



Liebe Gäste,
Willkommen auf unserer Speise und Getränkekarte !

Unser Gasthaus zum Kreuz ist seit ca. dem Jahr 1900 in
unserem

Familienbesitz und wurde zuletzt von Karl und Loni
Schlenker betrieben. Nach Betriebsübergabe wird das
Gasthaus nun in der 5.

Generation von mir, Tochter
Loreen und meinem Ehemann Maximilian Schlenker
betrieben.

Unser Fokus liegt auf frischen und regionalen
Produkten. Da wir auf Nachhaltigkeit achten,
beziehen wir viele unserer Produkte vom
Schlenkerhof, der nach Bioland- Richtlinien
wirtschaftet. Dieser wird von meinem Bruder Ronny
Schlenker, auch in der 5. Generation
betrieben.

Auch unsere Getränke sind mit bedacht
ausgewählt.

Ob gemütlich zum Abend mit
Freunden oder Familie, mit oder ohne
Alkohol. Zum Dessert noch einen
Espresso, Cappuccino oder mit Weinbegleitung zum Menü.

Wir wünschen Ihnen nun einen
schönen Aufenthalt bei uns im
Gasthaus Kreuz.

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen wenden sie sich gerne an
unser Servicepersonal.

Genuss im Glas

Zu einem guten Essen gehört das passende Getränk. Deshalb legen wir auch bei unserer Getränke- und Weinkarte größten Wert auf Qualität, Regionalität und echten Geschmack.

Unser Tafelwasser wird direkt im Haus über unseren Karbonator gefiltert und frisch aufgesprudelt – klarer und frischer geht es kaum.

Für Bierliebhaber schenken wir die Spezialitäten der Privatbrauerei Waldhaus aus. Das Waldhaus Diplom Pils wurde bereits mehrfach bei den renommierten World Beer Awards ausgezeichnet und trägt unter anderem den Titel „World’s Best Classic Pilsener 2025“ – eine der höchsten Auszeichnungen der internationalen Brauwelt.

Unsere Weinkarte führt ausschließlich ausgewählte Weine aus Baden und Württemberg.

Mit einer großen Auswahl hervorragender Weingüter laden wir Sie ein, den passenden Begleiter zu jedem Gericht zu entdecken – regional, charakternvoll und mit viel Genuss.

Aperitif

Tagesempfehlung: **Lonis Herbst Bowle** 8,00 €

Weißwein, Sekt, Himbeeren, Zitronensprudel, Soda, Minze

Tagesempfehlung ohne Alkohol:

Morenas Holunder-Limetten Spritz 6,00 €

Soda, selbstgemachter Holunderblütensirup, Minze, Limette

Aperol Spritz 8,50 €

Lillet Wild Berry 8,50 €

Hugo 8,50 €

Campari Orange 8,50 €

Gin Tonic 10,00 €

Alkoholfreie Getränke

Wasser

Tafelwasser

Still oder Classic 0,5l 4,50 €

1,0l 6,00 €

Tafelwasser im Glas

Still oder Classic 0,3l 3,00 €

Saftschorle

Apfel, Johannisbeere, Maracuja, Orangensaft, Traubensaft

0,3l 4,10 €

0,5l 5,30 €

Säfte

Apfel, Johannisbeere, Maracuja, Orangensaft, Traubensaft

Pur 0,3l 4,50 €

0,5l 5,70 €

Elephant Bay Eistee

Wassermelone, Pfirsich,

Blaubeere, Zitrone 0,33l 4,00 €

Softgetränke

Zitronenlimonade	0,3l	4,00 €
	0,5l	5,00 €
Orangenlimonade	0,3l	4,00 €
	0,5l	5,00 €
Cola	0,3l	4,00 €
	0,5l	5,00 €
Spezi	0,3l	4,00 €
	0,5l	5,00 €
Afri Cola Zero	0,33l	4,00 €

