



5-Gang-Degustationsmenü  
mit Weinbegleitung – präsentiert vom  
Diplom Sommelier Jürgen Katschitsch

Samstag 7. November 2026

Beginn: 18.30 Uhr



Herbstliche Aufstriche mit hausgemachtem Brot

Kapuzinerkresse/Kürbiskern/Apfel

\*\*\*\*\*

Geschmorte Schweinebäckchen

mit hausgemachten Nudeln/Gemüsejulienne/Zwetschken

\*\*\*\*\*

Lachsstrudel mit Kürbisespuma

an Spinat/Lauch/Frischkäse

\*\*\*\*\*

2erlei vom regionalen Hirsch

Hischfilet und Hirschwurst an gepfeffelter Steinpilzsauce/  
Böhmischen Knödel/Rokraut-Mousse

\*\*\*\*\*

Zartschmelzende Schokokugel

Schwarzwälder-Kirsch-Cake-Pop/Quitteneis/Früchten

**Menüpreis: € 90,- pro Person**

**Weinbegleitung: zusätzlich € 25,- pro Person**

Wir bitten um Anmeldung bis Dienstag, 3. November 2026

Telefonnummer: 05550/2133

E-Mail: [info@gasthaus-kreuz.com](mailto:info@gasthaus-kreuz.com)



## Fünf *Wilde* Wochen

**23.10.-24.11**

Wir verwöhnen Sie mit unseren Wildspezialitäten.

(Zusätzlich zu der Wildkarte gibt es auch die a' la carte Karte)

Wir bitten um Reservierungen unter

der Telefonnummer 05550/2133 

Wir freuen uns auf euch -

Das Gasthaus Kreuz Team

Unsere Öffnungszeiten sind:

MO-DI 10-22 Uhr

MI-DO Ruhetag

FR 17-22 Uhr

SA 10-22 Uhr

SO 10-15 Uhr

