

Warme Getränke

Wahlweise auch mit Hafermilch!

Kaffee oder Kaffee entkoffeiniert	Tasse	€ 3,60
	Haferl	€ 4,50
	Kännchen	€ 6,20
Espresso	einfach	€ 3,00
	doppelt	€ 4,40
Espresso Macchiato	einfach	€ 3,20
	doppelt	€ 4,60
Cappuccino	Tasse	€ 4,80
Milchkaffee	Tasse	€ 4,80
Latte Macchiato	Glas	€ 4,80
zzgl. Hafermilch		+ € 0,50
Heiße Zitrone (frisch gepresst)	Glas	€ 3,50
Heiße Schokolade mit Sahne	Haferl	€ 4,80
Milch heiß oder kalt	Haferl	€ 3,20
„Kreuzkamm Kaffee“ Eierlikör 20% Vol. mit Kaffee Creme und einem Tupfer Sahne	Glas	€ 7,40
DALLMAYR -Tee	Glas	€ 3,60
Sorten: Darjeeling-First Flush, Earl Grey, Assam BOP, Grüner-Tee, Alpenkräuter, Tulsi Ingwer/Orange, Früchte, Pfefferminz	Kännchen	€ 6,20

Kalte Getränke

Adelholzener Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	0,25 l	€ 3,50
Adelholzener Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	0,5 l	€ 4,30
Wolfra Saft (Apfel, Orange)	0,2 l	€ 3,60
Wolfra Johannisbeer Nektar	0,2 l	€ 3,60
Orangensaft frisch gepresst	0,2 l	€ 5,20
Schweppes Bitter Lemon ^(2,6) , Tonic ⁽⁶⁾	0,2 l	€ 3,60
Coca Cola ^(4,3) , Coca Cola zero ^(4,3,5,9)	0,33 l	€ 3,60
Cola Mix ⁽¹⁾	0,33 l	€ 3,60
Schorle (Apfel, Orange, Johannisbeere, Rhabarber)	0,4 l	€ 4,80



LISTE DER ZUSATZSTOFFE:

- | | | |
|-----------------------------|------------------------------|-------------------------------------|
| (1) mit Konservierungsstoff | (2) mit Antioxidationsmittel | (3) koffeinhaltig |
| (4) mit Farbstoff | (5) mit Geschmacksverstärker | (6) chininhaltig |
| (7) mit Süßungsmittel | (8) mit Phosphat | (9) enthält eine Phenylalaninquelle |

**ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE LIEGEN AUS, BITTE FRAGEN
SIE UNSERE MITARBEITER!**

Alkoholische Getränke

Grüner Veltliner* Domäne Gobelsburg, Kamptal, Österreich	0,2 l	€ 6,00
Chardonnay * "Les Cépages" Vin de Pays d'Oc Weingut Baron Philippe de Rothschild, Frankreich	0,2 l	€ 6,00
Lugana* Tognazzi Cascina Ardea, Venetien, Italien	0,2 l	€ 6,00
Bardolino* DOC Classico Chiaretto (rosé), Cantine Lenotti dal 1906, Gardasee, Venetien, Italien	0,2 l	€ 6,00
Weinschorle*	0,2 l	€ 5,40
Glühwein * hausgemacht	0,2 l	€ 6,80
Aperol Spritz ^(4,6) *	0,3 l	€ 7,80
Campari Amalfi ^(4,2,6) *	0,3 l	€ 7,80
Lillet Wild Berry *	0,3 l	€ 7,80
Kreuzkamm Sekt Cuvée trocken *	0,2 l	€ 6,50
Prosecco Mioneto * Spumante DOC, Treviso, Italien	0,1 l	€ 5,20
	0,75 l	€ 30,00
Sekt * Orange	0,1 l	€ 5,20
Meyer's Rum *	2 cl	€ 4,50
Knickebein Sahnelikör mit Ei, hausgemacht	2 cl	€ 4,70
Campari ⁽⁴⁾ Orange (5cl Campari mit 2dl Orangensaft) *	0,25 l	€ 8,00
Campari ⁽⁴⁾ Soda (5cl Campari mit 2dl Soda) *	0,25 l	€ 7,00

* Enthält Sulfite

Biere

König Pilsener , alkoholfrei	0,33 l	€ 3,80
Hofbräu hell	0,33 l	€ 3,80
Hofbräu Münchner Kindl Weißbier	0,5 l	€ 4,80
Hofbräu Münchner Kindl Weißbier , alkoholfrei	0,5 l	€ 4,80
Radler	0,5 l	€ 4,80

Fruchtige Smoothies

Richtig Beerig	0,4 l	€ 7,90
Erdbeere, Blaubeere, Mango, Acaibeere		
Tropicana	0,4 l	€ 7,90
Ananas, Kokosnuss, Erdbeere		
Sunshine	0,4 l	€ 7,90
Pfirsich, Passionsfrucht, Mango		

Kennen Sie unseren Versand?