Unsere Bierauswahl

Waldhaus vom Fass

Diplom Pils	0,4l	4,70 €
Helles	0,3l	4,60 €
	0,5l	4,90 €
Ohne Filter Naturtrüb	0,3l	4,60 €
	0,5l	4,90 €
Radler süß/sauer	0,3l	4,60 €
	0,5l	4,90 €
Schwarzwald Weisse	0,3l	4,60 €
	0,5l	4,90 €
Cola Weizen/ Russ	0,3l	4,60 €
	0,5l	4,90 €

Waldhaus in der Flasche

Ohne Filter Dunkel	0,33l	4,60 €
Diplom Pils	0,5l	4,40 €

Waldhaus Alkoholfrei

Hell/ Pils Alkoholfrei	0,33 l	4,60 €
Schwarzwald Weisse Alkoholfrei	0,5 l	4,90 €

Unsere Weine

Winzergenossenschaft Oberbergen

Müller Thurgau, Badischer Landwein trocken	0,25l	5,00 €
---	-------	--------

Durbacher

Klingelberger Riesling, QbA trocken	0,25l	6,50 €
--	-------	--------

Spätburgunder Rotwein, trocken	0,25l	7,00 €
-----------------------------------	-------	--------

Winzergenossenschaft Wolfenweiler

Gutedel Trocken	0,25l	5,50 €
--------------------	-------	--------

Oberrottweiler Winzerverein eG.

Ruländer Qualitätswein	0,25l	4,80 €
---------------------------	-------	--------

Spätburgunder Weißherbst, Qualitätswein trocken	0,25l	6,20 €
--	-------	--------

Schlosskellerei Affaltrach

Johanniter Trollinger Qualitätswein	0,25l	5,50 €
--	-------	--------

Weinmanufaktur Gengenbach-Offenburg

Glücksfeder Grauer Burgunder Feinherb	0,25l	7,50 €
--	-------	--------

Glücksfeder Rose Lieblich	0,25l	6,70 €
------------------------------	-------	--------

Weinschorle Müller Thurgau / Trollinger/ Weißherbst	0,25l	4,50 €
--	--------------	---------------

Der perfekte Start in Ihren Genuss

Beginnen Sie Ihr Menü mit einer Vorspeise,
die Appetit auf mehr macht.

Ob unser selbstgebackenes Bauernbrot
aus dem Häussler-Steinbackofen mit feinen Dips,
eine kräftige, hausgemachte Flädlesuppe
aus eigener Rinderbrühe oder saisonale
Vorspeisen mit frischen Zutaten
bei uns wird alles mit Sorgfalt und viel Liebe zubereitet.

Auch unsere Salate stellen wir täglich frisch selbst her.

Von der Auswahl der Zutaten bis zum
hausgemachten Dressing wissen wir genau,
was auf Ihren Teller kommt
ehrlich, frisch und voller Geschmack

Etwas kleines Vorweg

Kleiner Bunter Salatteller

mit verschiedenen Rohkostsalaten, Blattsalat, Kräutern und Hausdressing
6,50 €

**Brot mit Dip in der Truhe
für 2 Personen**

mit unserem selbstgebackenem Bauernbrot, Kresse, verschiedenen
Dips und Meersalzbutter
11 €

Kürbissuppe

mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl
9€

Rinderkraftbrühe

mit selbstgemachten Kräuterflädle
7 €

Unsere Schnitzel

mit besten Zutaten und viel Liebe zubereitet

Für unser klassisches Schnitzel Wiener Art
verwenden wir hochwertiges Schweinefleisch vom regionalen Hug-
Hof in Tannheim.

Der Familienbetrieb steht für verantwortungsvolle Aufzucht,
Tierwohl und
beste Qualität – die Grundlage für echten Genuss.

Jedes Schnitzel wird bei uns frisch paniert – mit hochwertigem
Paniermehl
der Kutmühle Villingen und frischen Bio-Eiern vom Schlenkerhof.

So entsteht die knusprig-goldene Panade, die unsere Gäste so
schätzen.

Stellen Sie sich Ihr Lieblingsschnitzel ganz nach Ihrem Geschmack
zusammen:

Wählen Sie Ihre Lieblingsbeilage und passende Soße zu Ihrem
Schnitzel.

