

Sommer Genuss



in der Kreuztanne...

Sommermenü

Saftiger Schinken vom Kreuztannenhirsch (1/G)
*in hausgemachter Marinade
und von der Fleischerei Köhler geräuchert
saftige Melonenspalten, Rucola, gehobelter Parmesan*

Gebratene Streifen vom Rinderfilet (A/C/G)
*mit frischen Pfifferlingen, Sahne und ein wenig Weinbrand
Broccoliröschen, hausgemachte Nudeln*

Hausgemachtes Honigparfait (A/C/G/H)
*verfeinert mit Limette und frischem Rosmarin
Erdbeerragout im Wan-Tan-Körbchen, Schlagsahne*

€ 27,50

Gerne können Sie auch einzelne Komponenten aus dem Menü wählen!

Pfifferlings Genuss

in der Kreuztanne...



Saftiger Schinken vom Kreuztannenhirsch (1/G) in hausgemachter Marinade und von der Fleischerei Köhler geräuchert saftige Melonenspalten, Rucola, gehobelter Parmesan	€ 6,80
Geeiste Gurkenkaltschale (D/G) mit Joghurt, Sauerrahm, Zitrone und frischem Dill Tatar von der gebeizten Eismeer-Lachsforelle	€ 4,90
Frische Pfifferlinge (A/C/G) im Kräuterrahm, Fussiloni, Rucola und Parmesan	€ 12,90
Zarter Braten vom heimischen Reh (A/C/G/I) Pfifferlingsbohnen, hausgemachte Semmelknödel	€ 16,40
Gebratene Streifen vom Rinderfilet (A/C/G) mit frischen Pfifferlingen, Sahne und ein wenig Weinbrand Broccoliröschen, hausgemachte Nudeln	€ 16,90
Saftiges Rückenfilet vom heimischen Reh (A/G/I) gebratene Pfifferlinge mit Lauch, Süßkartoffelpüree	€ 20,70
Frisches Matjesfilet (1/A/C/D/J) gebraten in einer Senf-Dillpanade Bratkartoffeln, frische Blattsalate	€ 14,80
Matjesfilet aus dem Aalrauch (1/D/G/J) nach Hausfrauenart mit einer Apfel-Zwiebelsoße serviert Butterkartoffeln, Salatbukett	€ 13,00
Hausgemachtes Honigparfait (A/C/G/H) verfeinert mit Limette und frischem Rosmarin Erdbeerragout im Wan-Tan-Körbchen, Schlagsahne	€ 5,80

Unsere Starter...

Feines Würzfleisch von der Pute (A/G/I)

mit Champignons unter einer goldenen Käsekruste

€ 6,10

Gebeiztes Filet von der Eismeerlachsforelle (D/G/K)

an einem Kartoffelpuffer, mariniertem Seealgensalat, Honig-Senf - Soße, kleiner Salatstrauß

€ 6,60

Süppchen...

Zweifacher Genuss (2/A/C/G)

Rot und weiß oder weiß und rot? - Tomaten-Käse-Süppchen aus pürierten frischen Strauchtomaten und mildem Käse

€ 4,80

Kraftbrühe vom heimischen Rind (C/I)

mit kleinem Gemüse, Eierstich und Kräuterspitzen

€ 4,90

Salate...

Kleiner bunter Salatteller (A/G)

Pflücksalat, Tomaten, Gurke, Paprika, Karottensalat, Butter-Croûtons verfeinert durch Joghurtdressing



€ 4,40

Salat „Art des Hauses“ (H)

Blattsalate abgerundet mit altem Balsamico, an Früchten und Obstspalten gebratenen Streifen von der Hähnchenbrust, Walnüssen sowie fruchtigem Hausdressing

€ 12,90

Zu allen Suppen und Salaten reichen wir Baguette oder dunkles Brot! (F)

Fisch...

- Schnitzel vom Kabeljau** (A/C/J) € 15,90
Fenchel-Orangengemüse, frische Nudeln, Sauce Malta
- Lachsnudeln (v)** (A/D/G) € 15,30
frische Nudeln mit geschmolzenen Kirschtomaten, Orangenhollandaise und Dill
hausgebeiztes Filet von der Eismeerlachsforelle, Parmesanspäne

Genuss der uns erdet...

