



Kreuzberghof

Ihr Hotel-Restaurant im Grünen

Herzlich Willkommen!

Das neue und zugleich bewährte Team vom Kreuzberghof freut sich auf Ihren Besuch!

Wir dürfen anknüpfen an einen von der Familie Leitzbach über Jahrzehnte erfolgreich geführten gastfreundlichen Stil.

Wir möchten Sie, liebe Gäste, verwöhnen und überraschen!

Sie finden auf unserer Menükarte nach wie vor vertrautes Herzhaft-Leckeres. Aber auch traditionelle Gerichte frisch und leicht interpretiert. Daneben zieht ein Hauch Mediterranes ein. Tradition und Moderne sind bereit für eine spannende Verbindung

Lassen Sie sich darauf ein!

Ihrer Speisenauswahl entsprechend empfiehlt unser Servicepersonal Ihnen gern einen Wein als harmonischen Begleiter. Selbstverständlich wird sich auch das Jahreszeitliche, das uns inmitten dieser wunderschönen Umgebung immer vor Augen steht, in saisonalen Zusatzkarten spiegeln. Außerdem freuen wir uns auf Kontakte zu regionalen Anbietern, damit wir ihre Produkte in unser Angebot aufnehmen können.

Wir wünschen Ihnen – im kleinen Kreis oder in großer Runde – angenehme Stunden in unserem Restaurant und freuen uns schon jetzt auf Ihren nächsten Besuch. Neben der Gastronomie erwarten Sie in unserem Hotel behagliche Zimmer mit wunderschöner Aussicht. Bei der Entspannung im Wellnessbereich darf Ihr Alltag in weite Ferne rücken!

Ihr Kreuzberghof-Team

APERITIFS

Glas Sekt 0,1l	3,90 EUR
Schloss Lichtenstein, Hausmarke	
Glas Sekt 0,1l	6,20 EUR
Hex vom Dasenstein Pinot Blanc	
Hugo	5,60 EUR
Aperol Spritz	5,80 EUR
Campari Orange	5,80 EUR
Campari Sekt	5,90 EUR
Martini Bianco	4,50 EUR
Martini Rosso	4,50 EUR
Sandemann Sherry	4,30 EUR
(medium dry, medium sweet & medium secco)	

DIGESTIFS 2 cl

Williams Christ Birnenbrand 3,50 EUR

Quitten Brand 3,50 EUR

Kirschenbrand 3,50 EUR

Mirabellenbrand 3,50 EUR

Jonagold-Apfelbrand 3,50 EUR

Zwetschgenbrand 3,50 EUR

Johannisbeer-Likör 3,50 EUR

Alle Edelbrände beziehen wir direkt von unseren Nachbarn in Tiefenbach aus der Kraichgau-Obst Brennerei Gerhardt

SPIRITUOSEN 2 cl

Jubiläums Akvavit 2,50 EUR

Malteserkreuz – Malteser Aquavit 2,50 EUR

Jägermeister 2,50 EUR

Underberg 2,50 EUR

Fernet Branca 2,50 EUR

Ouzo 12 2,50 EUR

Ramazotti 3,00 EUR

Averna 2,50 EUR

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,25 l	0,75 l
Selters Mineralwasser classic	2,30 EUR	5,10 EUR
Selters Mineralwasser medium	2,30 EUR	5,10 EUR
Selters Mineralwasser still	2,30 EUR	5,10 EUR
	0,20 l	0,40 l
Coca-Cola	2,40 EUR	3,50 EUR
Coca-Cola light	2,40 EUR	3,50 EUR
Coca-Cola zero	2,40 EUR	3,50 EUR
Fanta	2,40 EUR	3,50 EUR
Mezzo mix	2,40 EUR	3,50 EUR
Sprite	2,40 EUR	3,50 EUR
Schweppes Bitter Lemon / Tonic Water	2,50 EUR	3,50 EUR
Apfelsaft klar	2,80 EUR	3,80 EUR
Orangensaft	2,80 EUR	3,80 EUR
Multivitaminsaft	2,80 EUR	3,80 EUR
Schwarze Johannisbeer-Nektar	2,80 EUR	3,80 EUR
Maracujasaft	2,80 EUR	3,80 EUR
Saftschorle	2,50 EUR	3,50 EUR

