



*Der Gasthof Kreuz ist seit 200 Jahren im Familienbesitz  
und war für Einheimische sowie  
Wallfahrer und Ausflügler immer ein beliebtes Ziel.*

*Wir als Erstpächter freuen uns  
diese Wirtschaft weiter führen zu dürfen.  
Wer traditionelle, gut-bürgerliche Küche  
zu schätzen weiß ist bei uns genau  
richtig !*

*“An Guata”*

*Frank und Claudia*

# Tagesempfehlung

**Frank Hämmerle,**

Ich habe meine Lehre im *Gasthaus Adler* bei *Engelbert Kaufmann* absolviert. Nach einiger Zeit im „Torggel“, Röhthi und einer Saison am Lech zog es mich in den Norden – fünf Sommer verbrachte ich als Chef in Norwegen.

In den Wintermonaten kochte ich in verschiedenen österreichischen Skigebieten, und im „Glöggele“ in Dornbirn. Während einer Saison in Ischgl lernte ich dann Claudia kennen. Im Orient – genauer gesagt in Indien – verpflegte ich einen Trupp österreichischer Monteure mit Hausmannskost, was einiges an Improvisation und Kreativität erforderte. Nach meinen Ausflügen in die weite Welt führte mich mein Weg letztlich doch nach Vorarlberg zurück. Damit die Speisen besonders gut schmecken ist die Qualität der Produkte entscheidend, daher kaufe ich am liebsten heimische Produkte von Bauern und Märkten aus der Umgebung.

# Aperitif

Prosecco mit Holunder  
3.20

Prosecco mit Aperol  
3.50

Glas Prosecco  
2.90

Campari Orange  
3.20

Campari Soda  
3.00

Martini bianco  
3.00

## Ein Aperitif,

als Kurzform vor allem in der Schweiz auch Apéro (*aus franz. apéritif, Kurzform apéro zu lat. aperire „öffnen“*), ist ein meist alkoholisches Getränk, das vor dem Essen konsumiert wird, um den Appetit anzuregen und auf die bevorstehende Mahlzeit einzustimmen.

Während der Aperitif in den romanisch beeinflussten Kochtraditionen wie der französischen und italienischen Küche fester Bestandteil ist, wird er in Deutschland und den nordischen Küchen vergleichsweise selten gereicht.

Der Aperitif hat zudem eine soziale Funktion und dient dazu, den Gästen die Wartezeit bis zum Servieren der Speisen zu verkürzen oder zu überbrücken, bis alle eingetroffen sind und man sich zu Tisch begeben kann.

# Suppen und Salate

Gerstensuppe

3.50

Rindssuppe (*mit Flädle oder Leberspätzle*)

2.90

Gemischter Salat

3.50

Salat mit gebratenen Putenstreifen und Champignon

9.80

*(kleine Portion – 7.20)*

Gebackene Champignon mit Sauce Tartar und Salat

6.70

*(kleine Portion – 5.70)*

## Suppe

(*von mhd.: supfen, „trinken“*) bezeichnet eine gewöhnlich warme, flüssige bis dünnbreiige Speise, die in der Regel aus Wasser, Gemüse, Fleisch, Fleischextrakten, Fetten, Gewürzen, Kochsalz und weiteren Zutaten hergestellt wird. Ferner werden dem – meist als Vorspeise servierten – Gericht zusätzliche Bestandteile wie Suppeneinlagen beigelegt.

Es wird im Allgemeinen zwischen klaren und gebundenen Suppen unterschieden.

Ursprünglich waren Suppen ein vollwertiges Gericht, das als Grundlage stets Fleisch, Geflügel, Wild oder Fisch enthielt. Sämtliche mit der Bezeichnung Suppe versehenen Speisen sind in ihrer heutigen Form neueren Ursprungs und lassen sich nicht weiter als bis zum Anfang des 19. Jahrhunderts zurückführen.

# Hauptspeisen

Kässpätzle mit Salat und Röstzwiebeln  
9.80

Grillteller mit Pommes Frites und hausgemachter Kräuterbutter  
12.20

Wiener Schnitzel (*vom Schwein*) mit Pommes oder Salat  
9.80

Backhendl mit gemischtem Salat  
10.80

Saftiges Rindsgulasch mit Spätzle  
10.50

## Die Speisekarte,

Die Form der klassischen Karten ist meist rechteckig, es gibt aber auch quadratische, runde und ovale, sowie unregelmäßig geformte. Es sind verschiedene Umschlag- und Innenmaterialien zu unterscheiden, z. B. Karton, Papier, Plastik, oder Leder. Bei der Materialauswahl spielt die Haltbarkeit eine wichtige Rolle.

