

●●● herzlich Willkommen

●●● herzhaft, frisch & anders

Unter diesem Motto steht der Kunde Genuss in unserem Haus. Hier werden biologische Produkte „anders“ verarbeitet und präsentiert, das „andere Angebot“ bezieht sich auf unseren Service, Freundlichkeit und spezielle Dekoration.

Besonderen Wert legen wir auf raffiniert angerichtete Speisen und die Verwendung von Kräutern.

Durch die Nähe des Xundwärts-Parcours und des umfangreichen Xundwärts-Routen-Netzes empfehlen wir, diese Angebote aktiv zu nutzen.

Die Welt der aktiven Gesundheitsvorsorge

Unter der Federführung des Herz-Kreislauf-Zentrums und des Moorheilbades Harbach kooperieren sieben Waldviertler Betriebe unter dem Namen „Xundheitswelt“.

Die Xundheitswelt legt großen Wert auf gesunde ausgewogene Ernährung. Erleben Sie die Verbindung von Kulinarik, Genuss und Gesundheit - erfahren Sie wie gesund zubereitetes Essen hier zum genussreichen Erlebnis wird. Genießen Sie xund, unbeschwert und mit gutem Gewissen.



KULINARIK, GENUSS UND GESUNDHEIT IN DER XUNDHEITSWELT - eine ideale Verbindung die auch köstlich schmeckt. Mit hochwertigen, biologischen Lebensmitteln aus dem Ökologischen Kreislauf Moorbad Harbach genießen Sie wirklich xund.

Xund genießen - Produkte der Region für den gesunden Genuss.

●●● unsere regionalen Lieferanten

Erdäpfel

Karpfenfilet

Bio-Lammfleisch

Brot und Gebäck

Mohn

Eier

Prock Johann, 3920 Groß Gerungs

Teichwirtschaft Fürstenberg, 3970 Weitra

Fleischerei Bauer, 3972 Bad Großpertholz

Bäckerei Wagner, 3920 Groß Gerungs

Prinz Silvia, 3921 Schmerbach

Schmid Dietmar, 3970 Spital

restaurant kreuzberg ●●●

●●●herzhaft, frisch & anders



●●● im Restaurant Kreuzberg

Unser Kulinarikschwerpunkt von 11.03.2019 bis 22.04.2019

●●● Gerichte vom heimischen Bio-Lamm

●●● Bewegungstipp

Freude, Spaß und viel Lachen tut uns einfach gut.
Besuchen Sie unseren Motorikpark gleich in ihrer Nähe - und Sie werden spüren,
Bewegung ist nicht immer anstrengend, sondern macht auch Spaß.

●●● Ernährungstipp

Durch die Verwendung von frischen Kräutern wird der natürliche Geschmack der
Lebensmittel unterstrichen, so ist es möglich, mit weniger Salz zu kochen.
Unser Tipp: In jeder Suppe ist Liebstöckel eine wohlschmeckende Zutat!

●●● unsere Auszeichnungen

●●● Grüne Haube



Xunde Kulinarik garantiert die Auszeichnung Grüne Haube. Dieses Gütesiegel garantiert höchste Qualität und die Verwendung von Produkten aus nachweislich regionaler und ökologisch orientierter Landwirtschaft.

●●● Öko-Kreislauf Moorbach Harbach



Wir beziehen seit vielen Jahren zum größten Teil Bioprodukte aus dem „Ökologischen Kreislauf Moorbach Harbach“ um den Qualitätsanspruch unserer Gäste gerecht werden zu können. Der Ökologische Kreislauf sichert durch die Einbindung von Biobauern und Gewerbebetrieben aus dem Waldviertler Oberland die Versorgung der Xundheitswelt-Betriebe mit regionalen und kontrolliert biologischen Produkten.

●●● Austria Bio Garantie



„Unser Bio-Sortiment wird durch die Austria BIO Garantie zertifiziert“. Damit haben Sie die Gewissheit, dass die Bioprodukte, die wir Ihnen servieren durchgehend kontrolliert sind - vom Feld bis auf den Teller.