Unsere „Schnitzel Klassiker“

Schweineschnitzel paniert



2 gebratene Schweineschnitzel mit Beilage nach Wahl

17 €

Putenschnitzel paniert

1 gebratenes Putenschnitzel mit Beilage nach Wahl

19 €

Karl`s Kreuz – „Cordon Bleu“



2 panierte Schnitzel mit gebratenem
Bauernschinken, Bergkäse und Beilage nach
Wahl

24 €

Schnitzel Holzfäller Art



2 panierte Schnitzel mit Schmelzzwiebeln,
gebratenem Bauernschinken und Beilage nach
Wahl

22 €

Beilagen zur Auswahl:

Pommes frites
selbstgemachte Spätzle
Kroketten
Bratkartoffeln
selbstgemachter Kartoffelsalat

Soßen zur Auswahl:

Pfefferrahmsauce
Bratensoße
Rahmsauce
selbstgemachte Kräuterbutter

Steaks aus bester regionaler Qualität

Für unsere Steaks verwenden wir ausschließlich hochwertiges deutsches Rindfleisch.

Dabei legen wir größten Wert auf die Herkunft, eine verantwortungsvolle Tierhaltung und erstklassige Qualität.

Den Großteil unseres Fleisches beziehen wir direkt vom familieneigenen Schlenkerhof in Neuhausen sowie von ausgewählten regionalen Höfen mit dem Baden-Württemberg-Siegel.

Kurze Wege, sorgfältige Aufzucht und echtes Metzgerhandwerk sorgen für den unverwechselbaren Geschmack.

So können Sie jedes Steak mit gutem Gefühl genießen – regional, ehrlich und mit viel Liebe zubereitet.

Spezialitäten vom heimischen Rind

Rump Steak vom heimischen Weiderind

mit selbstgemachter Kräuterbutter, Speckbohnen und Beilage nach Wahl

Klein	ca. 180 g	33 €
Mittel	ca. 250 g	35 €
Groß	ca. 350 g	39 €

- Wahlweise als Zwiebelrostbraten 2,50 €

Beilagen zur Auswahl:

Pommes frites
selbstgemachte Spätzle
Kroketten
Bratkartoffeln
selbstgemachter Kartoffelsalat

Soßen zur Auswahl:

Pfefferrahmsöße
Bratensoße
Rahmsöße

Rinderzunge in Madeira Sauce

mit selbstgemachten Spätzle und Beilagensalat

24 €

-Verpackungen 1 €-

Vegetarisch & Vegan – mit Liebe gekocht

Unsere vegetarischen und veganen Gerichte entstehen mit viel Kreativität und wechseln je nach Saison und frischen Ideen aus unserer Küche.

Dabei legen wir großen Wert auf eine vollwertige, ausgewogene und geschmackvolle Auswahl – mit frischen Zutaten und regionalen Produkten, wann immer es möglich ist.

Lassen Sie sich überraschen und genießen Sie bewusste Küche voller Geschmack.

Lecker! Auch ohne Fleisch

Käsespätzle

selbstgemachte Spätzle, Schmelzzwiebeln und Beilagensalat

16 €

Gegrillte Bunte Zucchini-scheiben

mit Linsengemüse und selbstgemachtem Basilikum Pesto dazu einen Beilagensalat

19 €

- mit Cremigem Ziegenfrischkäse 23 €

Rote Bete Risotto

mit Ziegenfrischkäse, karamellisierten Walnüssen und Beilagensalat

21 €

- ohne Ziegenkäse (Vegan) 17€

Großer Salatteller

verschiedene Rohkostsalate, Kartoffelsalat mit Blattsalat, Kräutercroutons, Sprossen und Hausdressing dazu selbstgebackenes Bauernbrot

14 €

Wahlweise mit:

Mit Käse, Ei und Zwiebeln	16 €
Mit Schinken, Käse, Ei und Zwiebeln	17 €
Mit gebackenem Camembert	18 €
Mit Schnitzelstreifen	19 €
Mit Putenstreifen	20 €
Mit Steakstreifen	26 €

-Verpackungen 1 €-

Unsere Saisonspezialitäten

Frisch. Regional. Immer der Jahreszeit folgend.