1. koffeinhaltig, 2. Chininhaltig, 3. mit Farbstoff, 4. mit Phosphat, 5. mit Antioxidationsmittel, mit Mononatriumglutamat, 7. mit Nitrat, 8. mit Phenylalaninquelle

WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee	2,30 EUR
Tasse Kaffee entkoffeiniert	2,50 EUR
Tasse Tee	2,00 EUR
Espresso	2,20 EUR
Espresso Macchiato	2,50 EUR
Doppelter Espresso	3,50 EUR
Milchkaffee	3,40 EUR
Cappuccino	3,40 EUR
Latte Macchiato	3,70 EUR
Kännchen Kaffee	3,80 EUR
Kännchen Kaffee entkoffeiniert	3,90 EUR
Heiße Schokolade	2,50 EUR
Kännchen Tee	3,50 EUR
(Grün-, Pfefferminz-, Kräuter-, Schwarz-, Kamillen-tee)	

1. koffeinhaltig, 2. Chininhaltig, 3. mit Farbstoff, 4. mit Phosphat, 5. mit Antioxidationsmittel, mit Mononatriumglutamat, 7. mit Nitrat, 8. mit Phenylalaninquelle

FASSBIERE

	0,33 l	0,50 l
Radeberger Pilsener vom Fass	3,40 EUR	
Stuttgarter Hofbräu Pilsener vom Fass	3,40 EUR	
Clausthaler „alkoholfrei“	3,40 EUR	
Radler		3,80 EUR
Export vom Fass		3,80 EUR
Schöfferhofer Hefeweizen		3,80 EUR
Schöfferhofer Hefeweizen „dunkel“		3,80 EUR
Schöfferhofer Hefeweizen „kristall“		3,80 EUR
Schöfferhofer Hefeweizen „alkoholfrei“		3,80 EUR
Weizenradler		3,90 EUR

1. koffeinhaltig, 2. Chininhaltig, 3. mit Farbstoff, 4. mit Phosphat, 5. mit Antioxidationsmittel,
mit Mononatriumglutamat, 7. mit Nitrat, 8. mit Phenylalaninquelle

OFFENE WEISSWEINE

0,25l

Oberkirchner Winzer – Collection Oberkirch
Grauburgunder, QbA, trocken 4,70 EUR

Eleganter Wein, trocken und präzise in Struktur Und Mundgefühl, kraftvoller mineralischer Abgang.

Oberkirchner Winzer – Collection Oberkirch
Riesling, QbA, trocken 4,60 EUR

Frisch und saftig, mit cremig dichter und glasklarer Struktur, abgepufferte milde Säure.

Burg Ravensburg – Sulzfeld
2015er Riesling, QbA, trocken 5,20 EUR

Natürliche Frische, Aromen von Pfirsich und Zitrusfrüchten. Auf dem Gaumen wunderbar ausgewogen, fruchtig spritzig. Als Essensbegleiter zu Fisch, Gemüse und leichten Speisen.

Weingut Heitlinger – Tiefenbach/Östringen
2015er Grauburgunder, trocken 5,40 EUR

Ein saftig-fruchtiger, eleganter Grauburgunder mit Aromen von gelbfleischigen Früchten und einer zarten Nuance von Haselnüssen. Harmonisch auf dem Gaumen, ein Wein, der zum unkomplizierten Weingenuss einlädt.

Weingut Herbert Becker – Malsch/Kraichgau
2015er Weißburgunder, QbA, trocken 5,30 EUR

Fein fruchtige Aromen im Geruch von Zitrusfrüchten und etwas Pfirsich, im Geschmack sehr elegant nach frischem Apfel. Sehr schön zu Leichten Speisen wie Fisch, Spargel und hellen Fleischgerichten.

