



# Herzlich Willkommen

im Landgasthaus zum Kreuz

## SPEISE UND GETRÄNKEKARTE

Wir wünschen Ihnen einige gemütliche Stunden und einen guten Appetit!

**Ihre:**

**Landgasthaus zum Kreuz GbR, Familie Mayer**  
Taufachweg 1, 88316 Isny/Beuren, 07567-597  
info@kreuz-beuren.de, www.kreuz-beuren.de

**Öffnungszeiten Gasthaus:**

Montag bis Donnerstag	17:00 – 22:30 Uhr
Freitag	17:00 – 24:00 Uhr
Samstag, Sonntag & Feiertag	11:00 – 23:00 Uhr

**Warme Küche**

Montag bis Freitag:	17:00 – 21:00 Uhr
Samstag, Sonntag, Feiertag:	11:00 – 21:00 Uhr

**Wir bieten:**

- Restaurant, 2 Nebenzimmer und großer Biergarten
- Indoor Spielzimmer und Outdoor Spielplatz
- gutbürgerliche Küche u. Pizza + glutenfreie Speisen
- Catering
- 3 Einzel-/Doppelzimmer
- 3 Einzel-/Doppel-/Dreibettzimmer
- 3 Superior- / Familienzimmer
- 3 Ferienwohnungen mit jeweils 2 Schlafzimmern
- 4 Ferienwohnungen mit jeweils 1 Schlafzimmer



LANDGASTHAUS  
zum Kreuz  
HOTEL & RESTAURANT

## Unsere Geschichte:

Seit über 100 Jahren gibt es bereits das Landgasthaus zum Kreuz im Ortskern von Beuren, mitten im Herzen des schönen Allgäus gelegen. 1993 entschlossen sich Theresia und Werner Mayer dazu, das Landgasthaus zu übernehmen. Die bereits seit drei Generationen in Familienbesitz bestehende Gaststätte, wurde umgebaut und komplett neu gestaltet. Im Januar 2018 musste die Familie dann einen schweren Verlust hinnehmen. Werner Mayer erlag mit nur 52 Jahren einer schweren Krankheit.

Der älteste Sohn Marco stieg dann mit in den Betrieb ein. Gemeinsam mit seiner Mutter Theresia entschieden Sie sich dann 2021 den Betrieb komplett zu renovieren und auszubauen. Die jüngste Tochter Sandra und auch Marco's Frau Lena arbeiten mittlerweile im Betrieb mit. Somit wird der Familienbetrieb bereits in der 4. Generation liebevoll weitergeführt. Sie dürfen sich auf eine gutbürgerliche Küche mit regionalen Produkten von Chefköchin Theresia Mayer und Ihrem tollen Team freuen.

## Speisen

Unser Qualitätsfleisch und Wurstwaren beziehen wir frisch aus der heimischen Region!

### Suppen

---

<b>Brätknödelsuppe</b> mit Backerbsen	6,50 €
<b>Maultäschlesuppe</b>	6,50 €
<b>Kürbiscremesuppe</b>	6,50 €

### Salate

---

<b>Kleiner bunter Salatteller</b> mit Sahne-Kräuterdressing oder Balsamico-Senfdressing	6,50 €
<b>Blattsalat</b>	4,30 €
<b>Großer Salatteller bunt gemischt (vegetarisch)</b>	10,90 €
– mit Putenstreifen	16,90 €
– mit Schweinefilet	16,90 €
– mit Mozzarella Sticks (vegetarisch)	14,90 €
<b>Salatteller nach Art des Hauses</b> , gemischter Salat mit kleinen Maultäschchen, gebackenen Champignons und Früchten	15,90 €