- Paniertes Schnitzel vom erzgebirgischen Duroc-Schwein** (A/G/I) € 12,90
buntes Gartengemüse und Petersilienkartoffeln
- Filet von der Hähnchenbrust** (A/C/G/H) € 14,20
gefüllt mit Frischkäse, Basilikum und Tomate, an Sauce Choron, Mandelbrokkoli
dazu Kartoffelkroketten
- Filet-Medaillons vom erzgebirgischen Duroc-Schwein** (A/G/I) € 15,90
gewürzt mit gestoßenem Pfeffer, Rahmchampignons und Kartoffelecken
serviert am kleinen Salatbukett
- Rinderfiletsteak** (A/G/I) € 26,90
Rinderfilet, gebraten mit Bacon und Rosmarin nach Ihrer Wahl (durch, medium, englisch)
auf knusprigen Bratkartoffeln, Honig- Knoblauchsoße mit roten Pfefferbeeren
frische Blattsalate

Vegetarisch genießen...

- Pasta „Brokoletti“ (v)** (A/C/G/I) € 9,40
Fussiloni mit Röschen von Brokkoli und Käsesauce, gehobelter BURKHARDSDORFER BERGKÄSE
- Mit Frischkäse gefüllte Zucchini (v)** (G) € 11,20
im Ofen mit Käse überbacken
Tomatengnocchi
- „Klies mit Schwamme-Brie“ (v)** (A/G/L) € 11,60
Kartoffelklöße, Reitzenhainer Edelpilze im Kräuterrahm, Strauß frischer Salate
- Mediterrane Kartoffelpfanne (vegan)** € 11,00
in Olivenöl gebratene Kartoffelwürfel
mit Knoblauch, Kräutern, Kaiserschoten, Kirschtomaten, Paprika und Zucchini und Rucolasträußchen

Die Lieblings Speisen unserer Gäste...

- Kreuztannenpfanne** (1/2/A/G) € 19,90
Filetmedaillon von Rind, Schwein und Hähnchen, gewürzt mit gestoßenem Pfeffer
kleines Bratwurstchen, gegrillter Bauchspeck, Reitzenhainer Edelpilze mit Kräutern
und etwas Sahne, knusprige Bratkartoffeln, serviert am Salatbukett
- Zur Erinnerung: Eine Minikreuztanne
- Nach Hausrezept gepökelte Grillhaxe** (1/AG/I/J/K) € 14,80
auf einem Sauerkrautsockel, dazu Salzkartoffeln, Meerrettich, Senf, gern auch Sauce
- Sauerbraten nach Art des Hauses** (1/A/G/I/L)
vom Limousin-Rind aus Frauenstein € 15,20
traditionell an einer gut abgestimmten Sauce
serviert mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
- Unsere „Kreuztannenroulade“** (1/A/I/J/L) € 15,60
nach „August dem Starken“ - Roulade vom Kalb,
gefüllt mit gebratenen Pilzen, Schinken, Zwiebel und Gurke
buntes Gemüse und kleine hausgemachte Kartoffelpuffer
- Erzgebirgsforelle** (D/G) € 14,90
grätenfreie Forelle in Butter gebraten, dazu Salzkartoffeln und ein kleiner Salatteller

Aus Omas Kochtopf...

- Ardüppel-Supp** (A/G/I) € 4,90
deftige Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Majoran, dazu Graubrot
- Heit gibd's Runde mid Quork un Laaberworscht** (2/G) € 10,70
Butterkartoffeln, Burkhardtsdorfer Buttermilchquark mit Kräutern
Clausnitzer Leberwurst und Dörnthaler Bio-Leinöl, frische Landbutter
- Eigemochtes Sau'flasch un Eigeschnidne** (1/2/G/I) € 10,90
hausgemachte Sülze an knusprigen Bratkartoffeln, serviert mit Remouladensauce
- Erzgebirgisch vegetarisch: Buddermilchgetzen „wie da hem“** (A/G/I/L) € 13,30
Buttermilchgetzen „Art des Hauses“, Reitzenhainer Rahmpilze, Lauch-Zwiebel-Ragout,
Strauß von Blattsalaten

Gudn Abbedied! Lassts eisch schmegg!

Kalte Küche...