Weingut Ludwig Honold – Östringen
2015er Müller-Thurgau, QbA, trocken 5,20 EUR

Ein leichter, erfrischender Wein mit geringer Säure und feinen Muskataromen.

Winzerkeller Wiesloch
Tiefenbacher Stiftsberg - Riesling, QbA, trocken 4,60 EUR

„Der König der Weißweine“ zählt zu den ältesten Rebsorten. Er lebt von seinem feinfruchtigen, über die Maßen nuancenreichen Bukett und seiner prickelnden Lebendigkeit. Dieser Riesling mit seinen hellgelben Reflexen, seiner Zitrusaromatik und rassigen Säure passt gut zu Fisch, Meeresfrüchten, Steaks, Salaten, Käse.

OFFENE ROSEWEINE

0.25l

Hex vom Dasenstein – Kappelrodeck
Rosé, QbA, trocken

4,80 EUR

Fruchtig, mit zartem Duft nach Kirschen und Erdbeeren, im Mund typische Rosennoten mit nicht zu trockenem Finish.

Oberkircher Winzer – Collection Oberkirch
Spätburgunder Weiss Herbst, QbA, mild

4,80 EUR

Dezente Säure, Aromen von Erdbeere und roten Stachelbeeren

Weingut Thomas Hockenberger – Eppingen-Elsenz
2015er Spätburgunder Rosé

5,50 EUR

Schöne Lachsfarbe. Nase: Holunder und dezent nach Erdbeere.
Gaumen: jugendlich-frisch und fruchtig.

OFFENE ROTWEINE

	0,25l
Hex vom Dasenstein – Kappelrodeck Spätburgunder, QbA, trocken	4,90 EUR
Duft nach roten Früchten und kräftig im Abgang.	
Weingut Storz – Haberschlachter Heuchelberg 2014er Schwarzriesling, QbA, trocken	4,90 EUR
Helles Purpurrot, schmeckt nach Sauerkirsche, Brombeere und Wacholder, prägnant und ausdrucksstark mit Charakter, robusten Gerbstoffen und betonter Säure.	
Weingut Storz – Haberschlachter Heuchelberg 2014er Trollinger mit Lemberger, QbA, trocken	4,80 EUR
Krätiges Rubinrot im Glas, im Geschmack Pflaumen, Wacholder und etwas Zimt, ein kräftiger Roter mit dezenten Gerbstoffen.	
Weingut Heitlinger – Tiefenbach/Östringen 2015er Spätburgunder, QbA, trocken	5,50 EUR
Herrliche Aromen von Kirsche, Johannisbeeren und roten Früchten. Auf dem Gaumen weich und samtig.	
Burg Ravensburg - Sulzfeld 2015er Blaufränkisch (Lemberger)	5,20 EUR
Volle Aromen von Brombeere, schwarzen Früchten und Waldbeeren mit feiner Tanninstruktur.	
Weingut Herbert Becker – Malsch/Kraichgau 2015er Regent Rotwein, QbA, trocken	5,50 EUR
Südländischer Rotweintyp mit kraftvoller Farbe. Im Geruch nach Brombeere und schwarzer Johannisbeere mit samtigen Tanninen im Gaumen und weichem Abgang.	

WEISSWEINE

0,75l

Weingut Abril – Kaiserstuhl (ECOVIN) 36,50 EUR
2014er Grauer Burgunder (Stein), trocken

Schon in der Nase spürt man eine leichte Mineralität und etwas erdige und nussige Aromen dazu kommen schöne Quitten und getrocknete Aprikosenaromen. Am Gaumen spiegeln sich die Aromen wieder uns setzen sich schmeichelnd fort. Ein großer Wein mit hohem Facettenreichtum. Sehr dicht und kompakt. Durch den Holzeinsatz öffnen sich im Abgang zarte Vanillearomen.