*Wir servieren Ihnen unsere Salate auch gerne mit italienischem Dressing!*



LANDGASTHAUS  
zum Kreuz  
HOTEL & RESTAURANT

## Für unsere kleinen Gäste (ausschließlich für Kinder)

---

**Kleines Schnitzel**  
mit Pommes



9,50 €

**Hähnchen Snacks**  
mit Pommes

8,50 €

**1 Paar warme Wienerle mit Pommes**

7,90 €

**Portion Pommes mit Ketchup**

groß 5,90 €/ klein 4,20 €

**Portion Spätzle mit Soße**

groß 6,90 €/ klein 5,00 €

**½ Pommes ½ hausgemachte Spätzle**

groß 7,50 €/ klein 6,00 €

## Toastgerichte

---

**Hawaii-Toast**

9,90 €

Schinken, Ananas mit Käse überbacken,  
garniert mit Preiselbeeren

**Holzhacker-Toast**

17,50 €

Paniertes Schnitzel gefüllt mit Schinken  
und Käse, dazu Meerrettich und Salat

–mit Pommes oder Spätzle statt Salat

18,50 €

## Kleine Gerichte

---

**Fleischkäse mit Spiegelei und Brot**

9,90 €

**Warme Seele**

8,00 €

Belegt mit Schinken, Käse, Tomaten und Zwiebeln

**½ Warme Seele**

5,00 €

Belegt mit Schinken, Käse, Tomaten und Zwiebeln

**Curry-Wurst mit Pommes**

10,50 €

**Schwäbische Maultaschen** (hausgemacht)

14,90 €

mit Käse und Zwiebeln überbacken dazu Salat

**Gebratene Maultaschenstreifen** (hausgemacht)

13,90 €

mit Ei dazu bunter Salat



LANDGASTHAUS  
zum Kreuz  
HOTEL & RESTAURANT

## Vegetarische Gerichte

---

<b>Schwäbische Gemüseaultaschen</b> (hausgemacht) mit Käse und Zwiebeln überbacken dazu Salat	14,90 €
<b>Vegetarisches Trio</b> Hausgemachte Gemüseaultaschen, Semmelknödel und Röstitaler in Rahmsoße mit frischen Champignons	15,90 €
<b>Semmelknödel (hausgemacht)</b> in Champignonrahmsoße dazu Salat	14,50 €
<b>Hausgemachte Allgäuer Käsespätzle</b> mit Blattsalat –mit gemischtem Salat	14,50 € 15,50 €
<b>Kartoffeltaschen</b> mit Tomate–Mozzarella–Füllung und Käse überbacken dazu Salat	14,50 €
<b>Gebackene Champignons</b> mit Kartoffelrösti und Salat dazu Remoulade	14,50 €

## Vegane Gerichte

---

<b>Gemüseschnitzel</b> mit Pommes	16,00 €
<b>Vegane Schwäbische Maultaschen</b> (veganer Käse) Käse und Zwiebeln überbacken dazu Salat mit ital. Dressing	14,00 € mit



## Unsere Beilagen:

Pommes, hausgemachte Spätzle, Gemüse, Kroketten, Röstitaler, Bratkartoffeln, Semmelknödel.

Auf Vorbestellung machen wir gerne auch Kartoffelgratin, Speckbohnen uvm.

## Glutenfrei !!!

---

Viele Gerichte gibt es auch glutenfrei zu 2,- € Aufpreis. Bitte fragen Sie einfach beim Personal nach!

Auf Vorbestellung machen wir auch gerne glutenfreie Spätzle!



LANDGASTHAUS  
zum Kreuz  
HOTEL & RESTAURANT

## Vom Schwein

---

<b>Schnitzel paniert</b> mit Pommes	17,50 €
<b>Jägerschnitzel</b> mit hausgemachten Spätzle, Soße	17,50 €
<b>Rahmschnitzel</b> mit Kroketten, Rahmsoße	17,50 €
<b>Zigeunersteak</b> (feurig, scharf) mit Kroketten, Zigeunersoße	19,00 €
<b>Cordon Bleu</b> mit Pommes	18,50 €
<b>Allgäuer Käseschnitzel</b> mit Käse und Schinken überbacken, dazu Kroketten und Soße	19,50 €
<b>Grillteller</b> – Lendchen, Rücken, Pute und Grillwurst, mit Kräuterbutter, Pommes und Salat	20,50 €
<b>Schweinelandchen</b> in Rahmsoße mit Champignons, hausgemachte Spätzle und Gemüse	21,50 €
<b>Allgäuer-Trio</b> Schweinelandchen, hausgemachte Maultaschen und Spätzle in Rahmsoße	22,50 €
<b>Allgäuer Krustenbraten ( ! jeden Sonntag ! )</b> mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder hausgemachten Spätzle	18,00 €

## Von der Pute

---

<b>Putenrahmschnitzel</b> mit Spätzle	19,00 €
<b>Putengeschnetzeltes</b> mit Kroketten	19,00 €
<b>Hawaii-Schnitzel</b> mit Ananas und Käse überbacken, dazu Pommes	20,50 €

## Vom Rind

---

<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</b> mit hausgemachten Käsespätzle – vom Roast Beef	30,50 €
<b>Pfeffersteak</b> "Madagaskar" mit Kräuterbutter, Pommes – vom Roast Beef	29,50 €
<b>Allgäuer Rindersteak</b> mit hausgemachten Spätzle, Kräuterbutter und Soße – vom Roast Beef	29,50 €

–Gerne können Sie die Beilage auch umbestellen.

