



Landgasthof Kreuz

einfach. stark. familiär.

*Herzlich Willkommen in den ältesten, familiengeführten
Gastronomiebetrieben in Konstanz und Umgebung.*

Im Jahre 1731 wurde unser Landgasthof nachweislich erstmals erwähnt. Seit 1831 ist er im Besitz unserer direkten Vorfahren und wir schätzen uns sehr glücklich darüber, dass wir ihn bis zum heutigen Tage im Namen der Familie fortführen dürfen! Unsere Eltern Gisela und Hans Rommel übernahmen im Jahr 1976 das „Kreuz“ von den Großeltern väterlicherseits Maria und Thaddäus Rommel. Im Februar 2011 haben sie es uns „jungen Rommels“ übergeben. Seit Generationen sind wir für Sie da: **EINFACH. STARK. FAMILIÄR**

Wir danken unseren Vorfahren und insbesondere unseren Eltern Gisela und Hans Rommel für den beispiellosen Einsatz, den sie für dieses Familienunternehmen erbracht haben.

Wir danken aber auch insbesondere Ihnen, liebe Gäste, dass Sie uns immer wieder aufs Neue besuchen und dass Sie Ihre positiven Erlebnisse nach außen tragen. Ihre Zufriedenheit liegt uns ganz besonders am Herzen. Während Ihres kulinarischen Aufenthaltes verwöhnt Sie unser junges Team mit authentischer Freundlichkeit! Es erwartet Sie eine hervorragende gut-bürgerliche Küche, in welcher viel Wert auf regionale und saisonale Spezialitäten gelegt wird.

Der Landgasthof Kreuz steht in seiner Geschichte in enger Verbindung mit dem Landhotel Traube, das unsere Eltern wiederum im Jahre 1986 von den Großeltern mütterlicherseits Maria und Gottfried Hierling übernahmen. Im Februar 2011 übernahmen Gisela und Hans die Regie in unserer gemütlichen „TrubeStube“. Im Landhotel Traube stehen Christine Odersky-Rommel und ihr Ehemann Norman Odersky mit dem modernen Frühstücks- & Empfangsbereich, zwanzig stilvoll eingerichteten Zimmer sowie zwei Kegelbahnen für Sie bereit.

Im Jahr 2015 hat sich unser Papa seinen großen Traum einer eigenen Gartenwirtschaft erfüllt und so treffen Sie ihn seither auf Hof Höfen in Langenrain an. Weitere Informationen unter www.familie-rommel.com.

Wir tragen die Familientradition mit viel Enthusiasmus weiter: Überzeugen Sie sich!

Wir wünschen Ihnen angenehme und erfrischende Stunden bei uns.
Ihre Simone & Alexander Rommel • Landgasthof Kreuz
Christine Odersky-Rommel & Norman Odersky • Landhotel Traube
mit Eltern Gisela • TrubeStube
und Hansi • Hof Höfen in Langenrain



Ruhetage: Mittwoch & Donnerstag

Frühling Landgasthof Kreuz



SAISONSUPPE: Bärlauchcrèmesuppe ^{c)} mit Sahnehaube ^{c)} ***	€ 6,20
Spargelcrèmesuppe ^{c)} „Chantilly“ mit Sahnehaube ^{c)} und Pistaziensplitter ***	€ 6,20
Tagliatelle ^{a)b)} an hausgemachtem Bärlauchpesto mit Blattsalat ^{8)e)} ***	€ 11,00
Spargel aus dem Sud dazu Salzkartoffeln ^{c)} ***	€ 18,40
Schweinerückensteak vom Grill an Bratensoße ^{d)} unter der Bärlauchkruste ^{a)b)c)} dazu Bratkartoffeln und Beilagen-Salat ^{8)e)} ***	€ 18,70
gebratenes Bodensee-Hechtfilet ^{a)c)f)} unter der Bärlauchkruste ^{a)b)c)} dazu Salzkartoffeln ^{c)} und Beilagen-Salat ^{8)e)} ***	€ 20,60
Spargel mit zerlassener Butter ^{c)} <u>ODER</u> Spargel mit Sc. Hollandaise ^{b)c)} dazu Salzkartoffeln ^{c)} ***	€ 20,60
Spargelteller „Bodensee“ I mittlere Portion Spargel an Sc. Hollandaise ^{b)c)} dazu gebratenes Fischfilet ^{a)c)f)} und Salzkartoffeln ^{c)} ***	€ 21,60
Spargelteller „Badisch“ I mittlere Portion Spargel an Sc. Hollandaise ^{b)c)} dazu gebratene Schweinemedallions in Sahnesoße ^{c)} und Salzkartoffeln ^{c)} ***	€ 21,60
Spargel „Königin Art“ mit feinem Ragoût-fin ^{a)c)} und Sc. Hollandaise ^{b)c)} überbacken dazu Salzkartoffeln ^{c)} ***	€ 21,70
UNSERE EMPFEHLUNGEN ZUM SPARGEL:	
ein Kräuterpfannkuchen	€ 3,90
eine Portion gemischter Schinken 150g	€ 6,00
eine Portion geräucherter Norwegerlachs 150g	€ 9,90

BEI UMBESTELLUNG VON SALZKARTOFFELN AUF **KRÄUTERPFANNKUCHEN**
ERLAUBEN WIR UNS € 1,30 ZU BERECHNEN.

