

STARTER UND BEGLEITER


TAGESSUPPE 4,30
täglich wechselnd

LEBERKNÖDELSUPPE 4,60

GULASCHSUPPE 7,90
dazu unser Hausbrot

BUNTER SALATTeller 4,60 
Rohkost und Blattsalate
vor oder zu Ihrem Hauptgericht

VITAMINREICH

D'R ALLGÄUER SALAT 13,90 
Bunte Salatplatte aus Rohkost und
Blattsalaten mit gebackenem Camembert
von der Feinkäserei Stich und Preiselbeeren
als Vorspeise 8,90

SPORTLERSALAT 12,30 
Bunte Salatplatte aus Rohkost und
Blattsalaten, dazu Kartoffeltaschen mit
Frischkäse und Kräutern gefüllt

KREUZWIRT'S SALAT 14,90
Bunter Salat mit würzig gebratener
Hühnerbrust, dazu frittierte Kartoffelecken
und Lauchsauerrahm

VEGAN UND VEGETARISCH


VEGANE HACKBÄLLCHEN 12,90 
würzige Bällchen in Tomatensugo,
verfeinert mit Basilikum

MAULTASCHEN 13,90 
rechteckige hausgemachte Ravioli
gefüllt mit Bergkäse auf Ratatouille Gemüse



ALLGÄUER ORIGINALE

SCHWEINSBRATEN 12,90
Jungschweinebraten in
Bockbiersauce mit Bayrisch-Kraut
und Kartoffelknödel

ALLGÄUER KÄSESPATZEN 11,90 
mit dreierlei Käse aus der Region
und Zwiebeln, dazu reichen wir
einen grünen Blattsalat

ALLGÄUER ZWIEBELROSTBRATEN 25,90
rosa gebratenes Roastbeef in einer
Zwiebelsauce, dazu Röstkartoffeln
und Marktgemüse

GESOTTENER „BÜRGERMEISTER“ 15,90
gekochte Rinderbrust in einer
Meerrettichsauce, dazu frisches
Marktgemüse und Salzkartoffeln

FISCH

GEBRATENES FORELLENFILET 17,90
mit Gemüse garnitur, feiner Riesling-
Meerrettichsauce und Butterkartoffeln

MATJESFILETS „HAUSFRAUENART“ 12,90
mit Gewürzgurken, Bodensee-Äpfeln und
Zwiebeln in Sauerrahm und Joghurt, dazu
Butterkartoffeln

VOM GRILL UND AUS DER PFANNE

HOLZFÄLLER STEAK 14,90
saftig gegrilltes Schweinehalssteak mit
Kräuterbutter, Perlzwiebeln, Speck, Paprika,
Grilltomate und Kartoffelecken

SCHNITZEL WIENER ART 14,60
vom Schweinerücken in Butterschmalz
gebraten, dazu Pommes

KREUZSCHMANKERL 16,90
drei gegrillte Medaillons vom Schweine-
filet auf einer Pfefferrahmsauce mit
Marktgemüse und Allgäuer Kässpätzchen

RUMPSTEAK 25,20
ca. 250g vom Allgäuer Weiderind mit
Pfeffersauce, dazu Bohnen und Pommes

KLASSIKER DER KREUZ KÜCHE

KUTTELN „SCHWÄBISCH“
echte schwäbische Spezialität in einer
Trollinger Sauce
mit Brot 7,90
mit Knödel 9,90
mit Bratkartoffeln 9,90

HAUSGEMACHTE BRATENSÜLZE 12,90
von der gesurten Haxe mit Zwiebeln
garniert, dazu Sauce Remoulade und
Bratkartoffeln


BROTZEITEN

KREUZWIRT'S WURSTSALAT 8,90
Allgäuer Ring Lyoner sauer angemacht
mit Zwiebeln und Brot

SAURER KÄS 7,60 
Allgäuer Limburger sauer mariniert
mit roten Zwiebeln, Alpbutter und Brot

KREUZWIRT'S BROTTZEIT 11,90
Allgäuer Käse, Presssack, Leberwurst,
Schwarzgeräuchertes, Landjäger,
Schmalz, Alpbutter und Brot

SÜSSES AUS DEN BERGEN

KAISERSCHMARREN 10,80 
saftig gebacken mit Butter in der Pfanne,
bestäubt mit Puderzucker, mit oder ohne
Rosinen, dazu hausgemachtes Apfelkompott
als Dessert 8,90

DESSERT & EIS

NOUGAT-TOFFEE-CREME 7,90
geschichtetes Sahnedessert aus Nougat-
und Toffee-Creme und gehackten Erdnüssen

EIERLIKÖR-HALBGEFRORENES 6,90
Waldbeeren, hausgemachter Eierlikör
und Honiggebäck

GEMISCHTES EIS 4,00
3 Kugeln Eis von der EisOase in Fischen
Vanille, Erdbeere, Schokolade
gerne auch mit Sahne 4,70

HEISSE LIEBE 5,90
3 Kugeln Vanilleeis garniert mit
Himbeeren und Sahne

KINDER-ÜBERRASCHUNG 3,80
Vanille- und Schokoladeneis, Sahne
und Ferrero-Überraschungsei