Für die einfache Beilage verlangen wir nichts, für ½ ½ 1,50 €.

–Bratensoße oder Rahmsoße 1,-€ Aufpreis

–Pilzrahmsoße oder Zigeunersoße 2,-€ Aufpreis

–für Verpackung müssen wir zukünftig leider 0,50 € pro Box verlangen



LANDGASTHAUS  
zum Kreuz  
HOTEL & RESTAURANT

## Pizza

---

Pizza Ø ca 28 cm

<b>Pizzabrot</b>	4,90 €
<b>Pizza Margharita</b> Tomaten, Käse	8,90 €
<b>Pizza Prosciutto</b> Schinken	11,00 €
<b>Pizza Salami</b> Salami	11,00 €
<b>Pizza Funghi</b> Champignons	11,00 €
<b>Pizza Prosciutto e Funghi</b> Schinken, Champignons	11,50 €
<b>Pizza Roma</b> Salami, Champignons	11,50 €
<b>Pizza Caprese</b> Mozzarella, Kirschtomaten, Basilikum	11,50 €
<b>Pizza Primavera</b> Mozzarella, Kirschtomaten, Rucola	11,50 €
<b>Pizza Prosciutto Salami</b> Schinken, Salami	11,50 €
<b>Pizza Diavolo</b> scharfe Salami	11,50 €
<b>Pizza Hawaii</b> Schinken, Ananas	12,00 €
<b>Pizza Speciale</b> Schinken, Salami, Pilze	12,00 €

**All unsere Gerichte gibt's auch zum Abholen oder wir liefern direkt zu Ihnen nach Hause.**



LANDGASTHAUS  
zum Kreuz  
HOTEL & RESTAURANT

## Vesperkarte

---

<b>Wurstsalat</b> mit Brot	11,50 €
<b>Schweizer Wurstsalat</b> mit Brot	12,50 €
<b>Wurstsalat mit Romadur</b> und Brot	13,00 €
<b>Romadur sauer</b> mit Zwiebeln und Brot	9,50 €
<b>+Portion Bratkartoffeln</b>	3,90 €
<b>1 Paar Wienerle</b> mit Brot	5,50 €
<b>Schinkenbrot</b> mit gekochtem Schinken	5,50 €
<b>Käsebro</b> t mit Allgäuer Emmentaler, garniert mit Zwiebel	5,50 €
<b>Warme Seele</b> belegt mit Schinken, Käse, Tomaten und Zwiebeln	8,00 €
<b>½ Warme Seele</b> Belegt mit Schinken, Käse, Tomaten und Zwiebeln	5,00 €

**Informationen über Allergene bekommen  
Sie gerne vom Personal!**



## Eis und Dessert

---

<b>Erdbeersorbet</b> mit hausgemachtem <b>Mousse au chocolat</b>	8,90 €
Hausgemachtes <b>Mousse au chocolat</b>	6,60 €
Hausgemachtes <b>Panna cotta</b> mit Himbeer-Topping	6,90 €
<b>Kaiserschmarr'n</b> mit leckerem Apfelmus	8,50 €
<b>Apfelstrudel</b> – köstliche Kreation aus cremigem Vanilleeis und Apfelstrudel, garniert mit Sahne	7,50 €
<b>1 Kugel</b> Eis in der Waffel	1,50 €
<b>1 Kugel</b> Eis in der Schale	1,80 €
<b>1 Kugel</b> Erdbeersorbet in der Schale	2,30 €
<b>Eisclown</b> – 1 Kugel Eis, Smarties und Sahne	3,50 €
<b>Gemischtes Eis</b> – 3 Kugeln ohne Sahne	4,90 €
– 3 Kugeln mit Sahne	5,60 €
<b>Bananensplit</b> – 2 Kugeln cremiges Vanilleeis, 1 Kugel Schokoladeneis, Bananenstückchen, Sahne, Schokoladensoße	8,50 €
<b>Baileysbecher</b> – 3 Kugeln cremiges Vanilleeis mit Baileys, Sahne und Krokant	8,50 €
<b>Eierlikörbecher</b> – 3 Kugeln cremiges Vanilleeis mit Eierlikör, Sahne und Krokant	8,50 €
<b>Lust auf Nuss</b> – 2 Kugeln Haselnusseis, 1 Kugel cremiges Vanilleeis, verschiedene Nüsse, Karamellsoße und Sahne	7,90 €
<b>Krokantbecher</b> – 2 Kugeln Haselnusseis, 1 Kugel cremiges Vanilleeis, Schoko-u. Karamellsoße, Krokant und Sahne	7,50 €
<b>Heiße Liebe</b> – 3 Kugeln cremiges Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	7,90 €
<b>Erdbeertraum</b> – (nur in der Saison) 2 Kugeln cremiges Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne	8,90 €
<b>Eiskaffee</b> – 2 Kugeln cremiges Vanilleeis mit Kaffee und Sahne	6,50 €
<b>Eisschokolade</b> – 1 Kugeln cremiges Vanilleeis, 1 Kugel Schokoeis mit kaltem Kakao und Sahne	6,50 €