Die Natur bestimmt den Takt – und genau das spiegelt sich auch in unseren Saisonspezialitäten wieder. Je nach Jahreszeit erwarten Sie ausgewählte Gerichte mit frischen, regionalen Zutaten und feinen Aromen, die nur für kurze Zeit erhältlich sind.

Ob fangfrische Forellen aus der Alpirsbacher Fischzucht Semke & Betz,

zarter Spargel im Frühjahr

oder im Herbst Wild aus heimischer Jagt, für das wir ausgezeichnet wurden.



www.landesjagdverband.de

Unsere saisonalen Gerichte werden mit viel Liebe, handwerklichem Können und besten regionalen Zutaten frisch für Sie zubereitet.

Lassen Sie sich von den kulinarischen Schätzen der jeweiligen Jahreszeit inspirieren und genießen Sie den unverwechselbaren Geschmack unserer Heimat.

Unsere Saison Spezialitäten

Gebratenes Lachsforellenfilet



mit hausgemachten Bandnudeln, Linsengemüse und Riesling Sauce

28 €

Kreuz Burger

Selbstgemachtes 100% Rindfleisch Patty vom heimischen Weiderind

Hausgemachte Burgersoße

Schmelzzwiebeln

gebratener Bauernschinken

Würziger Bergkäse

selbstgebackene Brioche Buns

Tomate, Salat

dazu Pommes frites

20 €

Unser Vesper – regional, frisch und hausgemacht

Auch bei unserem Vesper legen wir größten Wert auf Regionalität,
Frische und beste Qualität.

Den Wurstsalat bereiten wir mit hochwertiger Wurst vom regionalen
Hug-Hof in Tannheim zu, den Käse beziehen wir von Käse-Caduff in
Rottweil

Unser selbstgebackenes Toastbrot sowie unser Bauernbrot aus dem
Häussler-Steinbackofen runden jedes Vesper perfekt ab und sorgen
für echten, handwerklichen Genuss.

Freuen Sie sich auf ein ehrliches Vesper mit ausgewählten Zutaten
aus der Region – mit viel Liebe hausgemacht.

Zum Vesper

Wurstsalat



mit Zwiebeln, gekochtem Ei und selbstgebackenem
Bauernbrot

12 €

Wurstsalat mit Käse oder Schwarzwurst



mit Zwiebeln, gekochtem
Ei und selbstgebackenem Bauernbrot

13 €

Wilder Wurstsalat



mit Käse, Schwarzwurst, Zwiebeln, gekochtem
Ei und selbstgebackenem Bauernbrot

14 €

Käsesalat



mit Zwiebeln, gekochtem
Ei und selbstgebackenem Bauernbrot

14 €

Mit Portion Bratkartoffeln + 4 €

Russische-Eier

Mit Kartoffelsalat, verschiedenen Rohkostsalate, Fleischsalat, Salami, Käse, Schinken dazu
Bauernbrot

13 €

Gebratene Metzgermaultaschen



mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Schmelzzwiebeln, Bratensauce

17 €

Hawaii Toast

selbstgebackenes Toastbrot mit Schinken, Käse und Ananas

15 €

-Verpackungen 1 €-

Der süße Abschluss

Ein gutes Essen verdient einen besonderen Abschluss. Deshalb bereiten wir unsere Desserts mit viel Liebe und Kreativität selbst zu – immer passend zur Saison und mit frischen Zutaten.

Unser leckeres Hofeis beziehen wir vom regionalen Vogtshof in Tannheim.

Die hochwertigen Zutaten, kurzen Wege und der unverwechselbare Geschmack machen jedes Dessert zu einem besonderen Genuss.

Gönnen Sie sich zum Abschluss noch einen süßen Moment – hausgemacht, regional und mit viel Liebe serviert.