*Damenkarten* sind spezielle Speisekarten, die keine Preise enthalten. Die Preise werden hier nicht veröffentlicht, damit die Gäste – vor allem die weibliche Begleitung, aber auch Geschäftspartner beim Geschäftsessen – ihre Entscheidung unabhängig von den Preisen treffen. Sie sind vorwiegend in der gehobenen Gastronomie üblich.

Carl Friedrich Zöllner (1800-1860) hat mit *Der Speisezettel* eine gesungene Speisekarte geschrieben.

# Für die kleinen Gäste

Kleines Wiener Schnitzel (*vom Schwein*)  
mit Pommes Frites  
5.40

Wienerle mit Pommes Frites  
4.80

Portion Pommes Frites  
3.50

Spätzle mit Sauce  
4.00

## Mahlzeit

Soziologisch wird dem Essen eine wichtige soziale Funktion zugeschrieben, die weit über die rein körperliche Sättigung hinausgeht.

*„(...) zur Vermittlung von gesellschaftlichen Vorstellungen von Essen und Trinken und des gesellschaftlichen Umgangs mit Speisen. (...) Innerhalb der Familie ist die Tischgemeinschaft ein zentrales Symbol der Zusammengehörigkeit (...)“:*

Eine aufwändig zubereitete Mahlzeit wird auch unausgesprochen oft als Form der Zuwendung aufgefasst und hat somit weitere symbolische Bedeutung. Außerdem ist die Mahlzeit ein Rahmen für einen Teil der Kindererziehung, vor allem der Vermittlung von gutem Benehmen.

# Desserts

Heiße Liebe

5.60

Coup Dänemerk

5.40

Eiskaffee

5.40

Grünes Gold

*(Vanilleeis mit Kürbiskernöl)*

3.40

Hausgemachter Kuchen

2.50

Apfelstrudel mit Vanilleeis

3.50

## Speiseeis

Das erste Speiseeis gab es vermutlich im antiken China, die chinesischen Herrscher hatten große Eislager anlegen lassen. Dem Sorbet ähnelndes Speiseeis war aber auch in der europäischen Antike bekannt.

Der griechische Dichter *Simonides von Keos* beschreibt es als aus Gletscherschnee mit Zutaten wie Früchten, Honig oder Rosenwasser bestehend. Belegt ist auch *Alexander des Großen* und *Hippokrates'* Vorliebe für Wassereis, Letzterer verschrieb seinen Patienten das damalige Speiseeis sogar als Schmerzmittel. Die römischen Kaiser ließen sich durch Schnellläufer Schnee und Eis von den Apenninen zur Herstellung bringen, der indische Kaiser *Ashoka* aus dem Himalaya. Mit dem Untergang des Römischen Reiches ging das Wissen über die Zubereitung eisgekühlter Speisen und Getränke in Europa bis zu den Kreuzzügen verloren.

# Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Almdudler,  
Eistee Zitrone oder Pfirsich  
(Flasche 0.33l)  
2.20

