

SUPPEN

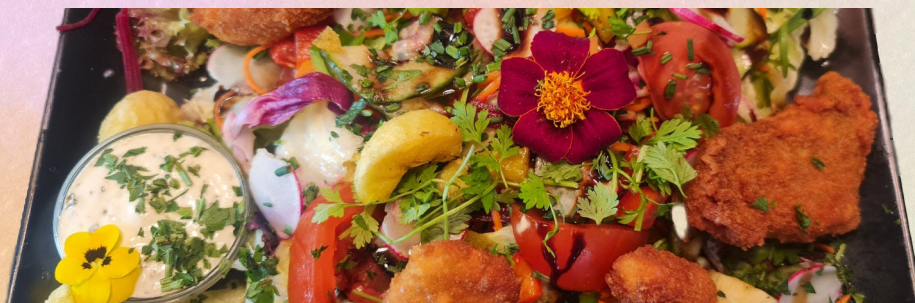
NUDELSUPPE MIT GEMÜSESTREIFEN	5,90
FRITATTENSUPPE	5,90
KASPRESSKNÖDELSUPPE	6,20
ALT WIENER SUPPENTOPF	6,90
Suppenudel, Gemüse und Tafelspitz	

VORSPEISEN

CARPACCIO	12,90
hauchdünn geschnittenes Rinderfilet auf Basilikum Pesto mit Parmesanraspel fein garniert mit Tomate-Rucola Balsamico Glace und knusprigen Toast	
THUNFISCH SALAT	12,90
Thunfisch auf Blattsalaten, Zwiebel und Tomaten verfeinert mit Balsamico Glace dazu servieren wir knusprigen Toast	

SALATE

GEMISCHTER SALAT / GRÜNER SALAT	6,90
FITNESS-SALAT	18,90
Gegrillte Putenstreifen auf Blattsalat mit Joghurtdressing	
STEIRISCHER BACKHENDLSALAT	19,90
Backhendlstreifen serviert auf Blattsalat mit Kernöl und Kürbiskernen	
" KREUZWIRT SALAT " VOM HÜHNERFILET	19,90
Gegrillte Hühnerbruststreifen auf Blattsalat mit Essig / Öl Dressing verfeinert mit Balsamico Glace	
GEBACKENE ZANDERSTREIFEN AUF KNACKIGEN BLATTSALAT	20,90
fein garniert mit Balsamico Glace und Zwiebelringen dazu servieren wir Sauce Tatar	



Gebackene
Zanderstreifen



ALLE BEILAGEN PRO PORTION	6,40
---------------------------	------

SCHNITZEL & CORDON

WIENERSCHNITZEL

18,90

wahlweise vom Schwein oder von der Pute
mit Pommes Frites

NATURSCHNITZEL

18,90

wahlweise vom Schwein oder von der Pute
auf würzigen Natursaftl mit Reis

CORDON BLEU – DER KLASSIKER

19,90

wahlweise von Schwein oder der Pute
mit Petersilienkartoffel

CORDON BLEU "MEXICO ART " MIT JALAPENOS



= Scharf

20,90

wahlweise vom Schwein oder von der Pute
mit Pommes Frites

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne
WILDPREISELBEEREN IM GLAS (38 G)