**Eissorten: Vanille, Erdbeere, Schoko, Haselnuss u. Erdbeersorbet** (Aufpreis 0,50 €)



LANDGASTHAUS  
zum Kreuz  
HOTEL & RESTAURANT



# Getränke

## Alkoholfreie Getränke

---

Tafelwasser spritzig oder still	0,2 l   2,20 €	0,5 l   3,90 €	1,0 l   5,90 €
Krumbach Gourmet medium			0,5 l   4,30 €
Krumbach Gourmet still			0,5 l   4,30 €
Spezi, Bluna, Limo	0,2 l	2,50 €	0,4 l   3,90 €
Iso-Sport, Holunderschorle	0,2 l	2,50 €	0,5 l   4,20 €
Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola Zero		Flasche	0,33 l   3,50 €
Saftschorle	0,2 l	2,50 €	0,5 l   4,30 €
Apfelsaft klar, Maracuja, Johannisbeer, Traube, ACE, O-Saft			
Säfte pur	0,2 l	2,80 €	0,5 l   4,80 €
Apfelsaft klar, Maracuja, Johannisbeer, Traube, ACE, O-Saft			

## Warme Getränke

---

Haferl Tee	2,60 €
Glühwein	3,90 €
Heiße Zitrone	3,20 €
Heiße Schokolade	3,30 €

## Kaffee

---

Tasse Kaffee	klein 2,70 €	groß 3,80 €
Milchkaffee	klein 2,90 €	groß 3,90 €
Cappuccino	klein 3,10 €	groß 4,20 €
Latte Macchiato	klein 3,10 €	groß 4,20 €
Espresso		2,40 €
Doppelter Espresso		3,70 €
Espresso Macchiato		2,60 €
Schokochino	klein 2,70 €	groß 3,80 €
Affogato (Espresso mit Vanilleeis)		4,50 €



## Biere

---

### Meckatzer Löwenbräu

---

Weiss-Gold vom Fass	0,3 l	3,40 €	0,5 l	4,50 €
Radler	0,3 l	3,40 €	0,5 l	4,50 €
Meckatzer Pils vom Fass			0,3 l	3,50 €
Meckatzer Weizen dunkel			0,5 l	4,50 €
Meckatzer Hefe Weizen	0,3 l	3,40 €	0,5 l	4,50 €
Hefe Russ			0,5 l	4,50 €
Cola Weizen (Hefe)			0,5 l	4,50 €
Meckatzer Weizen alkoholfrei			0,5 l	4,50 €
Meckatzer Bier alkoholfrei			0,5 l	4,50 €

### Stolz Bräu

---

Allgäuer Stolz Hell			0,5 l	4,50 €
Allgäuer Stolz Dunkel vom Fass				
	0,25 l	3,10 €	0,5 l	4,50 €
Allgäuer Stolz Radler Dunkel vom Fass				
	0,25 l	3,10 €	0,5 l	4,50 €
Weizen Kristall			0,5 l	4,50 €
Kristall Russ			0,5 l	4,50 €
Cola Weizen (Kristall)			0,5 l	4,50 €
Bio Lammsbräu (glutenfrei)			0,33 l	4,20 €



