

## Unsere Starter...

---

- Feines Würzfleisch von der Pute** (A/G/I) € 6,60  
mit Champignons unter einer goldenen Käsekruste
- Geräucherter Schinken vom heimischen Hirsch** (G/H) € 7,20  
mit marinierten Champignons an Rucola Salat und Parmesanspäne
- Hausgebeiztes Filet vom Island-Lachs** (D/G/K) € 6,90  
an einem Kartoffelpuffer, mariniertem Seealgensalat,  
Honig-Senf - Soße, kleinem Salatstrauß
- Genießen Sie dazu ein Dild-Tonic Aperitif!** € 4,50  
Ausgewogener Geschmack von Lachs und Dill

## Süppchen...

---

- Zweifacher Genuss** (2/A/C/G) € 6,30  
Duo aus Tomaten- und Käsesüppchen aus pürierten frischen Strauchtomaten  
und mildem Käse, mit frischen Kräutern serviert
- Kraftbrühe vom heimischen Rind** (A/G/I) € 6,20  
mit Wurzelgemüse, Eierstich und Kräuterspitzen
- Erzgebirgische Kartoffelsuppe** (A/I) € 6,30  
mit Bauchspeck und Gemüse verfeinert

## Salate...

---

- Kleiner bunter Salatteller** (A/G) € 5,40  
Pflücksalat, Tomaten, Gurke, Paprika, Karottensalat, Butter-Croûtons  
verfeinert durch Joghurt-Kräuter dressing
- Salat „Art des Hauses“** (A/H) € 13,10  
Blattsalate abgerundet mit Orangen-Balsamicodressing, an Früchten und Obstspalten  
gebratenen Streifen von der Hähnchenbrust und Walnüssen



***Zu allen Suppen und Salaten reichen wir Brot! (A)***

## Fisch...

---

- Lachsnudeln (v)** (A/D/J/G) € 15,60  
frische Bandnudeln mit geschmolzenen Kirschtomaten, Limetten-Dill-Rahmsoße, garniert mit Tranchen vom hausgebeizten Lachs und Parmesanspänen
- Regenbogenforelle** (D/G) € 15,20  
grätenfreie Forelle in Butter gebraten, dazu Petersilienkartoffeln und kleinem bunten Salatteller
- Saltimbocca vom Zander** (A/D/G/H) € 17,10  
mit Parmaschinken und Salbei gebratenes Filet vom Zander an Radieschenrahmgemüse und Bandnudeln mit Rucolapesto

## Genuss der uns erdet...

---

- Filet von der Hähnchenbrust** (A/C/G/H) € 14,90  
mit Tomaten-Mozzarella Scheiben und Basilikum Pesto überbacken, an Mandelbrokkoli und Herzoginkartoffeln
- Filet-Medaillons vom Duroc Schwein** (A/G/I) € 16,50  
gewürzt mit gestoßenem Pfeffer, Rahmchampignons und Kartoffelecken serviert am kleinen Salatbukett
- Kreuztannenbratwurst** (2/G/I/J) € 11,50  
vom heimischen Rotwild an Sauerkraut, hausgemachtem Kartoffelpüree, serviert mit Kräutersenf und Preiselbeeren
- Rumpsteak** (G) € 18,60  
rosa gebraten vom zarten Rinderrücken, mit Röstzwiebeln auf knusprigen Bratkartoffeln dazu frische Blattsalate und Kräuterbutter

## Vegetarisch genießen...

---

- Mit Frischkäse gefüllte Zucchini** (v) (A/G) € 11,60  
im Ofen mit Käse überbacken auf Tomatengnocchi
- „Klies mit Schwamme-Brie“** (v) (A/G/L) € 11,60  
Kartoffelklöße auf Edelpilze im Kräuterrahm dazu ein 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, Rahmchampignons mit Kräutern,  
knusprige Bratkartoffeln, serviert am Salatbukett

Zur Erinnerung: Eine Minikreuztanne

### **Sauerbraten nach Art des Hauses** (1/A/G/I/L)

€ 15,80

#### **vom Limousin-Rind aus Frauenstein**

traditionell an einer gut abgestimmten Sauce  
serviert mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

### **Unsere „Kreuztannenroulade“** (1/A/I/J/L)

€ 15,90

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)

€ 11,60

hausgemachte Sülze an knusprigen Bratkartoffeln, serviert mit Remouladensauce

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

€ 13,80

Buttermilchgetzen „Art des Hauses“, unter Rahmpilzen und Lachgemüse  
dazu ein Strauß von Blattsalaten

**Gudn Abbedied! Lassts eisch schmegg!**

## Kalte Küche...

---

### **Scharfes Bratenbrot** (1/2/A/J)

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

€ 10,80

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

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

€ 13,80

### **Gemischte Käseplatte** (H)

von der Hofkäserei Fritzsich in Crottendorf  
mit Nüssen und Weinbeeren garniert dazu Brot von der Landbäckerei

€ 13,90

## Süße Verführung...

---

### **Limetten-Minzparfait** (G/C)

an Ragout von der Kirsche und Schokoladenmikado

€ 5,90

### **Hausgemachte Quarkkälchen** (G)

mit Rosinen und Apfelmus, bestreut mit Zimt und Zucker

€ 4,20

### **Warm küsst Kalt** (A/C/H/G)

Schokoladenbrownie mit Nüssen  
serviert an einer Kugel Vanilleeis

€ 5,80

### **Mousse von weißer und dunkler Schokolade** (C/G)

frisches Obst, Zwetschgenbalsamico

€ 5,70



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**

<b>1</b> GEPÖKELT	<b>2</b> PHOSPHAT	<b>3</b> FARBSTOFF	<b>7</b> SULFITE
<b>4</b> ANTIOXIDATIONSMITTEL	<b>5</b> CHININHALTIG	<b>6</b> KOFFEINHALTIG	

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