2,50

FÜR DIE KLEINEN

MÄRCHENWÜSTEL

13,90

ein Paar Frankfurter gegrillt
mit Pommes Frites

KINDERWIENER

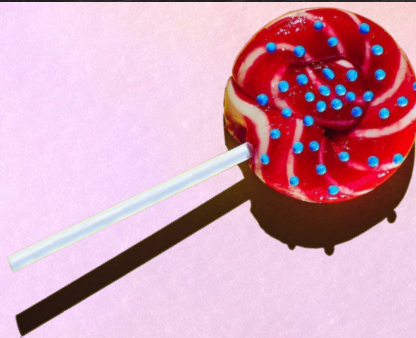
13,90

wahlweise von der Pute oder vom Schwein
mit Pommes Frites

HÜHNERNUGGETS

13,90

mit Pommes Frites



JEDES ERSTE
WOCHENENDE IM
MONAT

BACKHENDLTAGE
Von Freitag bis Sonntag

ZUM HIER ESSEN ODER AUCH ZUM
MITNEHMEN

1/2 BACKHENDL

12,90

1 PORTION KARTOFFEL SALAT 5,40

**BACKHENDLSCHMAUS (AB 10 PORTIONEN), JEDERZEIT VERFÜGBAR
BITTE 2 TAGE IM VORAUSS VORBESTELLEN:**



= Vegetarisch

SCHMANKERL

 = Scharf

KÄRNTNER KÄSNUDEL

mit zerlassener Butter



3 Stück 13,90

 dazu empfehlen wir € 6,40 
grünen Salat

KÄSESPÄTZLE



mit Käse überbacken im Pfandl serviert mit Röstzwiebel

13,90

SCHWEINERÜCKENSTEAK

mit Kräuterbutter

dazu servieren wir Petersilienkartoffel

19,90

KREUZWIRT-BURGER

180g Rinderhack, belegt mit Blattsalat, gebratenen Speck, Zwiebel, Tomaten
Cocktailsauce, Barbecue Sauce dazu Pommes Frites

19,90

GEGRILLTES HÜHNERBRUSTFILET AUF NATURSAFTL

als Beilage servieren wir Kartoffelkroketten auf Rucolabett

19,90

GRILLTELLER

Gegrillte Rinderbeiried, Schweinefilet, Putenstücke und Hühnerbrustfilet
mit gebratenen Speck, Kräuterbutter dazu Pommes Frites

22,90

GRILLTELLER



SCHMANKERL

" KREUZWIRTPFANDL " AUF PFEFFERRAHMSAUCE

22,90

zart gegrilltes Schweinefilet, auf Pfefferrahmsauce
mit Käse überbacken, verfeinert mit Röstzwiebel
dazu servieren wir Butterspätzle

SCHMANKERTELLER

23,90

zart gegrillte Rinderbeiried, Schweinefilet und Hühnerbrustfilet
auf Pfefferrahmsauce,
dazu servieren wir Kartoffelrösti und buntes Gemüse

HAUSPLATTE FÜR 2 PERSONEN

48,90

Gegrilltes von der Beiried, Schweinefilet, Putenstücke, Hendlbrüstchen und gebackene Putenschnitzel
dazu Grillwürstel mit gebratenen Speck und Pfefferrahmsauce
als Beilage servieren wir Reis, Pommes-Frites und buntes Gemüse

GEGRILLTES ZANDER FILET

24,90

mit Petersilienkartoffel
dazu zerlassene Kräuter-Knoblauchbutter



RUMPSTEAK

32,90

gegrillte Rinderbeiriedscheibe ca. 250gr.
mit Kräuterbutter
fein garniert mit Tomaten-Rucola und Balsamico Glace
dazu servieren wir Grillgemüse mit Kartoffelrösti



