

Herbst Genuss

in der Kreuztanne...



Herbstmenü

Cremesuppe vom Annaberger Kürbis (G/I)
mit Apfel, süßer Chilisoße und Sahne verfeinert
Kürbiskerne, Kürbiskernöl und frischer Petersilie

Gebratenes Filet vom Island- Lachs (1/A/G/I)
Mediterranes Ragout von Belugalinsen und Kürbis,
Kartoffelpüree, mit Trüffelöl verfeinert

Süßes von der Zwetschge
Creme, Sorbet und Ragout von der Zwetschge
Gebäckstreusel, Sahne und Schokoladenmikado

€ 30,00

Gerne können Sie auch einzelne Komponenten aus dem Menü wählen!



in der Kreuztanne...

<i>Saftiger Schinken vom Kreuztannenhirsch</i> <small>(1/G)</small> in hausgemachter Marinade saftige Melonenspalten, fruchtiger Kürbis-Mangosalat mit ein wenig Chili Rucola, gehobelter Parmesan	€ 7,40
<i>Cremesuppe vom Annaberger Kürbis</i> <small>(G/I)</small> mit Apfel, süßer Chilisoße und Sahne verfeinert Kürbiskerne, Kürbiskernöl und frische Petersilie	€ 6,20
<i>Erzgebirgische Bratheringsfilets von der Marienberger Fischmanufaktur Kaden</i> Salatbukett, Remouladensoße, Bratkartoffeln	€ 13,00
<i>Gebratenes Filet vom Island- Lachs</i> <small>(1/A/G/I)</small> Mediterranes Ragout von Belugalinsen und Kürbis, Kartoffelpüree, mit Trüffelöl verfeinert	€ 17,40
<i>Matjesfilet aus dem Kräutersud</i> <small>(1/D/G,J)</small> nach Hausfrauenart mit einer Apfel-Zwiebelsoße serviert Butterkartoffeln, Salatbukett	€ 13,00
<i>Saftiges Steak vom heimischen Hirsch</i> <small>(A/C/G/I)</small> überbacken mit einer Honig- Senfkruste Thymian und Orange Spitzkohl- Apfelgemüse, Steinpilzravioli	€ 19,90
<i>Zarte Scheiben vom hausgemachten Rollbraten vom Kreuztannenhirsch</i> <small>(A/G/I/L)</small> Apfelrotkohl, Böhmisches Knödel	€ 16,00
<i>Süßes von der Zwetschge</i> Creme, Sorbet und Ragout von der Zwetschge Gebäckstreusel, Sahne und Schokoladenmikado	€ 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

Bouillons vom heimischen Rotwild (C/I) € 6,20
mit kleinem Gemüse, Kräuterspitzen und Steinpilzravioli

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, Orangen hollandaise 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-Medallions 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 Bratwürstchen, 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)

€ 11,20

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	