BIERE VOM FASS

von der Hirschbrauerei Sonthofen



Hirschgold	0,5l	3,90	0,3l	3,20
Holzar Dunkel	0,5l	4,10	0,3l	3,30
Hefeweizen	0,5l	4,10	0,3l	3,20
Radler	0,5l	3,90	0,3l	3,20
Radler Dunkel	0,5l	3,90	0,3l	3,20
Russ Weizen	0,5l	4,10	0,3l	3,30

BIERSPEZIALITÄTEN

aus der Flasche

Hirsch Pils	0,33l	3,70
Dunkler Hefeweizen	0,5l	4,10
Dunkler Bock	0,5l	4,30

ALKOHOLFREIE BIERE

von der Brauerei Meckatzer




Weizen alkoholfrei	0,5l	4,10
Weiss-gold alkoholfrei	0,33l	3,70

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Sodawasser	0,4l	3,20	0,2l	2,20
Zitronenlimo	0,4l	4,10	0,2l	2,70
Orangenlimo	0,4l	4,10	0,2l	2,70
Pepsi Cola-Mix	0,4l	4,10	0,2l	2,80
Pepsi Cola	0,4l	4,10	0,2l	2,80
Pepsi Cola light	0,33l	3,40		
Bitter Lemon			0,2l	2,90

Mineralwasser von Krumbach				
medium	0,5l	3,90	0,25l	2,80
naturell	0,5l	3,90	0,25l	2,80

 Sommerlimonade Rhabarber-Mirabelle
Genuss-Eistee Pfirsich oder Zitrone
0,33l 3,60

SAFTSCHORLEN

Apfelschorle naturtrüb	0,4l	4,10	0,2l	2,70
Johannisbeerschorle	0,4l	4,10	0,2l	2,70
Maracujaschorle	0,4l	4,10	0,2l	2,70
Orangenschorle	0,4l	4,10	0,2l	2,70

Lindauer Fruchtsaft				
Orange, Apfel naturtrüb	0,2l	3,70		
Lindauer Frucht-Nektar				
Johannisbeere, Maracuja	0,2l	3,40		

OFFENE ROTWEINE

Spätburgunder	0,25l	5,90
Staatsweingut Meersburg, feinherb		
Lemberger mit Trollinger	0,25l	5,10
Collegium Wirtemberg, trocken		
Cleebronner Michaelsberg	0,25l	5,10
Cleebronn & Güglingen, Württemberg, trocken		

OFFENE ROSÉWEINE

Spätburgunder Weißherbst	0,25l	5,60
Staatsweingut Meersburg, trocken		

OFFENE WEISSWEINE

Riesling	0,25l	4,80
Rotenberger Schlossberg Riesling, Collegium Wirtemberg, trocken		
Grauer Burgunder	0,25l	4,90
Weingut Salway Oberrotweil, trocken		
Müller-Thurgau	0,25l	5,90
Hagnauer Sonnenufer Müller-Thurgau		
Winzerverein Hagnau, Bodensee, trocken		
Wegeler Riesling	0,25l	5,90
Weingut Wegeler, Rheingau, trocken		
Juliuspital Silvaner	0,25l	5,80
Juliuspital Weingut Würzburg, trocken		

EDITION FISCHEN

Collegium Wirtemberg, Württemberg

Riesling, trocken				
Weißwein mit lebhafter Säure, klare Rieslingaromatik				
Rosé, trocken				
beeriger, sommerlicher Rotwein				
Lemberger, trocken				
vollmundig und elegant, mit Cassis, Pflaume und Vanille				
	0,1l	3,90	0,25l	6,90
			0,75l	19,90

WEINSCHORLE

rot oder weiß	0,25l	3,50	0,5l	5,10
rosé	0,25l	3,70	0,5l	5,80

FEINES TRÖPFCHEN

Alte Marille	41%	2cl	3,80
Alte Waldhimbeere	41%	2cl	3,80
Alte Williams-Birne	41%	2cl	3,80
Alte Zwetschge	41%	2cl	3,80
Alte Haselnuss	40%	2cl	3,80
Haus schnaps Marille	34%	2cl	3,10
Obstler „Holzfass“	40%	2cl	3,10
Gebirgskräuter	38%	2cl	3,10
Williams-Christbirne	40%	2cl	3,10
Gaisblut	23%	2cl	3,20
Dorfkräuter	48%	2cl	3,90
Wildkirschlikör	16%	2cl	3,80
Praline-Trüffel-Likör	15%	2cl	3,80
Eierlikör	15%	2cl	3,80
Allgäuer Enzian	40%	2cl	3,10

HEISSE GETRÄNKE

Tasse Café Creme	2,60
Haferl Café Creme	3,50
Cappuccino	3,30
Latte Macchiato	3,90
Milchkaffee	3,60
Espresso	2,50
doppelter Espresso	3,40
Kännchen Tee	3,90
Heiße Schokolade	3,40



Folgt uns gerne auch auf Facebook und Instagram und teilt eure schönsten „Kreuzwirt-Fotos“ mit uns!
@echtfischen

Dorfgasthof Beim Kreuzwirt
Hauptstraße 13, 87538 Fischen im Allgäu
08326/2569310