## Aperitif

---

Lillet Wild Berry (mit gefrorenen Früchten)	0,25 l	6,90 €
Aperol Spritz	0,25 l	6,90 €
Hibiskus Spritz	0,25 l	6,90 €
Hugo	0,25 l	6,90 €
Glas Sekt	0,1 l	2,50 €
Prosecco Ponte (Italien)	0,1 l	4,00 €
	0,75 l	22,00 €
il Fresco-Rose- (Italien)	0,75 l	22,00 €

## Aperitif alkoholfrei

---

Hugo alkoholfrei	0,25 l	5,90 €
Sanbitter Maracuja Spritz	0,25 l	6,50 €
Prosecco alkoholfrei	0,1 l	3,50 €

## Spirituosen

---

Obstler, Williams, Korn, Malteser, Marille, Haselnuss, 2 cl	3,00 €
Jägermeister, Ramazotti, Kirschlikör, Bailey´s, Martini, Fernet,	
Bacardi Cola, Wodka Lemon, Campari Orange, Gig, 2 cl	5,50 €
Jacky Cola	

---



## Weine

---

### Flasche

### Weißweine

---

**Heuriger Grüner Veltliner QW**

–Niederösterreich–  
würzig, fruchtig, lebendig und frisch

4,80 €  
trocken  
0,2 l

**Heilbronner Stiftsberg Riesling QW**

–Deutschland, Württemberg–  
Rassig, nobles Fruchtspiel mit ideal eingebundener Säure

4,80 €  
trocken  
0,2 l

**Hagnauer Müller-Thurgau QbA**

–Deutschland, Hagnau Bodensee–  
leichte fruchtig-würzige Art, lebendig,  
dezente Restsüße

4,80 €  
halbtrocken  
0,2 l

**Grauburgunder Markus Pfaffmann**

–Deutschland – Pfalz  
Aromen von gelben Früchten, saftig lebendig,  
angenehm trockene Frucht

5,90 €  
trocken  
0,2 l

21,00 €  
0,75 l

**Lugana Bulgarini**

–Italien –  
feinfruchtig, dichte Struktur,  
feine Säure und leichte Mandelnote

Flasche  
trocken

26,00 €  
0,75 l

**I Frati Lugana**

Italien/Gardasee –  
goldgelb, saftig, lebendig,  
elegant, eine Besonderheit

Flasche  
trocken

30,00 €  
0,75 l

**Grauburgunder**

–Aufricht-Bodensee–  
klassisch, traditionell, säurearm

Flasche  
trocken

35,00 €  
0,75 l



## Flasche

### Roséwein

---

**Spätburgunder Weißherbst**

–Deutschland, Baden–  
sehr fruchtig, verhaltene Süße und feine Säure

4,80 €  
halbtrocken  
0,2 l

**Collegium Schillerwein**

–Deutschland, Württemberg–  
leicht, würzige Nuancen

4,80 €  
trocken  
0,2 l

**Croix de Basson**

–Frankreich –  
lachsrosa mit intensiver  
fruchtiger Note, frisch

BIO

5,90 €  
trocken  
0,2 l

21,00 €  
0,75 l

**Rosa die Frati**

Lombarde, Italien  
elegant, frisch, saftig, kraftvolle Frucht,  
harmonische Säurestruktur

Flasche  
trocken

36,50 €  
0,75 l

### Rotweine

---

**Trollinger mit Lemberger Heuchelberg**

–Deutschland, Württemberg–  
Volle, kräftige Rotweincuvée aus den  
würtembergischen Rebsorten Trollinger und Lemberger

4,80 €  
halbtrocken  
0,2 l

**Trollinger mit Zweigelt**

–Deutschland, Württemberg–  
herzhaft, würzig frisches Aroma,  
kräftig aber nicht zu schwer,  
einer der typischen Württemberger Weine

4,80 €  
trocken  
0,2 l

**Zweigelt Salzl**

–Österreich –  
dunkles Rubinrot im Glas,  
intensiv, fruchtig würzig, weich

5,00 €  
trocken  
0,2 l

**Primitivo**

–Italien–  
fruchtig würzig, seidig, sehr elegant

5,90 €  
trocken  
0,2 l

21,00 €  
0,75 l

---

**Weinschorle weiß/rot/rosé**

0,25 l 3,70 €  
0,50 l 5,10 €



LANDGASTHAUS  
zum Kreuz  
HOTEL & RESTAURANT