



Frohe Ostern

wünscht das Team der
Kreuztanne...

Menü

Kraftbrühe vom Biolamm (A/C/D)
aus der Drutschmann- Schäferei Dippoldiswalde
mit Lammfleischklößchen, Gemüse und Fadennudeln

Filet vom Zander (A/G/D)
auf der Haut mit Zitronengras gebraten
Kürbis-Rahmkraut, Bärlauchrisotto

Kokos-Milchreistörtchen (A/G/H)
Erdbeerragout im Wantan-Körbchen

€ 27,00



Unsere Starter...

Feines Würzfleisch von der Pute (A/G/I) € 6,50
mit Champignons unter einer goldenen Käsekruste

Gebeiztes Filet von der Eismeerlachsforelle (D/G/K) € 6,90
an einem Kartoffelpuffer, mariniertem Seealgensalat,
Honig-Senf - Soße, kleiner Salatstrauß

Pastrami von der Entenbrust (A/G) € 7,20
Rosa gebratene und leicht angeräucherte Entenbrust
Rucola, Avocadosalsa, Parmesan und Zwetschgenbalsamico

Süppchen...

Zweifacher Genuss (2/A/C/G) € 5,20
Rot und weiß oder weiß und rot? - Tomaten-Käse-Süppchen
aus pürierten frischen Strauchtomaten und mildem Käse

Kraftbrühe vom Biolamm (A/C/I) € 5,20
aus der Drutschmann- Schäferei Dippoldiswalde
Lammfleischklößchen, Gemüse und Fadennudeln

Salate...

Kleiner bunter Salatteller (A/G) € 5,20
Pflücksalat, Tomaten, Gurke, Paprika, Karottensalat, Butter-Croûtons
verfeinert durch Joghurtdressing



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

Fisch...

- Filet vom Zander** (A/G/I) € 17,50
auf der Haut mit Zitronengras gebraten
Kürbis-Rahmkraut, Bärlauchrisotto
- 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...

- Filet von der Hähnchenbrust** (A/C/G/H) € 14,50
gefüllt mit Frischkäse, Basilikum und Tomate, an Sauce Choron, Mandelbrokkoli
dazu Kartoffelkroketten
- Filet- Medaillons vom erzgebirgischen Schwein** (A/G/I) € 16,30
gewürzt mit gestoßenem Pfeffer, Rahmchampignons und Kartoffelecken
serviert am kleinen Salatbukett
- Kreuztannenbratwurst** (2/G/I/J/I) € 11,00
Bratwurst vom heimischen Rotwild
Sauerkraut, hausgemachtes Kartoffelpüree, Kräutersenf und Preiselbeeren
- Clausnitzer Hauskaninchenbraten** (G/I) € 14,90
nach Gärtnerinnen Art gefüllt
frisches Gemüse, Petersilienkartoffeln
- Zarter Braten vom Bio- Lamm aus Dippoldiswalde** (1/A/C/G/I) € 16,50
dezent mit Knoblauch gespickt, Schinkenbohnen, hausgemachte Semmelknödel
- Heimisches Reh, im Ofen gebraten** (1/G/A) € 16,50
mit hausgemachtem Apfelrotkohl und Kartoffelklößen mit Semmelbutter
- Rosa gebratenes Neuseeland-Lammrückenfilet** (A/C/G/I) € 21,00
überbacken mit einer Frischkäse-Kräuterkruste
gebratener grüner Spargel mit Karottenstreifen, Kartoffelpuffer
- 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) € 9,70
Fussiloni mit Röschen von Brokkoli und Käsesauce, gehobelter BURKHARDSDORFER BERGKÄSE
- Mit Frischkäse gefüllte Zucchini (v)** (G) € 11,40
im Ofen mit Käse überbacken
Tomatengnocchi
- Erzgebirgisch vegetarisch: Buddermilchgetzen „wie da hem“** (A/G/I/L) € 13,60
Buttermilchgetzen „Art des Hauses“, Reitzenhainer Rahmpilze, Lauch-Zwiebel-Ragout,
Strauß von Blattsalaten

Die Lieblingsspeisen unserer Gäste...

- Sauerbraten nach Art des Hauses** (1/A/G/I/L) € 15,50
vom Limousin-Rind aus Frauenstein
traditionell an einer gut abgestimmten Sauce
serviert mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
- Unsere „Kreuztannenroulade“** (1/A/I/J/L) € 15,80
nach „August dem Starken“ - Roulade vom Kalb,
gefüllt mit gebratenen Pilzen, Schinken, Zwiebel und Gurke
buntes Gemüse und kleine hausgemachte Kartoffelpuffer
- Eigemochtes Sau'flasch un Eigeschnidne** (1/2/G/I) € 11,20
hausgemachte Sülze an knusprigen Bratkartoffeln, serviert mit Remouladensauce
- Erzgebirgsforelle** (D/G) € 14,90
grätenfreie Forelle in Butter gebraten, dazu Salzkartoffeln und ein kleiner Salatteller
- Kreuztannenpfanne** (1/2/A/G) € 19,90
Filetmedaillon von Rind, Schwein und Hähnchen, gewürzt mit gestoßenem Pfeffer
kleines Bratwürstchen, gegrillter Bauchspeck, Reitzenhainer Edelpilze mit Kräutern
und etwas Sahne, knusprige Bratkartoffeln, serviert am Salatbukett

Zur Erinnerung: Eine Minikreuztanne

Gudn Abbedied! Lassts eisch schmegg!

Kalte Küche...

Scharfes Bratenbrot (z/A/J)

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

€ 10,40

Süße Verführung...

Snackdessert (G)

Panna Cotta von weißer Schokolade

€ 3,90

Crème Brûlée (C/G/H)

Ananasragout, Limettenglace, frische Schlagsahne

€ 5,70

Kokos-Milchreistörtchen (A/G/H)

Erdbeerragout im Wantan-Körbchen

€ 6,30



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

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

Aperitifs

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