Scharfes Bratenbrot (2/A/J)

Schwarzbrot mit Senfbutterm, Meerrettich und Gewürzgurke
belegt mit Scheiben vom krossen Schweinebraten

€ 10,40

Allerlei aus der kalten Küche (2/A/G/J/L)

Edelsalami, Schinkenvariationen und Käsespezialitäten mit Sahnemeerrettich
saurem Gemüse, Butter und Brotauswahl

€ 13,80

Süße Verführung...

Snackdessert (G)

Panna Cotta von weißer Schokolade



€ 3,90

Hausgemachte Kartoffelpuffer (G)

mit Apfelmus und Sahne

€ 3,90

Crème Brûlée (C/G/H)

Ananasragout, Limettenglace, frische Schlagsahne

€ 5,70

Mousse von weißer und dunkler Schokolade (C/G)

frisches Obst, Himbeer- Vanillesoße

€ 5,50

Informieren Sie sich bei unserem Service!

Einige Hauptgerichte der Tageskarte sind mit 20 % Preisnachlass als Seniorenportionen erhältlich!



Liebe Gäste,

Essen, was die Natur serviert!
 Getreu unseres Prinzips,
 in unserem Restaurant nur frische und hochwertige
 Produkte aus artgerechter und ökologischer Haltung
 und Herstellung zu verwenden, richten sich unsere
 Speisen nach den jahreszeitlichen Angeboten.
















Frische Zubereitung und Qualität
 benötigen oft ein paar Minuten länger...
 ... wir danken für Ihr Verständnis

...das Team der Kreuztanne

*Lieber Gast,
 informieren Sie sich in der nachstehenden Tabelle über die
 Zusammensetzung Ihrer gewählten Speisen!*

ALLERGENKENNZEICHNUNG NEUE EU-VERORDNUNG ZUR KENNZEICHNUNG VON ALLERGENEN

1 GEPÖKELT	2 PHOSPHAT	3 FARBSTOFF	7 SULFITE
4 ANTIOXIDATIONSMITTEL	5 CHININHALTIG	6 KOFFEINHALTIG	

	A glutenhaltiges Getreide		B Krebstiere		C Eier
	D Fisch		E Erdnüsse		F Soja
	G Milch/Milch- zucker (Laktose)		H Schalenfrüchte (Nüsse)		I Sellerie
	J Senf		K Sesam		L Sulfit/ Schwefeldioxid
	M Lupine		N Weichtiere		

Getränkekarte

Bierspezialitäten

Radeberger Pilsner aus der Brauerei, die als erste in Deutschland Bier nur nach Pilsner Brauart braute und noch bis heute braut.



<i>Radeberger Pilsner</i>	0,3 l	€ 2,40	0,5 l	€ 3,90
---------------------------	-------	--------	-------	--------

Rechenberger Fassbier

Ein hervorragendes, absolut reines und weiches Brauwasser aus einem eigenen Tiefbrunnen, erlesene Rohstoffe sowie traditionelle Brau- und Reifeverfahren.

<i>Rechenberger</i> hell	0,3 l	€ 2,40	0,5 l	€ 3,90
<i>Rechenberger</i> dunkel	0,3 l	€ 2,40	0,5 l	€ 3,90
<i>Radler</i>	0,3 l	€ 2,40	0,5 l	€ 3,90

Flaschenbier

<i>Erdinger Weißbier</i> ^A hell und dunkel	0,5 l	€ 3,90
--	-------	--------

<i>Erdinger Hefe</i> alkoholfrei ^A	0,5 l	€ 3,90
---	-------	--------

<i>Clausthaler extra herb</i> alkoholfrei	Flasche/0,33 l	€ 2,70
---	----------------	--------

Alkoholfreie Getränke

Helfen Sie uns! Wir spenden an die Kinderkrebshilfe!

pro Liter

<i>Unser gesundes „Kreuztannenwasser“</i>	0,25 l	€ 1,50
---	--------	--------

<i>Oppacher Mineralwasser</i> spritzig • medium • still	0,25 l 0,75 l	€ 2,10 € 5,50
--	------------------	------------------

<i>Oppacher Tonic</i> ^{4,5} , <i>Bitter Lemon</i> ^{4,5} , <i>Ginger Ale</i> ³	0,25 l	€ 2,60
--	--------	--------

<i>Coca Cola</i> , <i>Coca Cola light</i> , ^{3,4,6} <i>Fanta</i> , <i>Sprite</i> , <i>Spezi</i> ^{3,4,6}	0,3 l 0,4 l	€ 2,80 € 3,70
--	----------------	------------------