●●● unser Kulinarikmenü

Lammeinmachsuppe mit Kohlstrudel

Gespickte Bio-Lammkeule im Rosmarin-Natursaft
mit Walnusserviettenknödel und glacierten Pastinaken

Vanille-Nougatmousse auf Sauerkirschenragout

€ 16,80

●●● zu den Spezialitäten empfehlen wir

„Xund-Drink“

Frisch gepresster Apfel-Karottensaft
0,2 l / € 2,50

Grüner Veltliner

Federspiel*

Jahrgang 2016
Qualitätswein, trocken, 12,5 Vol. %
Weingut Gritsch
Spitz an der Donau/Wachau
1/8 l / € 2,90

Blaifränkisch*

Jahrgang 2015
Qualitätswein, trocken, 13,5 Vol. %
Weingut Markowitsch
Göttelsbrunn/Carnuntum
1/8 l / € 3,50

*enthält Sulfite

●●● **eingangs**

Bio-Lammschinken auf marinierten Blattsalaten
mit Kürbischutney und Jourgebäck € 6,40

●●● **zum Löffeln**

Tagessuppe € 2,90

Klare Suppe mit Kräuterfrittaten € 2,90

Blauschimmelkäsesuppe mit Bröselknödel € 3,90

●●● **unsere Spezialitäten**

Gegrillte Bio-Lammrückenkoteletts mit Honigschalotten
und Rucolaspätzle € 14,50
Kleine Portion € 13,40

Waldviertler Schnitzel vom Strohschwein € 9,80
in Kräuterpanier mit Naturreis
Kleine Portion € 8,70

Filetsteak vom Harbacher Bio-Rind mit Rotwein-Pfefferglace
gebackenen Erdäpfel-Kräuterbällchen und Brokkoli € 21,90
Kleine Portion € 20,80

●●● **vom Salatbuffet**

Salatteller € 3,20

●●● **für unsere jüngsten Gäste**

Kleines Wiener Schnitzerl vom Schwein € 6,90
mit knusprigen Erdäpfelspalten

●●● unsere weiteren Empfehlungen

●●● aus Waldviertler Teichen

Geschröpftes Karpfenfilet gebacken in Sesampanade € 12,90
auf Erdäpfel-Vogersalat und Dillrahm

Kleine Portion € 11,80

Gebratene Lachsforellenfilets auf Petersilwurzelpüree € 12,90
und Kresseschaum

Kleine Portion € 11,80

●●● aus der Naturküche

Vollkorn-Pastinakenlaibchen € 8,60
auf Paprikalinsen

Kleine Portion € 7,50

Cremige Spaghetti mit Kürbis, Nüssen und Käse € 8,60

Kleine Portion € 7,50

●●● aus der Mehlspeisküche

Gerungser Xund-Dessert € 4,20
Vollkorn-Mohnzelten mit Fruchtjoghurt, Dörripflaumen und Früchten

Mohr im Hemd € 4,20

Hausgemachter Apfelstrudel € 2,80

Birnen-Mohnstrudel mit Zwetschkenröster € 3,50

Vanille-Nougatmousse auf Sauerkirschenragout € 4,20

●●● für Käseliebhaber

Kleine Käsevariation € 6,50
Bio-Paulus, Weinkäse, Mondseer, Österkron,
Bio-Butter, Früchte und Gebäck

●●● unser Kaffee

Kleiner Brauner / Kleiner Mocca	€ 2,50
Großer Brauner /Großer Mocca	€ 3,20
Melange	€ 2,70
Verlängerter	€ 2,70
Häferlkaffee mit/ohne Schlag	€ 3,20
Cappuccino	€ 3,20
Latte Macchiato	€ 3,00
Heiße Schokolade mit Schlag	€ 3,00

Alle Kaffees erhalten Sie auch koffeinfrei!

Auf Wunsch servieren wir jeden Kaffee auch **BIO** - fair gehandelt

●●● unsere Teesorten

Xundheitswelt BIO Waldbeer Früchtetee	€ 1,70
Xundheitswelt BIO Gute Laune Kräutertee	€ 1,70
BIO Grüntee, BIO Rooibus-Vanilletee, BIO Weißer Tee	€ 1,70
BIO Kaminknistern, BIO Schwarztee Earl Grey	€ 1,70
Kamillentee, Pfefferminztee	€ 1,70
	mit Zitrone € 2,20

