

## Herzlich Willkommen im Walserkreuz

---



Liebe Gäste,

Seit über 160 Jahren betreiben wir, die Familie Schuster-Singer, das Kreuz und verwöhnen unsere Gäste mit dem besten aus dem Kleinwalsertal sowie dem benachbarten Allgäu. Unser Rezept dafür lautet: ausgewählte Lieferanten, frische Produkte und zufriedene Menschen

Ihre Gastgeber Fabian, Stev und Küchenchef Tamas

**Kaffee**                      **Fab.Coffee Reichenbach / Oberstdorf (Allgäu)**

Kaffee aus biologisch-dynamischer Landwirtschaft mit fairer Bezahlung in den Ursprungsländern und von Hand geröstet im Allgäu

**Eier/Mehl**                      **Familie Martin, Martinshof / Buch (Vorarlberg)**

Von der Freilandhaltung der Hühner bis hin zur Fütterung arbeitet die Familie Martin klimaneutral

**Fleisch**                      **Allgäuer Landmetzgerei Baur / Ronsberg (Allgäu)**

Vielfach prämiertes Familienbetriebe in 4. Generation mit eigener Schlachtung

**Wild**                      **Christoph Rüb / Hirschegg**

Unser Wild kommt aus dem Kleinwalsertal sowie den umliegenden Tälern

**Fisch**                      **Familie Link / Heimertingen (Allgäu)**

Seit über 50 Jahren unser Partner für heimische Forellen

**Milch**                      **Vorarlberg Milch**

Eigenständige Molkerei mit fairem Milchpreis für die Bauern der Vorarlberger Regionen

Walserkreuz | Gerbeweg 1 | Hirschegg  
täglich geöffnet von 16:00-22:00 | warme Küche 17:00-21:00 | Montag Ruhetag  
Tischreservierung online: <https://www.walserkreuz.at>  
oder telefonisch: 0043 5517/5750

\*alle Preise inklusive aller Abgaben\*




## Zum Einstimmen und Anregen

---

|   |       |      |
|---|-------|------|
| Weingut Müller Rosé frizzante                               | 0,1 l | 4,80 |
| „Kreuz“ Spritz hausgemachtem Grapefruit Thymian Sirup, Sekt | 0,2 l | 6,80 |
| Hugo  |       |      |
| Sekt, Minze, Holundersirup                                  | 0,2 l | 6,80 |
| Winter Aperol Spritz  | 0,2 l | 6,80 |
| hausgemachte Grapefruit Thymian Limonade                    | 0,5 l | 5,40 |
| Gin Tonic   |       |      |
| Strawberry Gin, Schweppes Tonic und gefrostete Himbeeren    | 4 cl  | 7,80 |

## Aus dem Suppentopf

---

|  |   |      |
|--|---|------|
| Bouillon vom Allgäuer Weiderind mit Frittaten <small>(A-C-F-L)</small> |   | 5,90 |
| Walser Bergkäsesuppe mit Kräutercroutons <small>(A-G-L-V)</small>      |  | 6,90 |
| Tagessuppe: bitte fragen Sie bei unserem Service-Team nach             |   |      |

## Walser Tapas: Vorweg oder zum Teilen

---

|   |  |  |   |      |
|---|--|--|---|------|
| ein Salatteller vom Buffet  |  |  |  |      |
| Wählen Sie nach Ihren Wünschen vom Salatbuffet <small>(V-A-G-M)</small> |  |  |   | 5,90 |


|   |      |  |      |
|---|------|--|------|
| Hirsch-Carpaccio+Bergkäse <small>(M-G)</small>    | 9,90 | Bergkäse +Marillen-Senf <small>(H-M)</small>     | 4,90 |
| Rauchforelle+Rösti <small>(A-C-D-G)</small>       | 5,90 | Bruschetta + Bergkäse <small>(A -V)</small>      | 5,90 |
| Schwarzbrot+Schmalz <small>(A-L-M)</small>        | 3,90 | Zucchini Cordon <small>(A-C)</small>             | 5,90 |
| Palatschinken+Leberwurst <small>(A-C-G-L)</small> | 4,90 | Saures Gemüse+feurige Salsa <small>(M-O)</small> | 4,90 |
| Landjäger+Senf+Kren <small>(M-S)</small>          | 5,90 |  |      |











WALSERKREUZ


## Vegetarisch

---

Kräuter-Spinat-Knödel mit zerlassener Butter,  
Bergkäsespähnen, Kraut- und grünem Salat (A-C-G-M-V)  14,90

Tomatenrisotto mit Grillgemüse und Kräuter-Pesto (L-O-V)     16,90

Blumenkohl Steak  
orientalisch mariniert nach Wunsch gegrillt  
auf Brokkoli-Püree mit Grilltomaten und karamellisierten Nüssen (E-H-V)     16,90

Walser Kässpätzle  
mit dreierlei Käse, Röstzwiebeln (A-C-G-L-M-V)  13,90

**Weinempfehlung:** Frischauf | gemischter Satz 1/8l 4,20  
Beim gemischten Satz werden unterschiedliche Rebsorten gemeinsam angebaut  
und zu Wein verarbeitet. Heraus kommt ein fruchtiger Alleskönner.