Sprite, Spezi (Ausschank 0.25l / 0.5l)  
2.00/2.90

Tonic Water, Bitterlemon (Flasche 0.2l)  
2.30

Red Bull (Dose 0,25l)  
3.50

## Säfte

Johannisbeer-/ Mango-/ Apfel-/ Orangensaft (0,25l)  
1.80

Gespritzter Johannisbeer-/ Mango-/ Apfel-/ Orangensaft (0,5l)  
2.80

Gespritzter Johannisbeer-/ Mango-/ Apfel-/ Orangensaft (0,25l)  
1.80

## Mineralwasser

Römerquelle prickelnd (Flasche 0.33l / 0.75l)  
1.80 / 3.60

Römerquelle still (Flasche 0.33l / 0.75l)  
1.80 / 3.60

# Bier

vom Fass

Mohrenbräu (0.3l / 0.5l)  
2.50 / 3.20

Pfiffle (0.2l)  
2.20

Mohrenbräu Kellerbier (0.3l / 0.5l)  
2.60 / 3.30

Radler süß oder sauer (0.3l / 0.5l)  
2.50 / 3.20

# Bier

Flaschen

Weihenstephaner Weizen (0.5l)  
3.50

Clausthaler alkoholfrei (0.5l)  
2.90

# Weine

Offenausschank

1/4 Weiß/ Rot gespritzt  
2.20

1/4 Aperolspritzer  
2.80

## Weiß

Hauswein Grüner Veltliner  
Weingut Steininger  
1/8 – 2.00      1/4 – 4.00

Grüner Veltliner “Ried Gmörk”  
Weingut Anton Bauer,  
Freuersrunn Wagram  
1/8 – 2.90      1/4 – 5.80

Neuburger “Hausberg”  
Weingut Karl Alphart,  
Traiskirchen - Thermenregion  
*(unsere Empfehlung zu Gebackenem)*  
1/8 – 3.20      1/4 – 6.40

## Rosé

Zweigelt, Weingut Mittelbach,  
Loiben, Wachau  
1/8 – 2.90      1/4 – 5.80

# Weine

Offenausschank

## Rot

Hauswein Zweigelt, Weingut Gipsberg  
1/8 – 2.00      1/4 – 4.00

Südtiroler Edelvernatsch DOC  
1/8 – 2.00      1/4 – 4.00

Blaifränkisch Haussatz,  
Weingut Gabi und Richard Mariell  
Großhöflein – Neusiedlersee-Hügelland  
1/8 – 3.20      1/4 – 6.40

Livor Tinto DOC Rioja-Viticultura Ecologia  
Weingut Vina Ijalba, Spanien  
1/8 – 2.90      1/4 – 5.80

# Heiße Getränke

Kaffee 2.20

Espresso 2.20

Cappuccino 2.40

Latte Macchiato 2.60

Espresso Macchiato 2.30

Heiße Schokolade 2.40

Heiße Schokolade mit Sahne 2.60

Lumumba 3.60

(Heiße Schokolade mit Sahne und Rum)

Glühwein 3.50

# Teespezialitäten

## Schwarztee

Ostfriesischer Sonntagstee mit Vanillestücken

Ziehzeit: ca. 3 Minuten

## Ewiges Leben

Mit Marille - Jasmin Geschmack, Grüntee China - Sencha, - Ming Mee, - Pai Mu Tan, Gunpowder, Jiaogulan, Grüntee China Wu Lu, Aroma, Jasminblüten, rote und schwarze Johannisbeeren, Kornblumenblüten, Aprikosenstücke

Ziehzeit: 2 Minuten

## Perle des Nils

Mit schwarzem Johannisbeer-Himbeer-Geschmack

Rooibos, kandierte Ananasstücke, kandierte Papayastücke, kandierte Mangostücke, schwarze Johannisbeeren, Erdbeerstücke, Aroma, Sonnenblumenblüten

# Teespezialitäten

## Glücksbringer - Tee (Früchtetee)

Hibiskusblüten, Weinbeeren, Glücksschweinchen und Glücksklee aus Isomalt, Karamellstücke, Holunderbeeren, Himbeeren, schwarze Johannisbeeren  
Ziehzeit: 8-12 Minuten

## Frauentraum (Kräutertee)

Zimtrinde, Apfelstücke, Ingwerstücke, Himbeerblätter, Fenchel, Kamillenblüten, Cardamon, Frauenmantelkraut, Nelken, Orangenschalen, Johanniskraut, schwarzer Pfeffer, Wacholderbeeren und Gänsefingerkraut  
Ziehzeit: ca. 5 Minuten

## Traumfigur Tee

Mit Krauseminze-Lemon-Geschmack  
Koriander, Nanaminze, Orangenschalen, Lemongras, Brennesselblätter, Nelken, Zimtrinde, Apfelstücke, Ingwerstücke, Cardamon, natürliches Aroma  
Ziehzeit: 5 Minuten

## Milde Limone

Mit Limonen-Geschmack  
Apfelstücke, Karottenstücke, rote Betestücke, Weinbeeren, kandierte Ananasstücke, kandierte Papayastücke, Lemongras, Zitronenschalen, natürliches Aroma, Sonnenblumenblüten  
Ziehzeit: 8-10 Minuten

