gemüse | Ananas (L-V)
mit Hühnerbrust 22,90

Falafel
Salatbouquet | Joghurt-Minze-Dip pikant (G-M-V) 15,90

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

Frischer Fisch

Allgäuer Lachsforellenfilet
Tagliatelle | Zitronensauce (A-C-D-G-L-O) 18,90

Zander mit Kartoffelkruste
Rahm-Sauerkraut (D-G) 18,90

Freitag ist Forellentag - "Müllerin Art" gibt's aber immer auf Vorbestellung

Für Umbestellungen erlauben wir uns pro Beilage € 1,00 zu berechnen.

Wilde Sache



Hirschburger

Zur Wahl: Weizen-Sesam-Brötchen (laktosefrei) | Brioche | Käse-Laugen-Semmel
Apfelrotkohl | Bergkäse | Cocktailsauce | Pommes (A-C-G-N-O) 21,90

Hirschgulasch

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

Österreichische und Allgäuer Klassiker



“Allgäuer Zwiebelrostbraten“ vom österreichischen Rind

Kässpätzle | Röstzwiebeln | Demi-Glace (A-C-G-L-M-O) 28,90

Tafelspitz vom österreichischen Rind

Petersilienkartoffel | Bouillongemüse | Kren-Sahne-Sauce (G-L-O) 24,90

Paar Hirschbratwurstl

Sauerkraut | Semmelknödel | Demi-Glace (A-C-G-L-O) 15,90

Fitness Teller

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

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

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

Cordon Bleu vom Schwein

Gefüllt mit Landschinken und Bergkäse
Preiselbeeren | Kartoffel-Gurken-Salat (A-C-L-M) 20,90

Wurstsalat

Lyoner fein | Zwiebel | Essiggurkerl | Brot (A-G-L-M) 11,90
mit Bergkäse (A-G-L-M) 13,90

Für Umbestellungen erlauben wir uns pro Beilage € 1,00 zu berechnen.

Kinderkarte

Flädlesuppe (A-C-G-L) 6,00

Kinderschnitzel
Paniertes mit Pommes (A-C-G-O-S) 11,00

Chicken Nuggets
Hähnchen Crossies mit Pommes (A-C-G-O-S) 9,00

Reibekuchen
Kartoffelpuffer mit Apfelmus (A-C-O) 7,00

Kinder Pommes
mit Ketchup (A-M-O-S) 6,00

Spätzle
mit Rahmsoße (A-C-G-L) 6,00

Ketchup (M-O-S) | Mayo (C-M-S)

**Zu jedem Kinderessen erhalten die Kinder
eine kleine Überraschung!**



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-G-L-M)

32,90

Ab 2 Personen

Forelle "Müllerin"

in Butter gebraten | Petersilienkartoffeln (A-D-G)

24,90

Die Forelle wird im Ganzen gebraten und serviert

Kaffee und warme Getränke

Kaffee Crema (Milch-Alternativen verfügbar)

3,30

Cappuccino (Milch-Alternativen verfügbar)

4,50

Milchkaffee (Milch-Alternativen verfügbar)

5,50

Espresso

3,30

Doppelter Espresso

5,50

Heiße Schokolade

4,40

Glühwein

5,50

Jagertee

5,50

Messmer Tee Auswahl

3,80

Darjeeling | Earl Grey | Grüner Tee | Rooibos Vanille | Kräuter

Pfefferminze | Kamille | Waldbeere | süße Aprikose

Süßes zum Abschluss



“Süßer“ Kühlschrank

Kuchen | Torten | Desserts

Eigenproduktion unserer Sarina

Karamellierter Kaiserschmarrn (auch glutenfrei)

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

15,90

Für 2 Personen, 20 Minuten Vorfreude

Crème Brûlée mit Sorbet (C-G)

8,90

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

Eisorten hausgemacht

Bitte fragen Sie unser Service-Team

Eisbecher nach Wahl

Vanille | Schoko | Erdbeere | Walnuss | Joghurt | Mangosorbet (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:	1/4 l	1/2 l
Frischauf Grüner Veltliner "Röschitzer" gelber Apfel, rassig	7,90	15,50
Frischauf Gemischter Satz "Sauvignon & more" Maracuja, fruchtig	7,90	15,50
Frischauf Weißburgunder "Fräulein" Mango, Karamell, süß	7,90	15,50
Rosé:		
Ehmoser Rosé Zweigelt Pfirsich, Johannisbeer, erfrischende Säure	7,90	15,50
Rot:		
Pimpel Zweigelt "Rubin Carnuntum" Herzkirsche, Erdbeere, samtig	7,90	15,50
Tesch Blaufränkisch "Neckenmarkt" Blaubeere, Zwetschge, fruchtbetont	7,90	15,50

Flaschenweine entnehmen Sie bitte unserer Weinkarte!

Verdauerle, Absacker oder Stamperl Brennerei Psenner, Südtirol



Klare Brände

Bergapfelbrand Barrique	0,2 cl	4,20
Enzian	0,2 cl	4,20
Marille Aprikosenbrand	0,2 cl	4,20
Williams Christbirnenbrand	0,2 cl	4,20
Waldhimbeergeist	0,2 cl	4,20
Zwetschgeler Zwetschgenbrand	0,2 cl	4,20
Barrique Riserva Grappa	0,2 cl	4,20
Fior d'Alpi Amaro Alpino Edelbitter	0,2 cl	4,20

Süße Versuchungen

Maroni Kastanienlikör	0,2 cl	4,20
Honey Williamslikör mit Honig	0,2 cl	4,20
Nocciola Haselnusslikör	0,2 cl	4,20
Almrausch Alpenrosenlikör mit Zirbe	0,2 cl	4,20

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.



Unsere Lieferanten

aus der Region

Kaffee: Fab.Coffee Reichenbach | Oberstdorf (Allgäu)

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

Wild: Christoph Rüt | Hirschegg

Wild direkt aus dem Kleinwalsertal und umliegenden Tälern

Fleisch + Forelle: Kröswang | Grieskirchen (Tirol)

frisches Fleisch und frischer Fisch aus Österreich

Milch: Vorarlberg Milch

Eigenständige Molkerei mit fairem Milchpreis für die Vorarlberger Bauern

Ihre Familie Schuster-Singer mit Sabine, Stev und Nicklas

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