## Fisch

---

Forelle „Müllerin“  
in Butter gebraten, dazu Petersilienkartoffeln (A-D-G) 24,90  
Die Forelle wird im Ganzen gebraten und serviert  
Sie benötigen Hilfe beim zerlegen? Sprechen Sie uns an

Zanderfilet  
auf Kräuter-Pesto mit Mandelbrokkoli und Kartoffeln (A-D-H) 22,90

**Weinempfehlung:** Frischauf | Grüner Veltliner 1/8l 4,20  
Der österreichische Klassiker ist wegen seiner spritzigen Säure der perfekte  
Gegenspieler zu mageren Fischen, welche in Butter gebraten werden.



## Wild

---


Hirschburger im Laugenbrötchen  
mit Apfelrotkohl, Bergkäse, Cocktailsauce und Pommes (A-C-G-N-O) 21,90


Hirschgulasch  
mit Kräutersauerrahm, Semmelknödel und Apfel-Rotkohl (H-G-L-O)  21,90

**Weinempfehlung:** Heribert Bayer | Blaufränkisch 1/8l 4,20  
Blaubeeren und Zimt, mit diesem Wein wird auch unser Gulasch angesetzt

## Klassiker

---


„Allgäuer Zwiebelrostbraten“ vom Allgäuer Weiderind  
mit Röstzwiebeln, Speckbohnen und Spätzle (A-C-F-O-M)  29,90

Rumpsteak (220g) vom Allgäuer Weiderind  
nach Wunsch gegrillt mit hausgemachter Knoblauchbutter und Pommes (G)  32,90

Pikante Bergsteiger Würstel mit Sauerkraut, Knödel und Jus (A-C-G-L-O) 13,90

Fitness Teller  
Hähnchenbrust mit Ofenkartoffel, Kräuterquark und Blattsalat (G-M) 16,90

Original Wiener Schnitzel vom Kalb  
mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurken Salat (A-C-L)  25,90

Cordon Bleu vom Schwein  
mit Bauernschinken und Bergkäse gefüllt,  
dazu Preiselbeeren und Kartoffel-Gurken-Salat (A-C-L)  20,90







**Weinempfehlung:** Heribert Bayer | Zweigelt 1/8l 4,20  
Kirsche und Vanille, speziell zu Rindfleisch ein Genuss



WALSERKREUZ






## Süßes zum Abschluss

---

|  |   |       |
|--|---|-------|
| hausgemachte Schoko Tarte<br>mit Vanilleeis und Portwein-Himbeer-Soße (C-G-V)  |   | 9,90  |
| Topfenknödel mit Marillenfüllung und süßen Bröseln (A-C-G-O-V)   |    | 8,90  |
| Palatschinken (österr. Pfannkuchen) mit Vanilleeis,<br>Sahne und Schokosauce (A-C-G-V)                                       |    | 6,90  |
| Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne (A-C-G-V)  |    | 6,90  |
| Karamellierter Kaiserschmarrn<br>mit Rosinen, Mandeln und Apfelkompott (A-C-G-H-V)<br>(für 2 Personen, 20 Minuten Vorfreude) |    | 15,90 |

## Eis

---

|   |   |      |
|---|---|------|
| Affogato (Espresso mit einer Kugel Vanilleeis)  |  | 4,90 |
| Fitnessbecher<br>Joghurteis, Johannisbeersorbet, Früchte, Joghurt und Müsli   |  | 6,90 |
| Heiße Liebe<br>cremiges Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne   |  | 7,90 |
| Nussknacker<br>Vanille-, Schokolade- und Walnusseis mit Eierlikör, garniert mit<br>Haselnusskrokant und Sahne                             |  | 7,90 |
| nichts dabei? machen Sie sich Ihren eigenen Eisbecher:<br>Vanille - Schokolade – Erdbeer – Walnuss – Joghurt – Johannisbeersorbet (Vegan) |  |      |
| Preis pro Kugel   |   | 1,90 |
| Eierlikör oder Kürbiskernöl   |   | 1,90 |
| Sahne   |   | 0,90 |