Fruchtig, frische Fruchtsäfte und Schorlen

Apfel • Orange • Grapefruit • Banane • Multivitamin • Kirsche	0,2 l	€ 2,60
Ananas • Tomate • schwarze Johannisbeere • Rhabarber • Cranberry	0,4 l	€ 4,90

Heißgetränke

Café Crema ⁶	€ 2,40
Kaffee koffeinfrei	€ 2,40
Kännchen Kaffee ⁶	€ 4,60
Cappuccino ⁶	€ 3,20
Chococcino - Cappuccino mit Schokolade ⁶	€ 3,90
Café au lait Milchkaffee ⁶ - Nicht nur Franzosen mögen Ihren Kaffee so!	€ 3,80
Latte Macchiato ⁶ - Genuss in 3 Schichten!	€ 4,40
Espresso ⁶ - Klein, heiß, schwarz, aber sanft!	€ 2,80
Espresso Macchiato ⁶	€ 2,90
Caffé Doppio – Doppelter Espresso ⁶	€ 5,40
Heiße Schokolade	€ 3,80
Pott Glühwein ⁷ (saisonal)	€ 3,40
Glas Grog	€ 3,80
Glas Tee von „Ronnefeldt“	€ 2,80
• Pfefferminz • Red Berries • Kamille • Wellness-Tee • Ayurveda Herbs & Ginger • Darjeeling • Earl Grey • Assam Bari • English Breakfast • Green Dragon •	
Glas heiße Zitrone	€ 2,80

Aperitifs

Portwein – White Porto und Tawny Porto	0,05 l	€ 6,20
Sandemann Sherry Dry Seco und Medium Dry	0,05 l	€ 5,90
Martini extra dry, bianco, rosso, d'Oro	0,1 l	€ 5,30
Campari Orange, Soda oder Sekt	0,2 l	€ 5,50
Kir Cassis mit Sekt	0,1 l	€ 4,80
Glas Sekt Graf von Wackerbarth trocken/halbtrocken	0,1 l	€ 4,00
Glas Prosecco pur oder auf Eis	0,1 l	€ 4,00
Aperol Spritz	0,2 l	€ 5,50
Hugo	0,2 l	€ 5,50
Kreuztannendrink	0,2 l	€ 4,60
Cointreau, Spritzer Zitrone, Kreuztannenwasser oder Bitter Lemon ^{4,5}		

Digestifs

Korn/Wodka

<i>Wodka Gorbatschow</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 1,90</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 3,60</i>
<i>Nordhäuser Doppelkorn</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 1,90</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 3,60</i>

Aquavit

<i>Malteserkreuz</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,40</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 4,60</i>
<i>Jubiläums</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,40</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 4,60</i>

Weinbrand/Cognac

<i>HENNESSY</i> <i>Fine de Cognac 10 Jahre, 40 %</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 4,80</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 9,10</i>
<i>Asbach Uralt</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,60</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Wilthener Feiner Alter</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,80</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 5,40</i>
<i>Wilthener Goldkrone</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,30</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 4,40</i>
<i>Remy Martin V.S.O.P.</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 4,80</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 9,10</i>



Liköre/Cream

<i>Batida de Coco⁶</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,20</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 4,20</i>
<i>Amaretto</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,10</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Pernod</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,20</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 6,20</i>
<i>Cointreau</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,30</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 6,40</i>
<i>Baileys Irish Cream</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,00</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 5,80</i>

