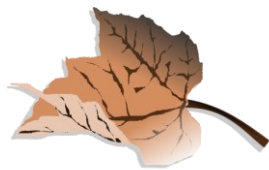




# Restaurant Kreuz-Schoren



## Saisonale Gerichte



|  |       |
|--|-------|
| <b>Kürbiscremesuppe</b><br><i>mit gerösteten Kernen und steirischem Kürbiskernöl</i>   | 11.50 |
| <b>Schweinsfilet Medaillons mit Speck</b><br><i>Kürbis-Kartoffel-Gnocchi und grüne Bohnen</i>  | 32.80 |
| <b>Kürbis Cordon bleu</b><br><i>Gefüllt mit Greyezer Käse und Speck<br/>Pommes frites und Gemüse garnitur</i>                                | 29.50 |
| <b>Hausgemachte Kürbis-Amaretti- Ravioli</b> <small>VEGETARISCH</small><br><i>serviert mit sautierten Rosenkohlblätter und Preiselbeeren</i> | 28.00 |

## Weinempfehlung

|   |              |                |
|---|--------------|----------------|
| <b>Saint-Peyre</b><br><i>Herkunft: Cap Cette, Languedoc, Frankreich<br/>Rebsorte: Chardonnay</i>                                  | 10cl         | 5.00           |
| <b>Riesling x Sylvaner Auslese vom Oberort</b><br><i>Herkunft: Brändli, Au am Zürichsee<br/>Rebsorte: Riesling x Sylvaner</i>     | 10cl         | 6.50           |
| <b>Kloster Sion AOC</b><br><i>Herkunft: Weingut zum Sternen, Würenlingen<br/>Rebsorte: Pinot Noir, Klingnau Aargau</i>            | 10cl<br>75cl | 6.60<br>49.50  |
| <b>Ontañon Crianza DOCa</b><br><i>Herkunft: Bodegas Ontañon, Rioja, Spanien<br/>Rebsorte: Tempranillo, Graciano, Garnacha</i>     | 10cl<br>75cl | 6.00<br>45.00  |
| <b>Via Norte Infante</b><br><i>Herkunft: Lynus, Ribera del Duero DO<br/>Rebsorte: Tempranillo</i>                                 | 10cl<br>75cl | 5.60<br>42.00  |
| <b>Hill 1, Cuvée rot Burgenland</b><br><i>Herkunft: Weingut Leo Hillinger, Jois<br/>Rebsorte: Merlot, Blaufränkisch, Zweigelt</i> | 10cl<br>75cl | 12.70<br>95.00 |