### Menü mit Weinbegleitung

Gerne stellen wir euch ein Menü nach euren Vorstellungen zusammen und servieren euch die passenden Weine aus unserem Weinkeller dazu  
– ab 2 Personen

3 Gänge

pro Person 49,90

4 Gänge

pro Person 59,90

### Original Schweizer Käsefondue

mit Weißbrotwürfeln, Kartoffeln, Salat vom Buffet

und einem Stamperl Kirschwasser

– ab 2 Personen *(A-G-O)*



pro Person 28,90

### Fleisch-Fondue in Brühe

dreierlei Fleischsorten (Rind, Schwein, Pute)

verschiedene Cocktailsaucen, Mixed - Pickles,

ofenfrisches Baguette, Kartoffeln und Salat vom Buffet

– ab 2 Personen *(A-C-F-L-M)*

pro Person 32,90



WALSERKREUZ

## Alkoholfrei

---

|   |        |      |
|---|--------|------|
| Teinacher Gourmet Mineralwasser   still | 0,25 l | 3,20 |
| Teinacher Gourmet Mineralwasser   still | 0,75 l | 6,50 |
| Rhabarber Schorle                       | 0,3 l  | 3,80 |
| Zitronenlimo   Orangenlimo   Spezi      | 0,3 l  | 3,60 |
| Afri Cola   Afri Cola zuckerfrei        | 0,3 l  | 3,60 |
| Limo   Apfelschorle   Holunderschorle   | 0,5 l  | 4,90 |
| Hidde Schbrudl Kräuter Limonade         | 0,5 l  | 4,90 |

## Bier

---

|   |       |       |
|---|-------|-------|
|   | 0,3 l | 0,5 l |
| Gold Ochsen Export                          | 3,60  | 4,90  |
| Gold Ochsen Kellerbier naturtrüb            | 3,80  | 5,20  |
| Gold Ochsen Hefeweizen                      | 3,80  | 5,20  |
| Gold Ochsen Pils                            | 3,60  |       |
| Fl. Gold Ochsen Weizen Alkoholfrei          |       | 5,20  |
| Fl. Gold Ochsen Kellerbier naturtrüb dunkel |       | 5,20  |

## Wein offen

---

|  |      |      |      |
|--|------|------|------|
| <b>Weiss:</b>  | 1/8l | 1/4l | 1/2l |
| Frischauf   Grüner Veltliner „Hundspoint“ (grüner Apfel, pfefferl) | 4,20 | 7,90 |      |
| Frischauf   gemischter Satz „Sauvignon & More“ (fruchtig, Marille) | 4,20 | 7,90 |      |
| <b>Rose:</b>   |      |      |      |
| Josef Ehmoser   Rosé Zweigelt (Zuckerl, spritzig, erfrischend)     | 4,20 | 7,90 |      |
| <b>Rot:</b>  |      |      |      |
| Bayer   Zweigelt „Zeitlos“ (elegant, Vanille, Kirsche)             | 4,20 | 7,90 |      |
| Bayer   Blaufränkisch „Neckenmarkt“ (Blaubeere, Zimt)              | 4,20 | 7,90 |      |
| Hauswein Weiß   Rot  | 3,60 | 5,80 | 9,90 |

Flaschenweine entnehmen Sie bitte unserer Weinkarte



## Kaffee

---

|                                      |  |      |
|--------------------------------------|--|------|
| Tasse Kaffee Creme                   |  | 3,20 |
| Cappuccino                           |  | 4,40 |
| Milchkaffee                          |  | 5,40 |
| Espresso                             |  | 3,20 |
| Doppelter Espresso                   |  | 5,40 |
| Heiße Schokolade                     |  | 4,40 |
| Demmers Teehaus, verschiedene Sorten |  | 3,80 |
| Heiße Zitrone frisch gepresst        |  | 4,80 |
| Glühwein   Jagertee                  |  | 5,50 |

## Schnaps

---

|                            |        |      |
|----------------------------|--------|------|
| Bodensee Obstler           | 0,2 cl | 3,10 |
| Grassl Enzian              | 0,2 cl | 3,20 |
| Marillenbrand mit Frucht   | 0,2 cl | 3,80 |
| Williamsbrand mit Frucht   | 0,2 cl | 3,80 |
| Freihof Himbeere   Kirsche | 0,2 cl | 4,20 |

## Edelbrände

---

|   |        |      |
|---|--------|------|
| Prinz Alter Marillen Brand                        | 0,2 cl | 4,60 |
| Hauser Haselnuss Likör                            | 0,2 cl | 4,60 |
| Prinz Zirbelschnaps                               | 0,2 cl | 4,60 |
| Pfanner Vogelbeerenbrand (Rarität aus Österreich) | 0,2 cl | 7,00 |