●●● aus unserer Molkerei

Aus **BIO**-Milch der Kleinmolkerei Waldviertler Oberland

Glas BIO -Milch	¼ l	€ 1,20
Bananen Milch-Mix		€ 2,80
Erdbeer-Buttermilchdrink (für Diabetiker geeignet, 1 BE)		€ 2,50

●●● **aus der Natur für den Durst**

BIO Apfelsaft naturtrüb	Flasche 0,25 l	€ 2,40
BIO Birnensaft naturtrüb	¼ l	€ 2,40
BIO Holunderblütensaft	¼ l	€ 2,40
BIO Apfel-Weichselsaft	¼ l	€ 2,40
BIO Traubensaft	¼ l	€ 2,40
BIO Apfel-Pfirsichsaft	Flasche 0,25 l	€ 2,40
BIO Tomatensaft	¼ l	€ 2,40
BIO Natursäfte gespritzt	¼ l	€ 1,50
Schwarzer Johannisbeersaft	¼ l	€ 2,40
Erdbeersaft	¼ l	€ 2,40
Orangensaft	¼ l	€ 2,40
Almdudler	¼ l	€ 2,40
Gröbi Orange* (für Diabetiker geeignet)	¼ l	€ 2,40
Römerquelle Mineralwasser prickelnd oder mild	Flasche 0,33 l 0,75 l	€ 1,50 € 2,40
Soda	¼ l	€ 0,80
Soda mit Zitrone	¼ l	€ 1,30

* enthält eine Phenylalaninquelle

●●● **unsere Empfehlung des Monats**

Rote Birne mit Melisse

(alkoholfreier Cocktail)

Johannisbeer- und Birnensaft gespritzt mit Zitronenmelisse

€ 2,40

●●● **von den österreichischen Winzern**

Grüner Veltliner* BIO -Weingut Paradeiser, Fels am Wagram	1/8 l	€ 1,50
Grüner Veltliner* Messwein, trocken Winzer Kreams (für Diabetiker geeignet)	1/8 l	€ 1,70
Riesling von den Terrassen* Winzer Kreams	1/8 l	€ 2,60
Zweigelt-Cuvee* Weingut Hofstötter, Unter Dürnbach	1/8 l	€ 1,50
Rosé Zeigelt* Winzer Kreams	1/8 l	€ 2,60

Weiters servieren wir laufend Weine von österreichischen Top-Winzern, auch glasweise. Fragen Sie nach unserer aktuellen Weinkarte!

●●● **aus dem Mostfass**

Apfel Birnenmost*	¼ l	€ 2,00
Apfel Birnenmost* gespritzt	¼ l	€ 1,40

* enthält Sulfite

●●● **von den Brauereien**

Tigerbräu	0,2 l	€ 2,70
unfiltrierte Bierspezialität aus Groß Gerungs	0,3 l	€ 3,10
	0,5 l	€ 3,70
Weitraer Brauhaus BIO -Bier	Flasche 0,3 l	€ 3,10
Zwettler Pils vom Fass	0,2 l	€ 2,70
	0,3 l	€ 3,10
	0,5 l	€ 3,70
Gösser naturgold (alkoholfrei)	0,3 l	€ 2,90
	0,5 l	€ 3,50
Zwettler Luftikus (alkoholfrei)	Flasche 0,5 l	€ 3,50

●●● unsere weiteren Kulinariktermine

12.01.2019 bis 10.03.2019	Durch die Winterzeit
11.03.2019 bis 22.04.2019	Gerichte vom heimischen Bio-Lamm
26.04.2019	Degustationsmenü Frühlingserwachen
23.04.2019 bis 26.05.2019	Spezialitäten von Bio Rind und Bio Kalb
27.05.2019 bis 30.06.2019	Leichte Sommerküche mit frischen Kräutern
01.07.2019 bis 08.09.2019	Heimische Schwammerlgerichte
09.09.2019 bis 17.11.2019	„Herbstlich bunt und xund“
08.11.2019	Degustationsmenü „Rund um’s Martinigansl“
18.11.2019 bis 12.01.2020	Genuss aus Teich und Weide

Nehmen Sie eine Visitenkarte vom

restaurant
kreuzberg ●●●

mit nach Hause.

Wir bieten den idealen Rahmen für Familien- oder Firmenfeiern.
Gerne sind wir Ihnen bei der Planung behilflich.