Weingut Abril – Kaiserstuhl (ECOVIN) 37,50 EUR
2014er Gewürztraminer (Stein), trocken

Voller Aprikosenduft mit feinen Anklängen von gelben Rosen und einem Hauch Marzipan. Am Gaumen fächert sich die elegante Süße auf, zusammen mit opulenten Fruchtaromen und schmelzender Cremigkeit, die an einer warme Vanillecreme erinnern. Die zarten Rosenaromen sorgen für ein schmeichelndes Finale.

Oberkirchner Winzer – Collection Oberkirch 21,50 EUR
Grauburgunder - Vinum Nobile, QbA, trocken

Helles Goldgelb mit smaragdfarbenen Reflexen und zartfeinen Düften nach Apfel, Aprikose, Kiwi und Minze. Trocken und packend präzise in Struktur und Mundgefühl, verblüffend elegant und fein im Geschmacksbild.

Oberkirchner Winzer – Collection Oberkirch 19,50 EUR
Riesling - Vinum Nobile, QbA, trocken

Kraftvoll und dicht. Die präsenre Säure sorgt für Frische, Rückgrat und knackige Struktur. Das gelbwürzige Aromenspektrum steht für die hohe Reife des kerngesunden Lesegutes.

Ellermann Spiegel 23,50 EUR
Auxerrois, QbA, trocken

Ein wahrer „Gaumenschmeichler“ beim Genuss. Ein Strauß intensivster Fruchtaromen kitzelt die Nase. Die dezente Fruchtsüße lässt diesen Wein wunderbar saftig und dicht auf der Zunge erscheinen.

Ellermann Spiegel – Kleinfischlingen/Pfalz 24,50 EUR
Sauvignon Blanc – Goldkapsel, QbA, trocken

Der Sauvignon Blanc besitzt eine verführerische duftende Nase nach Stachelbeere, Kiwi, Litschi, Papaya und Maracuja. Limettenzesten und Limonenblätter ergänzen diesen herrlich duftenden Sauvignon Blanc.

Ellermann Spiegel - Kleinfischlingen/Pfalz 21,50 EUR
Weißburgunder - Goldkapsel, QbA, trocken

In der Nase fabelhaft cremig mit Anklängen von mürbem, gelbem Apfel, reifen Mirabellen und etwas Ananas. Am Gaumen setzt sich dieser verführerisch-cremige Eindruck in Verbindung mit einer faszinierenden Tiefe und Komplexität fort.

Weingut Heitlinger – Tiefenbach/Östringen 25,50 EUR
2015er Pinot Blanc

Mineralisch-frische Nase mit einem Potpourri aus weißen Früchten und einem Hauch Zitrus, am Gaumen mit feinen Noten von Melone und Apfel.

Weingut Heitlinger – Tiefenbach/Östringen 26,50 EUR
2015er Pinot Gris

Strohgelb im Glas, Nase würzig, erdig, fruchtig. Am Gaumen stoffig, lebendig, gute Säure, etwas tropische Früchte und Apfel.

Weingut Herbert Becker – Malsch/Kraichgau 34,50 EUR
2015er Chardonnay, QbA, trocken

Klares, vielschichtiges Aroma nach Pfirsich und Ananas. Im Geschmack feine Birne mit einer dezenten Säure im Abgang.

Weingut Ludwig Honold – Östringen 25,90 EUR
2015 Cabernet Blanc, Spätlese, trocken

In der Nase intensive Frucht nach Holunder und Stachelbeere. Gaumen: füllig, weicher Wein, lang anhaltend.

ROTWEINE

0,75l

Oberkirchner Winzer – Collection Oberkirch
Spätburgunder – Vinum Nobile, QbA, trocken 21,50 EUR

Das dunkle Rubinrot dieses charaktvollen Weines wird begleitet durch feine Düfte von reifen Kirschen, schwarzen Johannisbeeren und Hollunder.