Whisky

<i>Laphroaig 10 years Islay Single Malt</i>	2 cl	€ 5,20	4 cl	€ 10,10
Aroma:	herausstechender Torfgeruch, medizinisch-süßlichen Duft nach Jod			
Geschmack:	schwerer, erdiger Torgeschmack trifft auf das medizinische Aroma von Jod			
Abgang:	langer schöner pfefferiger Abgang			
<i>Dalwhinnie 15 years Highland Single Malt</i>	2 cl	€ 5,20	4 cl	€ 10,10
Aroma:	ein Hauch Heidekraut und Torf			
Geschmack:	leicht, fruchtig süß			
Abgang:	exzellent lang			
<i>Glenfiddich 12 years Single Malt</i>	2 cl	€ 5,50	4 cl	€ 10,50
Aroma:	leicht, frisch, aber süß, appetitanregend, fruchtig, Birne und Eichenholz			
Geschmack:	trocken, birnenartig, ausgewogen mit leichter Torf- und Piniennote			
Abgang:	verhalten aromatisch			
<i>Glenkinchi 12 years Single Malt</i>	2 cl	€ 6,10	4 cl	€ 11,70
Aroma:	kräftiges Malz, Zitrusfrüchte und Blumen bilden ein harmonisches Gesamtbild			
Geschmack:	reife Früchte, würzige Malznoten, Spur Heidekraut			
Abgang:	mittellang und frisch			
<i>Bunnahabhain 12 years Islay Single Malt</i>	2 cl	€ 7,50	4 cl	€ 14,50
Aroma:	milder, lieblicher Geruch			
Geschmack:	nußig-malzige Süße, hinzukommen Nuancen von Lakritze und Torf			
Abgang:	im Abgang erfrischend und fruchtig, kombiniert mit aromatisierenden Kräutern			
<i>Talisker 10 years Single Malt</i>	2 cl	€ 5,90	4 cl	€ 11,30
Aroma:	Torfrauch, Meerwasser Salzigkeit, zitronige Süße			
Geschmack:	wärmende Rauch und Gersten-Malz Aromen, pfeffrige Explosion am Gaumen			
Abgang:	gewaltig, lang, wärmend pfeffriger Abgang			
<i>Oban 14 years Single Malt</i>	2 cl	€ 6,10	4 cl	€ 11,70
Aroma:	zart, torfig-rauchig			
Geschmack:	anhaltend sanft, salzig			
Abgang:	trocken, rauchig, delikat			
<i>Lagavulin 16 years Single Malt</i>	2 cl	€ 7,20	4 cl	€ 13,70
Aroma:	schwer, kraftvoll, würzig, mit Sherry und Rauch			
Geschmack:	Sherry, rauchig-torfig, komplex			
Abgang:	lang, rauchig, immer glühend			
<i>Jeam Beam</i>	2 cl	€ 2,60	4 cl	€ 5,00
<i>J. Walker red label</i>	2 cl	€ 2,60	4 cl	€ 5,00
<i>Jack Daniels</i>	2 cl	€ 3,00	4 cl	€ 5,80
<i>J. Walker black label</i>	2 cl	€ 3,60	4 cl	€ 7,00
<i>Ballantine's</i>	2 cl	€ 4,20	4 cl	€ 8,20

Halbbitter/Kräuter

<i>Lauterbacher Tropfen</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 1,90</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 3,60</i>
<i>Vogelbeere</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 1,90</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 3,60</i>
<i>Freiberger Magenwürze</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,10</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,60</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,10</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Underberg</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,10</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 4,00</i>

Grappa

<i>Alexander Aqva di vita 38%</i> <i>Alex Grappa Bianco</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,50</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 4,80</i>
<i>Mazzetti d'Altavilla 43%</i> <i>Grappa di Moscato invecchiata</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,10</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Mazzetti d'Altavilla 43%</i> <i>Grappa di Barolo invecchiata</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 5,20</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 10,30</i>
<i>Le Trentina Morbida 41 %</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 4,90</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 8,20</i>

Silberland Spezialitäten aus dem Erzgebirge

<i>weiße Vogelbeere, weiße Heidelbeere</i> <i>weißer, ungesüßter Kräuter</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,50</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 4,70</i>
---	-------------	---------------	-------------	---------------

Schwarzwaldbrennerei Scheibel

<i>Alte Zeit Bergpflaume</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 6,00</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 11,40</i>
<i>Alte Zeit Nancy Mirabelle</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 5,20</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 9,80</i>
<i>Alte Zeit Zibärtele</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 5,20</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 9,80</i>
<i>Edles Fass Nussler (Walnüsse)</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,00</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>Premium Schwarzwälder Kirschwasser</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,80</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 5,10</i>
<i>Premium Altes Pflümle</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,80</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 5,10</i>
<i>Premium Moor-Birne</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,80</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 5,10</i>
<i>Premium Obstler</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,30</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Premium Waldhimbeer Geist</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,80</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 5,10</i>
<i>Premium Garten-Quitte</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,80</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 5,10</i>
<i>Premium Williams</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,80</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 5,10</i>