## Maracuja-Orange

Mit Maracuja-Orange-Geschmack  
Apfelstücke, Hagebuttenschalen, Hibiskusblüten, Orangenschalen, Zitronenschalen, Natürliches Aroma  
Ziehzeit: 8-10 Minuten

je Tasse 2.80

# Hochprozentiges

Echter Bauernobstler (0.2 cl)  
Familie Böhler, Bildstein  
2.00

Williams (0.2 cl)  
Werner Böhler, Schwarzach  
2.40

Vogelbeer (0.2 cl)  
Werner Böhler, Schwarzach  
3.80

Marillenbrand (0.2 cl)  
Franz Bertel, Bildstein  
3.60

Kirsch (0.2 cl)  
Franz Bertel, Bildstein  
4.00

Subirer (0.2 cl)  
Franz Bertel, Bildstein  
4.00

Jägermeister (0.2 cl)  
2.20

Ramazotti (0.2 cl)  
2.20

Remy Martin (0.2 cl)  
3.80

Baileys (0.5 cl)  
2.80

# Kleine Karte

(14:00 - 18:00 Uhr)

„Bretteljause“ 8.20

„Portion Bergkäse“ 4,00

„Käseteller“ 6,50

Belegtes Brot  
(mit Käse, Schinken, Speck, oder Salami)  
3.70

Haussulz mit Zwiebelringen, Essig und Öl  
5.60

Paar Landjäger mit Brot  
3.20

Ein Paar Hauswürste mit Kren, Senf und Brot  
5.00

Ein Paar Wienerle mit Kren, Senf und Brot  
3.20

Schüblingsalat mit Salatgarnitur 7.20  
(ohne Salatgarnitur – 5.20)

Lumpensalat mit Salatgarnitur 7.50  
(ohne Salatgarnitur – 5.50)

## Kürbiskernöl (kurz, Kernöl):

In der Steiermark wird die kulinarische Spezialität aus dem Steirischen Ölkürbis hergestellt. Diese Varietät unterscheidet sich von den zahlreichen anderen Kürbisformen durch ein einzigartiges Merkmal: Sie hat die verholzende Samenschale durch eine Mutation vor etwa 100 Jahren verloren, so dass den Samenkern nur noch ein dünnes Silberhäutchen schützt. Die weiche Konsistenz der Kerne ermöglicht eine effiziente Pressung des Öls. Die intensive grüne, rotfluoreszierende Farbe geht auf die im Öl gelösten Schalenpigmente zurück. Nur geprüfte Hersteller dürfen auf jede Flasche Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. (*geschützte geografische Angabe*) eine weiß-grüne Banderole mit Prüfnummer aufkleben. Nur in diesen Flaschen ist garantiert heimisches Kernöl drinnen. Ein strenges Kontrollsystem vom Feld bis zum Einzelhandel stellt sicher, dass die Produktion und Verarbeitung in Österreich erfolgt.

# Kleine Karte

(14:00 - 18:00 Uhr)

Gerstensuppe

3.50

Rindssuppe (*mit Flädle oder Leberspätzle*)

2.90

Wienerle mit Pommes Frites

4.80

Wiener Schnitzel (*vom Schwein*) mit Pommes oder Salat

9.80

## Toasts

Klapptoast mit Schinken und Käse

3.60

(*mit Salat 6.10*)

Hawaii-Toast mit Salatgarnitur

6.80

Bauerntoast

Bauernbrot, Bauchspeck,

Zwiebeln, Tomaten mit heimischen Bergkäse überbacken  
und Salatgarnitur

7.10

### Toast:

In Großbritannien ist der Begriff *tost* schon für das Mittelalter als Bezeichnung für geröstetes Brot belegt, wofür sich das britische Weißbrot vermutlich besser eignete als das mittel- und nordeuropäische Roggenbrot. Das Brot wurde mit Stöcken am offenen Feuer geröstet und dann als Beilage zu einer Mahlzeit gegessen oder in Suppe getunkt. Es gab jedoch schon im Mittelalter spezielle Toast-Aufstriche, zum Beispiel *Pokerounce* aus Honig, Ingwer und Zimt.

Im 17. Jahrhundert war Toast mit einer Paste aus Zimt, Zucker und Wein besonders beliebt. Seit dem 16. Jahrhundert wurde das geröstete Brot auch mit Fleisch belegt, das nach dem Geschmack dieser Zeit süß gewürzt wurde mit Zucker, Zimt und Ingwer. Ende des 17. Jahrhunderts wurde es üblich, Toastbrot mit Butter zu bestreichen und warm zum Frühstück zu essen und später auch zum Nachmittagstee.