DESSERT

MARILLENPALATSCHINKEN

6,60

1 Stück Palatschinken gefüllt mit Marillenmarmelade
verfeinert mit Schlagobers

SCHOKO-NUSSPALATSCHINKEN

7,40

1 Stück Palatschinken gefüllt mit geriebenen Haselnüssen, Walnüssen
und Schokosauce,
garniert mit Schlagobers

EISPALATSCHINKEN

7,90

1 Stück Palatschinken gefüllt mit Vanilleeis, Schokosauce,
garniert mit Schlagobers

KAISERSCHMARREN

mit oder ohne Rosinen
dazu servieren wir
Zwetschenröster

Groß

10,90

Klein

7,90

MOHR IM HEMD

Schokoküchlein mit Schokosauce
garniert mit Schlagobers



MIT EIS

6,90

OHNE EIS

5,90

GEBACKENE APFELRINGE

mit Zimt und Zucker

MIT EIS

6,90

OHNE EIS

5,90

AFFOGATTO AL CAFÉ

Espresso mit Vanilleeis

wahlweise mit einen Schuss GRAPPA od. BAILEY'S

4,90

5,90

GEMISCHTES EIS

Vanille-, Erdbeere-, und Schokoeis

OHNE SCHLAG

5,70

MIT SCHLAG

6,50

1 KUGEL EIS

1,90

1 PORTION SCHLAGOBERS

0,90

GEBACKENE
APFELRINGE
MIT EIS



UNSERE WEINKARTE

WEISSWEIN

Weinviertel DAC Classic Qualitätswein 2021
Trocken

FL 0,75 L 27,-
1/8 L 4,90

Welschriesling NÖ Qualitätswein 2021
Trocken

FL 1/8 L 4,90

Weisser Riesling NÖ Gold Siegel
Qualitätswein 2021 Trocken

FL 0,75 L 27,-
1/8 L 4,90

Chadonay Italienischer Weisswein 2021
Trocken

FL 0,75 L 27,-
1/8 L 4,90

Sauvignon Blanc NÖ Qualitätswein 2023
Trocken

FL 0,75 L 27,-
1/8 L 4,90



ROTWEIN

Merlot Italienischer Rotwein 2021
Trocken

FL 0,75 L 27,-
1/8 L 4,90

Blauer Zweigelt Qualitätswein 2019
Trocken

FL 0,75 L 27,-
1/8 L 4,90

Merlot Corvina "Volere" Rose

FL 0,75 L 27,-
1/8 L 4,90



PROSECCO

1 Flasche Prosecco

FL 0,75 L 33.-

1 Glas Prosecco

0,1 L 4,90



WEIN

HAUSWEIN WEISS	1/8 L	3,70
HAUSWEIN ROT	1/8 L	3,70
WEISSER SPRITZER	1/4 L	3,90
ROTER SPRITZER	1/4 L	3,90
TIROLER	1/4 L	4,50
APEROLSPRITZER	1/4 L	5,30
APEROL SPRITZ MIT PROSECCO	1/4 L	6,30
KAISERSPRITZER	1/4 L	4,50



LONGDRINKS

BACARDI COLA	4 CL	8,50
VODKA COLA / VODKA ORANGE	4 CL	8,50
VODKA RED BULL	4 CL	8,90
CAMPARI SODA	4 CL	6,80
CAMPARI ORANGE	4 CL	6,90
AVERNA SOUR	4 CL	7,80
AMARETTO APFEL	4 CL	7,80
RAMAZZOTTI SOUR	4 CL	7,90



SPIRITUÖSEN

OBSTLER	2 CL	3,90
MARILLE / WILLIAMS BIRNE / HIMBEERE / ZWETSCHKE	2 CL	4,10
MONTENEGRO / FERNET BRANCA	2 CL	4,10
JÄGERMEISTER / AVERNA / RAMAZZOTTI	2 CL	4,10
GRAPPA / BACARDI	2 CL	4,10
TEQUILA / BAILEY	2 CL	4,60
WHISKEY	2 CL	4,90
REMY MARTIN	2 CL	5,20



KAFFEE / TEE

VERLÄNGERTER	3,90
KLEINER BRAUNER / ESPRESSO	3,50
GROSSER BRAUNER	4,70
CAPPUCCINO / MELANGE	4,50
CAFE´LATTE / HÄFERLKAFFEE	5,10
TEE - VERSCHIEDENE SORTEN	4,20
KAKAO	4,70
KAKAO MIT SCHLAG	5,10



ALKOHOLFREI

STIEGLITZ SÄFTE

ORANGEN	FL. 0,33 L	4,20
COLA-ORANG (SPEZI)	FL. 0,33 L	4,20
ALPEN HIGHLÄNDER (KRÄUTERLIMO)	FL. 0,33 L	4,20
COCA-COLA / ZERO	FL. 0,33 L	4,20
HIMBEER- ODER HOLLUNDERSODA / JUGENDDRINK	0,3 L	3,90
	0,5 L	4,80
SÄFTE- DIV. SORTEN	0,2 L	4,20
FRUCHTSÄFTE MIT SODA	0,3 L	4,70
	0,5 L	5,60
APFEL- / ORANGENSAFT	0,3 L	4,20
	0,5 L	5,80
APFEL- / ORANGENSAFT GESPRITZT	0,3 L	4,10
	0,5 L	5,20
TONIC / BITTER LEMON	0,2 L	4,20
RED BULL	0,25 L	4,50
MINERALWASSER PRIKELND / STILL	FL. 0,33 L	3,90
	FL. 0,70 L	7,90
SODAWASSER	0,3 L	2,90
	0,5 L	3,90
SODA ZITRONE	0,3 L	4,10
	0,5 L	4,50
PORTION FRISCH GEPRESSTE ZITRONE		1,40





