



5-Gang-Degustationsmenü
mit Weinbegleitung – präsentiert von
der Winzer Familie Auer aus Tattendorf/NÖ

Freitag 24. April 2026

Beginn: 18.30 Uhr



Gebeizter Saibling aus Vorarlberg

Senfkörner/geeiste Gurkensauce

Hackwürfel vom Durcoschwein
(Braxnerhof/Ludesch und Tscholl Bernhard/Braz)

Speckjus/Chip

Lammkrone vom Adalbertahof (Bickel Alexander)

Radieschen/Bärlauchschaum/Jungspinat

Bürgermeisterstück (ca. 30 Tage gereift- Fat Aging)

Kartoffelbaumkuchen/Wirsing/Sauce von selbstgesammelten Steinpilzen

Frühjahrsvariation

Rhabarber/Basilikum/Himbeer/Schokolade

Menüpreis: € 80,- pro Person

Weinbegleitung: zusätzlich € 25,- pro Person

Wir bitten um Anmeldung bis Dienstag, 21. April 2026

Telefonnummer: 05550/2133

E-Mail: info@gasthaus-kreuz.com



Bärlauch Gerichte

Suppe

„Bärlauchcremsuppa mit Sahne“

Bärlauch Cremesuppe mit Sahne

Hauptgänge

„Baby-Ripple (24h gegart in üsra husgmachta BBQ Sauce)
dazua Goldtaler und Bärlaucheis“

Baby-Rippchen (24h gegart in unserer hausgemachter BBQ Sauce)
dazu Goldtaler und Bärlaucheis

„Bärlauchkässpätzle mit Röstzwiebla und gmischtam Salot“

Bärlauchkässpätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat

„Sous Vide gegarts Rindsfilet dazua husgmachte Nudla
mit Bärlauchrahmsoß und Karottagmüas“

Sous Vide gegartes Rindsfilet dazu hausgemachte Nudeln
mit Bärlauchrahmsauce und Karottengemüse

„Bärlauch-Cordon-Bleu mit Peterstilgrumpra“

Bärlauch-Cordon-Bleu mit Petersilienkartoffeln

„Hackbrota vom Lamm (einteil Schwie) mit Jussoß
dazua Bärlauchspätzle und Karottagmüas“

Hackbraten vom Lamm (einteil Schwein) mit Jus
dazu Bärlauchspätzle und Karottengemüse

Bärlauch – mit ❤ selbst gepflückt

Fleisch – Fleischerei Türtscher, Heimischen Bauern

Lamm- Bickel Alexander-Adalbertahof, Ludesch

Bergkäse, Alpbutterm - Gassner Alpe (St. Gerold)

Nudeln - Vorarlberger Mehl

Eier- Jürgen Burtscher, Ludesscherberg

Gemüse – Fruchtextpress Grabher und Gärtnerei Metzler

