

Sommer Genuss



in der Kreuztanne...

Sommermenü

Bouillon vom heimischen Rotwild (A/C/I)
Gemüse, Kräuterspitzen, Steinpilzravioli

Gebratenes Filet vom Island- Lachs (G/I/H)
*Fenchelgemüse mit ein wenig Sahne und Orange,
Risotto mit hausgemachtem Giersch-Pesto*

***Hausgemachtes Parfait von fruchtigen
Erdbeeren*** (G/C/H)
*marinierte Erdbeeren, Aprikosenspalten,
Nuss-Crunch und Schlagsahne*

€ 27,00

Gerne können Sie auch einzelne Komponenten aus dem Menü wählen!

Land Genuss



in der Kreuztanne...

Mozzarella aus Büffelmilch (G) serviert mit Scheiben von der Strauchtomate und Parmaschinken frischer Basilikum, Olivenöl, Balsamico	€ 6,60
Bouillon vom heimischen Rotwild (A/C/I) Gemüse, Kräuterspitzen, Steinpilzravioli	€ 5,20
Matjesfilet aus dem Kräuteröl (1/D/GJ) nach Hausfrauenart mit einer Apfel-Zwiebelsoße serviert Butterkartoffeln, Salatbukett	€ 13,00
Matjesfilet mit Speckstippe (1/G) zarte Filets vom Matjes auf Speckbohnen, Bratkartoffeln	€ 13,50
Zarter Rollbraten vom heimischen Rotwild (A/1/G/I) Apfelrotkohl, Böhmisches Knödel	€ 15,90
Saftige Medaillons vom Hirschrücken (G/I) Kürbisrahmkraut mit Kürbiskernöl, Rosmarinkartoffeln	€ 18,00
Gebratenes Filet vom Island-Lachs (G/I/H) Fenchelgemüse mit ein wenig Sahne und Orange, Risotto mit hausgemachtem Giersch-Pesto	€ 17,20
Hausgemachtes Parfait von fruchtigen Erdbeeren (G/C/H) marinierte Erdbeeren, Aprikosenspalten, Nuss- Crunch und Schlagsahne	€ 6,30

Unsere Starter...

- Feines Würzfleisch von der Pute** (A/G/I) € 6,50
mit Champignons unter einer goldenen Käsekruste
- Gebeiztes Filet vom Island-Lachs** (D/G/K) € 6,90
an einem Kartoffelpuffer, mariniertem Seealgensalat,
Honig-Senf - Soße, kleiner Salatstrauß
- Genießen Sie dazu ein Dill-Tonic Aperitif!** € 4,50
Ausgewogener Geschmack von Lachs und Dill

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 heimischen Rind** (C/I) € 5,20
mit kleinem Gemüse, Eierstich und Kräuterspitzen

Salate...

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



- Salat „Art des Hauses“** (H) € 12,90
Blattsalate abgerundet mit altem Balsamico, an Früchten und Obstspalten
gebratenen Streifen von der Hähnchenbrust, Walnüssen sowie fruchtigem Hausdressing

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

Fisch...

Lachsnudeln (v) (A/D/G) € 15,30
frische Nudeln mit geschmolzenen Kirschtomaten, Orangenhollandaise und Dill
hausgebeiztes Filet vom Island-Lachs, Parmesanspäne

Erzgebirgsforelle (D/G) € 14,90
grätenfreie Forelle in Butter gebraten, dazu Salzkartoffeln und ein kleiner Salatteller

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) € 11,50
Bratwurst vom heimischen Rotwild
Sauerkraut, hausgemachtes Kartoffelpüree, Kräutersenf und Preiselbeeren

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

„Klies mit Schwamme-Brie“ (v) (A/G/L) € 11,60
Kartoffelklöße, Reitzenhainer Edelpilze im Kräuterrahm, Strauß frischer Salate

Mediterrane Kartoffelpfanne (vegan) € 11,60
in Olivenöl gebratene Kartoffelwürfel
mit Knoblauch, Kräutern, Kaiserschoten, Kirschtomaten, Paprika und Zucchini und Rucolasträußchen

Die Lieblingsspeisen 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

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

Aus Omas Kochtopf...

Eigemochtes Sau'flasch un Eigeschniddne (1/2/G/I)

€ 10,90

hausgemachte Sülze an knusprigen Bratkartoffeln, serviert mit Remouladensauce

Erzgebirgisch vegetarisch: Buddermilchgetzen „wie da hem“ (A/G/I/L)

€ 13,60

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 Senfbutter, 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		