



KREUZMAIR im Wirtshaus

PFINGSTWOCHELENDE
SAMSTAG, 18. UND SONNTAG, 19. MAI 2024

INGO

HAUSGEMACHTER INGWERSIRUP MIT PROSECCO € 7,50

SPARGELCREMSUPPE € 5,50 **PFANNKUCHENSUPPE** € 4,80
MIT SPARGELSTÜCKCHEN

”SALAT PUTE”

BUNTER SALATTELLER MIT PUTENSTREIFEN, RÖSTZWIEBELN & KRÄUTERBAGUETTE € 13,80

KALBSGESCHNETZELTES

IN RAHMSOSSE MIT HAUSGEMACHTEN SPÄTZLE & BLATTSALAT € 17,80

WILDGESCHNETZELTES

IN RAHMSOSSE MIT HAUSGEMACHTEN SPÄTZLE UND PREISELBEEREN € 18,50

TELLERFLEISCH – AUS DER FLACHEN SCHULTER –

MIT HAUSGEMACHTEN KARTOFFEL-GURKENSALAT UND FRISCHEM MEERRETTICH € 16,80

FRISCHER SPARGEL AUS SCHROBENHAUSEN

MIT NEUEN KARTOFFELN UND WAHLWEISE ZERLASSENER BUTTER ODER SC. HOLLANDAISE € 17,20
WAHLWEISE DAZU KLEINES PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL € 6,80
ODER PORTION SCHWARZWÄLDERSCHINKEN € 7,20

GEBRATENES LACHSFORELLENFILET

IN MANDELN GEBRATEN MIT BUTTERKARTOFFELN UND BLATTSALAT € 19,80

HAUSGEMACHTE SPINATRAVIOLI

AUF SPARGELRAGOUT MIT RUCOLA UND GRANA 17,80

ZWIEBELROSTBRATEN – AUS DER RINDERLENDE GESCHNITTEN –

MIT POMMES FRITES, RÖSTZWIEBELN & GEMISCHTEN SALAT € 24,80

”PICCATA MILANESE”

ZWEI KL. SCHWEINESCHNITZEL AUF SPAGHETTI MIT TOMATENSOSSE & GEM. SALAT € 16,50

HIRSCHKALBSSCHNITZEL

IN RAHMSOSSE MITGEBRATENEN SCHWAMMERLN UND GEFÜLLTEM BRATAPFEL
DAZU HAUSGEMACHTE SPÄTZLE € 23,80

NUR AM SONNTAG AUSSERDEM:

KRUSTENSCHWEINEBRATEN

MIT KARTOFFELKNÖDEL UND GEMISCHTEN SALAT € 13,80



NACHSPEISEN / EIS

HAUSGEMACHTE ERDBEER-PANNA COTTA
MIT MARINIERTEN ERDBEEREN € 8,50

AFFOGATO AL CAFÉ
ZWEI KUGELN HASELNUSSEIS MIT ESPRESSO AUFGEGOSSEN € 5,80

HEISSE HIMBEEREN
MIT VANILLEEIS UND SAHNE GARNIERT € 7,50

HAUSGEMACHTE KUCHEN & TORTEN

(AUCH ZUM MITNEHMEN AB 14:00 UHR)

UNSERE VERSCHIEDENEN
HAUSGEMACHTEN KUCHEN & TORTEN
KÖNNEN SIE AN DER KUCHENTHEKE AUSWÄHLEN.



PFIAT EICH & AUF WIEDERSEHEN
– BIS ZUM NÄCHSTEN MAL