**Gerne verschicken wir für Sie unsere
Kreuzkamm Produkte weltweit.**

www.kreuzkamm.de

CONDITOREI

Kreuzkamm

FAMILIENTRADITION SEIT 1825

Speisekarte

Café Maxburg



info@kreuzkamm.de
www.kreuzkamm.de

Frühstück Mo-Do bis 12.00 Uhr

Fr-Sa bis 14.30 Uhr

Das Kleine	
Brotkorb, Butter, hausgemachte Konfitüre	€ 6,20
Das Bayrische	
Brezn und Butter oder Butterbrezn	€ 2,90
Wie Daheim	
Brotkorb, Butter, hausgemachte Konfitüre, gekochtes Ei	€ 7,90
Das Französische	
1 Croissant oder 1 Brioche, Butter, Konfitüre	€ 6,20
Das schnelle Gericht	
2 halbe belegte Semmeln wahlweise mit Schinken ^(1,2) , Käse ⁽¹⁾ oder Salami ^(1,2,4,5)	€ 6,80
Das Kreuzkamm Frühstück	
2 Stück Spiegel- oder Rühreier wahlweise mit Schinken ^(1,2) oder Speck ^(1,2) , Brotkorb, Butter, hausgemachte Konfitüre	€ 13,30
Strammer Ludwig	
Bauernbrot, 2 Spiegeleier, Schinken ^(1,2) , Rucola, Frischkäse	€ 13,80
Das Gesunde (ca 10 Minuten Zubereitungszeit)	
Körnerbrot, Avocado, Rucola, Frischkäse und 2 pochierte Eier	€ 14,00
Eggs Benedict (ca 10 Minuten Zubereitungszeit)	
Toast, 2 pochierte Eier mit Schinken ^(1,2) und Sauce Hollandaise	€ 14,50
Croissant Spezial	
wahlweise mit Räucherlachs - Meerrettichfrischkäse oder Südtiroler Speck ^(1,2) und Parmesan	€ 7,50
Semmel	€ 4,30
wahlweise mit Schinken ^(1,2) , Salami ^(1,2,4,5) oder Käse ⁽¹⁾	
Körnersemmel	€ 5,00
wahlweise mit Schinken ^(1,2) , Salami ^(1,2,4,5) oder Käse ⁽¹⁾	
Körnersemmel Spezial	€ 6,00
wahlweise Avocado oder gegrilltes Gemüse	
Belegtes Brot Vegan	€ 4,60

Ergänzung zum Frühstück

Orangensaft, frisch gepresst	0,2 l	€ 5,20
1 weich gekochtes Ei		€ 2,00
2 Eier im Glas		€ 4,40
2 Rühr- oder Spiegel- oder pochierte Eier		€ 6,60
mit Schinken ^(1,2) o. Speck ^(1,2) o. Tomaten o. Käse ⁽¹⁾ o Paprika		€ 8,10
jede weitere Zutat		+ € 1,70
zzgl. Räucherlachs		+ € 4,40
2 Rühreier mit Räucherlachs und Meerrettich		€ 11,00
Avocadohälfte		€ 3,00
Portion Schinken ^(1,2) (gekocht), Käse ⁽¹⁾ oder Salami ^(1,2,4,5)		€ 4,80
Portion Butter,		€ 1,60
Portion hausgemachte Konfitüre, Honig, Nutella		€ 1,80
Kreuzkamm's Schinkenhörnchen ^(1,2)		€ 3,90
Breze		€ 1,80
Butterbreze		€ 2,90
Schnittlauchbreze		€ 3,50

Obatzter Breze	€ 4,00
Croissant oder Brioche	€ 2,90
Semmel	€ 1,40
Körnersemmel	€ 1,95
Natur Cremejoghurt	€ 3,50
Natur Cremejoghurt, hausgemachtes Granola, Obst	€ 8,20
Pancakes mit Ahornsirup	€ 8,00
-mit Obst	+ € 2,00
-mit Apfelmus oder Vanilleeis	+ € 1,80

Kreuzkamm Klassiker von 11 bis 14.30 Uhr

Thaicurry , Kokosmilch, Gemüse, Basmatireis (vegan)	€ 14,50
-mit Hähnchenstreifen	€ 18,50
Schinkennudeln ^(1,2) mit kleinem gemischtem Salat	€ 13,50
Kässpätzchen ⁽¹⁾ mit Röstzwiebeln und kleinem gemischtem Salat	€ 15,00
Gratinierter Ziegenkäse , Rucola, Honig, Pinienkerne und Baguette	€ 14,50
Reiberdatschi	
-mit Räucherlachs und Sahne-Meerrettich-Dip und Salatgarnitur	€ 15,50
-mit Apfelmus	€ 11,50
Cesar Salat und Baguette	€ 11,00
-mit Hähnchenstreifen	+ € 4,00
-mit Räucherlachs	+ € 7,00