# Weißweine

Grüner Veltliner "Ried Gmörk"  
Weingut Anton Bauer, Feuersbrunn – Wagram  
17.10

Grüner Veltliner DAC  
Weingut Zull, Schrattenthal – Weinviertel  
19.00

Grüner Veltliner Smaragd "Terassen"  
Weingut Rudi Pichler, Wösendorf – Wachau  
27.60

Grüner Veltliner Grand Reserve  
Weingut Anton Bauer, Feuersbrunn – Wagram  
30,50

Grüner Veltliner Rosenberg  
Weingut Anton Bauer, Feuersbrunn – Wagram  
22,80

Riesling "Urgestein"  
Weingut Schloss Gobelsburg, Langenlois – Kamptal  
19.40

Riesling "Kaiserberg"  
Weingut Mittelbach, Loiben – Wachau,  
21.10

Neuburger "Hausberg"  
Weingut Karl Alphart, Traiskirchen – Thermenregion  
*(Unsere Empfehlung zu Gebackenem)*  
19.20

Chardonnay vom Berg  
Weingut Karl Alphart, Traiskirchen – Thermenregion  
19,50

# Weißweine

Chardonnay "Sinner"  
Weingut Prieler,  
Schützen am Gebirge – Neusiedlersee-Hügelland  
20.00

Morillon Klassik  
Weingut Neumeister,  
Straden – Südoststeiermark  
21.60

Sauvignon Blanc Klassik  
Weingut Walter Skoff,  
Gamlitz – Südsteiermark  
21.60

Gelber Muskateller  
Weingut Strauss,  
Gamlitz, Südsteiermark  
20,00

Morillon Classic  
Weingut Strauss,  
Gamlitz, Südsteiermark  
19,00

Rotgipfler Rodauner  
Weingut Karl Alphart,  
Traikirchen - Thermenregion  
22,00

## Rotweine

Zweigelt  
Weingut Kopfensteiner,  
Deutsch Schützen – Südburgenland  
19.00

Zweigelt Goldberg  
Weingut Werner Achs,  
Gols – Neusiedlersee  
19.80

Heideboden Zweigelt  
Weingut Gerhard Schaller,  
Podersdorf – Neusiedlersee  
20.80

Blaufränkisch Haussatz  
Weingut Gabi und Richard Mariell,  
Großhöflein – Neusiedlersee-Hügelland  
19.60

Sankt Laurent Selection  
Weingut Juris,  
Gols – Neusiedlersee  
21.00

Sankt Laurent pur  
Weingut Gerhard Schaller,  
Podersdorf – Neusiedlersee  
30.10

Wagram Cuvée No 13  
Verschnitt aus Cabernet, Blaufränkisch, Merlot und Zweigelt  
Weingut Anton Bauer, Feuersbrunn' - Wagram  
20,80

# Rotweine

Patfalu

2/3 Cabernet Sauvignon und 1/3 Zweigelt  
Weingut Gerhard Schaller,  
Podersdorf – Neusiedlersee  
20.80

Big John

60% Zweigelt, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Pinot Noir  
Weingut Johann Scheibelhofer,  
Neusiedlersee  
26.40

Cabernet Sauvignon

Weingut Santa Rita,  
Chile  
20.60

Cabernet Sauvignon

“Limited Edition” ,F Sortensieger  
Weingut Anton Bauer, Feuersbrunn - Wagram  
41,00

La Massa

Sangiovese und Merlot,  
Weingut La Massa,  
Panzano in Chianti – Toscana  
Italien  
30.40

Livor tinto DOC Rioja

Viticultura ecologica,  
Weingut Vina ljalba,  
Spanien  
18.40

## Rotweine

Beryna DO Alicante  
60% Monastrell und 40% andere Rebsorten  
Weingut Navarro Bernabé,  
Spanien  
27.60

Barolo "Tortoniano"  
Michele Chiarlo, Piemont - Italien  
Nebbiolotraube  
41,50

Pinot Noir vom Steinfeld  
Weingut Johanneshof Reinisch,  
Tattendorf - Thermenregion  
19,00

## Schaumweine

Prosecco Spumante brut  
Villa Teresa  
17.20