Ellermann-Spiegel – Kleinfischlingen/Pfalz
Rotweincuvée – „Simsalabim“, QbA, trocken 22,50 EUR

Ein besonders charmantes Cuvée von Cabernet Sauvignon, Merlot und Dornfelder. Der Wein ist sehr ausgewogen und besticht durch seine zarten Aromen von Früchten, gepaart mit einem feinen Tanningehalt.

Ellermann-Spiegel – Kleinfischlingen/Pfalz
Rotwein – St. Laurent, QbA, trocken 21,50 EUR

In der Nase rote und schwarze Beerenaromen, zarten Anklängen an Cassis und einer feinen, attraktiven Kirschfruchtigkeit. Mundfüllend, aufgrund seiner Jugend mit präsenten Tanninen ausgestattet, endet er mit einem langen saftigen Abgang.

Weingut Abril – Kaiserstuhl (ECOVIN)
2013er Spätburgunder Rotwein (Stein) „MAGMATIT“, trocken 39,80 EUR

Der Duft ist von intensiver, finessenreicher Komplexität geprägt, die in die mineralisch-erdige Richtung geht: Assam-Tee, Malz, Piment, schwarzer Pfeffer, Thymian, Tabak, Speck und Rauch sind dabei, aber auch Anklänge an Sauerkirschen, Grapefruit und getrocknete Pflaumen.

Burg Ravensburg - Sulzfeld
2010er Dicker Franz Blaufränkisch, Lemberger 58,50 EUR

Blaufränkisch, Aromen von Schwarzkirsche, Cassis, Holunder; Kraftvoller Körper mit einem Hauch von Schokolade, reifem Tannin und langem Finale.

Weingut Heitlinger – Tiefenbach/Östringen
2015er Heitlinger RED, QbA, trocken 21,50 EUR

Abenddämmerung trifft die weichen Töne von Sauerkirsche und Brombeere: für unkomplizierten, spontanen Weingenuss.

Weingut Heitlinger – Tiefenbach/Östringen
Pinot Meunier 2014 (Schwarzriesling) 34,00 EUR

Ein ungewöhnliches Geschmackserlebnis von Waldkirsche und roten Johannisbeeren, leichtes Toasting, saftig, beerig, samtiges Tannin, sehr nachhaltig, angenehme frische Säure. Hervorragender Begleiter zu Geflügel und Kalb mit leichter Sauce.

Weingut Herbert Becker – Malsch/Kraichgau 25,50 EUR
Cuvée Trias Rotwein, QbA, trocken

Im Geruch intensiv nach schwarzer Johannisbeere und feiner Paprika. Im Geschmack kraftvoll und würzig mit einer feinen Tanninstruktur.

Weingut Ludwig Honold – Östringen 19,50 EUR
Anthelu rot, QbA trocken, im Holzfass gereift

Rubinroter Cuvée mit zarten Kirscharomen , weißem Pfeffer und dezentem Holzaroma.

SEKT & SCHAUMWEINE 0,75l

Schloss Lichtenstein 19,50 EUR
Cabinett Jahrgangssekt trocken, Hausmarke

Weingut Abril – Kaiserstuhl (ECOVIN) 35,50 EUR
Crémant Brut, trocken

Hex vom Dasenstein 36,50 EUR
Pinot Brut, trocken

Bollinger Champagner 90,00 EUR
Special Cuvée Brut

Moët & Chandon Champagner 110,00 EUR
Rosé Imperial

Weingut Herbert Becker – Malsch 22,50 EUR
Rosé Secco

Fein perlender Secco mit Aromen nach Erdbeere und Himbeere. Leicht und erfrischend, der ideale Aperitiv.

Weingut Heitlinger – Tiefenbach/Östringen 21,80 EUR
Heitlinger Secco

Prickelndes Erlebnis mit Aromen von Quitte und exotischen Früchten. Aus den Hauptrebsorten Riesling, Rivaner, PinonBlanc und Gewürztraminer.