FEIERN SIE BEI UNS IM *KreuzWirt*

IN UNSEREM EXTRA-STÜBERL HABEN BIS ZU 20 PERSONEN
FÜR FEIERLICHKEITEN

JEDER ART (FAMILIEN / FIRMENFEIERN / VEREINSSITZUNGEN USW) PLATZ.
GERNE PLANEN WIR MIT IHNEN IHR WUNSCH MENÜ ODER BIETEN VORSCHLÄGE.
BITTE UM RECHTZEITIGE RESERVIERUNG

TEL.: 04242 / 24856



UNSER ÖFFNUNGSZEITEN

MONTAG	RUHETAG
DIENSTAG	11.00 – 21.30
MITTWOCH	11.00 – 21.30
DONNERSTAG	11.00 – 21.30
FREITAG	11.00 – 21.30
SAMSTAG	11.00 – 21.30
SONNTAG	10.00 – 16.00

KÜCHENZEITEN

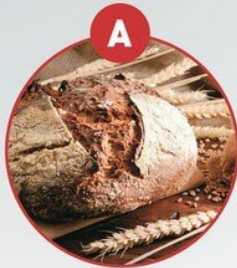
DIENSTAG BIS FREITAG	11.30 – 14.00 und von 17.00 – 20.30
SAMSTAG	DURCHGEHEND
SONNTAG	11.30 – 14.30

EWALD EGGARTER
ST.Martiner Strasse 123
9500 Villach

Email : office.kreuzwirt@gmail.com
www.kreuzwirt-villach.at

Tischreservierung
Tel.: 04242/ 24856

Die 14 Allergene



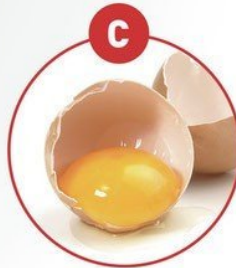
A GLUTENHALTIGES GETREIDE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot und Gebäck, Kuchen, Teigwaren, Suppen, Soßen, Paniermehl, Semmelbrösel, Würstwaren, Backerbsen, Frischkornbreie, Desserts, Schokolade



B KREBSTIERE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi



C EIER VON GEFLÜGEL UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Eierteigwaren, panierte Speisen, Mayonnaise, Palatschinken, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Faschierter Braten, Burger, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts



D FISCH UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE (AUSSER FISCHGELATINE)

z.B. Kräcker, Soßen, Suppen, Würzpasteten, Würste, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten, Vitello tonnato



E ERDNÜSSE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, Brotaufstriche, Cerealien, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésauße, Eis, aromatisierter Kaffee, Likör, (Pommes Frites)



F SOJABOHNEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, Diättrinks, Kaffee weißer



G MILCH VON SÄUGETIEREN UND MILCHERZEUGNISSE (INKLUSIVE LAKTOSE)

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein



H SCHALENFRÜCHTE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Walдорff), Joghurt, Käse, Nuss-/Nougatcreme, Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee



L SELLERIE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Suppengrün, Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Brühe, Suppen, Eintopf, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



M SENF UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegtes Gemüse und Gewürzmischungen, Käse, Essiggurken



N SESAMSAMEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Knäkelbrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts



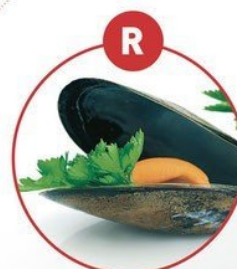
O SCHWEFELDIOXID UND SULFITE

z.B. Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch



P LUPINEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eiersatz, Kaffeeersatz, Flüssiggewürze



R WEICHTIERE WIE SCHNECKEN, MUSCHELN, TINTENFISCHE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Würzpasteten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

Beachten Sie auch die Inhaltsangaben auf den Etiketten der Produkte welche Sie verarbeiten!

Gastronomen und Hoteliers müssen ihre Kunden künftig darüber informieren, welche Speisen bei ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Dies ist gesetzlich vorgeschrieben (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011).

Die Information kann schriftlich (in der Speisekarte) oder mündlich erfolgen und gilt für diese 14 Allergene.