Etwas Süßes zum Schluss

Creme brûlée

mit einer Kugel Eis oder Sorbet nach Wahl

9 €

Eine Kugel Hofeis oder Sorbet



Vanille, Schokolade, Erdbeere, Kaffee, Stracciatella, Mango-Passionsfrucht, Himbeere, Pistazie, Erdbeer-Rhabarber

2,50 €

Ein kleiner Becher Hofeis oder Sorbet 125ml



Vanille, Schokolade, Erdbeere, Haselnuss, Cookies, Stracciatella, Mango-Passionsfrucht, Joghurt

4,50 €

Gemischtes Hofeis mit Sahne



8 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

9 €

Vanilleeis mit selbstgemachtem Eierlikör und Sahne

11 €

Unsere Kaffeespezialitäten

Genuss aus besten Bohnen – Tasse für Tasse frisch zubereitet

Ein guter Kaffee ist weit mehr als nur ein Getränk – er ist ein Moment zum Genießen. Deshalb bereiten wir jede Kaffeespezialität frisch auf unserer hochwertigen Franke-Kaffeemaschine zu.

In Kombination mit den aromatischen Seeberger-Kaffeebohnen entstehen feinste Kaffeespezialitäten mit vollmundigem Geschmack, perfekter Crema und ausgewogenem Aroma.

Ob kräftiger Espresso, klassischer Kaffee, cremiger Cappuccino oder ein samtiger Latte Macchiato

jede Tasse wird mit Sorgfalt zubereitet und lädt zum Verweilen ein.

Heißgetränke

Tasse Kaffee	3,20 €
Portion Kaffee	5,50 €

Espresso	3,00 €
Espresso Macchiato	3,20 €
Doppelter Espresso	4,50 €

Milchkaffee	4,20 €
-------------	--------

Latte Macchiato	4,40 €
-----------------	--------

Cappuccino	4,20 €
------------	--------

Schokoccino	4,40 €
-------------	--------

Schoki	4,30 €
Portion Schoki	6,50 €
- Portion Sahne	0,50 €

Glas Tee	3,00 €
Portion Tee	5,00 €

Kamillentee, Schwarztee, Grüntee, Früchtetee, Kräutertee, Pfefferminztee, Tee nach Saison

Unser Schnapswagen – Genuss zum Abschluss

Zum Ausklang eines gelungenen Essens kommt unser hauseigener Schnapswagen direkt zu Ihnen an den Tisch.

Entdecken Sie unsere große Auswahl an edlen Obstbränden, feinen Likören und weiteren hochwertigen Spirituosen – ganz in Ruhe und nach Ihrem Geschmack.

Lassen Sie sich von der Vielfalt inspirieren, wählen Sie Ihren persönlichen Favoriten und genießen Sie einen besonderen Abschluss in gemütlicher Atmosphäre.

Prost und zum Wohl!

Spirituosen

Gerne kommen wir mit unserem Schnapswagen zu Ihnen an den Tisch

Williams Birnenbrand	2cl	3,70 €
Kirschwasser	2cl	3,50 €
Gold Williamsbirne	2cl	3,90 €
Zibärtele	2cl	3,70 €
Zirbe	2cl	3,70 €
Cognac	2cl	4,00 €
Aquavit Malteser	2cl	4,00 €
Asbach Uralt	2cl	3,50 €
Topinambur/ Rossler	2cl	3,50 €
Hefeschnaps	2cl	3,50 €
Ramazotti	2cl	3,90 €
Grappa	2cl	3,70 €
Selbstgemachter Eierlikör	2cl	4,00 €
Baileys	2cl	3,50 €
Sherry	5cl	4,20 €

Von der Destillerie Senft vom Bodensee

Elstar Brand	2cl	4,50 €
Mirabellen Brand	2cl	5,00 €
Willi Frucht Brand	2cl	5,00 €
Willi Klar	2cl	5,00 €
Himbeergeist	2cl	4,70 €
Zwetschgen Likör	2cl	3,90 €
Sauerkirsch Likör	2cl	3,90 €
Haselnuss Likör	2cl	5,00 €
Kaffee Likör	2cl	4,00 €
Orangen Likör	2cl	3,90 €