Gerichte bis 17.00 Uhr

Königinpastete gefüllt mit Ragout Fin vom Huhn und Salatgarnitur	€ 13,70
Quiche Lorraine ^(1,2) mit kleinem gemischtem Salat	€ 12,00
Gemüse Quiche mit kleinem gemischtem Salat	€ 12,00
Warmer Spinatstrudel mit kleinem gemischtem Salat	€ 12,00
Zwiebelkuchen mit kleinem gemischtem Salat	€ 12,00

Toast „Schweiz“ gegrillt mit Schinken ^(1,2) und Käse ⁽¹⁾ und Salatgarnitur	€ 11,30
Toast „Italien“ überbacken mit Tomate & Mozzarella und Salatgarnitur	€ 11,30
Toast „Hawaii“ mit Ananas, Schinken ^(1,2) und Käse überbacken, Salatgarnitur sowie der roten Belegkirsche	€ 11,30
Norwegischer Toast mit Räucherlachs, Meerrettich und Salatgarnitur	€ 13,30

Kleiner gemischter Salatteller	€ 7,50
Großer gemischter Salat der Saison und Baguette	€ 11,50
-mit Falafel	+ € 3,00
-mit Avocado	+ € 4,00
-mit Grillgemüse und Schafskäse	+ € 4,50
-mit Thunfisch, Zwiebeln, Oliven und Ei	+ € 4,50
Caprese - Tomaten und Mozzarella mit Basilikum und Balsamico-Dressing und Baguette	€ 11,50

Torten, Kuchen

Eine vielfältige Auswahl an Kuchen, Obst-, Sahne- und Cremetorten finden Sie in unserer Kuchentheke

Prinzregenten-Torte Sandböden mit Schokoladencreme und Marzipan-Schokoladen-Glasur überzogen (alkoholfrei)	€ 5,70
Sacher-Torte Schokoböden mit Aprikosenkonfitüre und Schokoladenglasur überzogen (mit Jamaica Rum)	€ 5,70
Kreuzkamm-Spezial-Torte Sandböden mit Aprikosenkonfitüre, Marzipan, Fondantglasur und kandiertem Früchtekranz (mit Jamaica Rum & Arrak)	€ 5,70
Baumkuchentorte Baumkuchen mit Kirschwasserbuttercreme und Fondantglasur	€ 6,30
Herrentorte Sandböden mit gekochter Weincreme, mit Schokoladenkuvertüre überzogen	€ 5,70
Royal Torte , Schoko-Kakaoböden, mit Moccacreme, Weinbrandtränke und Vollmilchkuvertüre) überzogen	€ 5,70
Portion Baumkuchen oder Baumkuchenspitzen (alkoholfrei)	€ 6,30
Petits-Fours verschiedene Sorten	€ 4,30
Baumkuchen-Dessert Baumkuchenstückchen mit Grand Marnier Creme	€ 5,70
Sahnetörtchen : Johannisbeer-Baiser, Schwarzwälder, Joghurt-Maracuja, Schokosahne, Cassis-Schoko	€ 5,70
Käsekuchen, Dresdner Eierschecke	€ 5,70
Apfel-Streusel-, Käse-Aprikose-, Aprikose-Mandel-, Vanille-Kirsch-, Engadiner Apfel, Käse-Mohnschnitte- und saisonale Kuchen	€ 5,00
Obstschnitte	€ 5,70
Portion Schlagsahne	€ 2,30

Gebäck

Kopenhagener Plunder, Ischler Nusshörnchen, Ferdinandl Zimtschnecke, Käsetasche, Plundertasche Nussbeugerl, Florentiner, Mandelhörnchen, Mandelzungen	€ 3,30
	€ 4,40

Vegan

Vegane Schoko-Himbeer-Torte vegane Schokoböden mit veganer Himbeercreme gefüllt, mit Marzipan gedeckt und veganer Schokoladenkuvertüre überzogen (alkoholfrei)	€ 5,70
Veganer saisonaler Kuchen	€ 5,00
Belegtes Brot Vegan	€ 4,60

Süßspeisen

Apfelstrudel	€ 6,70
-Vanillesauce oder Sahne	+ 2,30
Pancakes mit Ahornsirup	€ 8,00
-mit Obst	+ € 2,00
-mit Apfelmus oder Vanilleeis	+ € 1,80
Reiberdatschi mit Apfelmus	€ 11,50