Zeichenerklärung Zusatzstoffe: 1) mit Nitritpökelsalz, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Phosphat, 4) mit Antioxidationsmittel, 5) geschwefelt, 6) mit Geschmacksverstärker, 7) mit Farbstoff(e), 8) mit Süßungsmittel, 9) mit Stabilisatoren, 10) mit Koffein, 11) mit Säuerungsmittel/Säureregulatoren, 12) mit einer Phenylalaninquelle, 13) mit Chinin

Zeichenerklärung Allergene: a) mit glutenhaltigem Getreide: Weizen, b) mit Eierzeugnis, c) mit Milcherzeugnissen/Laktose, d) mit Sellerie, e) mit Senferzeugnis, f) mit Fischerzeugnis g) mit Sulfite

Vorspeise



½ Dutzend Weinbergschnecken^{a)} im Pfännle gebacken
an feiner Schneckenbutter^{c)} dazu Weißbrot^{a)}

€ 7,50

heiße Suppen

badische Maultaschensuppe^{a)d)}

€ 5,10

Rinderkraftbrühe^{d)} mit Kräuterflädle^{a)b)c)}

€ 5,50

SAISONSUPPE

Bitte erfragen Sie die Zusatzstoffe und Allergene

€ 6,20

Salatsvariationen

Beilagen-Salat

angemachte Rohkostsalate mit gemischten Blattsalaten an Vinaigrette^{8)e)} € 5,20

Salatteller „Reichenauer Art“ | angemachte Rohkostsalate mit
hausgemachtem Kartoffelsalat^{d)} dazu gemischte Blattsalate an Vinaigrette^{8)e)} € 9,20

„Salat nach Art des Hauses“ | gemischte Blattsalate und Rohkoststifte
an weißer Salatsoße^{8)c)e)} aus garniert mit geräucherten Lachsstreifen^{f)}
und warmen Bodenseefischfilets^{a)c)f)}

€ 14,70

Zeichenerklärung Zusatzstoffe: 1) mit Nitritpökelsalz, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Phosphat, 4) mit Antioxidationsmittel, 5) geschwefelt, 6) mit Geschmacksverstärker, 7) mit Farbstoff(e), 8) mit Süßungsmittel, 9) mit Stabilisatoren, 10) mit Koffein, 11) mit Säuerungsmittel/Säureregulatoren, 12) mit einer Phenylaninquelle, 13) mit Chinin

Zeichenerklärung Allergene: a) mit glutenhaltigem Getreide: Weizen, b) mit Eierzeugnis, c) mit Milcherzeugnissen/Laktose, d) mit Sellerie, e) mit Senferzeugnis, f) mit Fischerzeugnis g) mit Sulfite

Tellergerichte für den kleineren Appetit



Hackbraten ^{a)b} an Rahmsoße ^{c)d} dazu hausgemachte Spätzle ^{a)b}	€ 8,60
Wildgulasch „Feldberger Art“ mit Speckwürfeln ¹⁾ dazu hausgemachte Spätzle ^{a)b} und Preiselbeeren ²⁾	€ 12,30
kleines Wiener Schnitzel paniertes Kalbsschnitzel ^{a)b} aus der Keule mit Gemüseauswahl ^{b)c} und Pommes-frites ^{a)}	€ 13,80
zwei Schweinemedallions CA. 110G an Champignonrahmsoße ^{c)d} mit Gemüseauswahl ^{b)c} und hausgemachten Spätzle ^{a)b}	€ 14,20
Krauchenwieser Forellenfilet ^{a)c)f} „Müllerin Art“ CA. 110G in Butter ^{c)} gebraten dazu Salzkartoffeln ^{c)}	€ 13,20

BEI UMBESTELLUNG DER BEILAGE ZU **BRATKARTOFFELN ODER
KÄSESPÄTZLE^{a)b)c}** ERLAUBEN WIR UNS € 1,00 ZU BERECHNEN.

Kindergерichte

„Baby-Spätzle“	für Kleinkinder servieren wir eine Hand voll Spätzle ^{a)b} mit Rahmsoße ^{c)d} im Kinderschälchen kostenfrei.	
„Räuberteller“	„ich hoffe auf fette Beute von Mama & Papa“ ...	
„Micky Maus“	Kinderteller Spätzle ^{a)b} mit Rahmsoße ^{c)d}	€ 4,10
„Biene Maja“	Kinderteller Pommes-frites ^{a)} mit Ketchup	€ 4,10
„Pumuckl“	Kinderteller Schnitzel ^{c)d} vom Schwein mit Pommes-frites ^{a)} und kleinem Salatteller ^{8)e}	€ 8,60

Zeichenerklärung Zusatzstoffe: 1) mit Nitritpökelsalz, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Phosphat, 4) mit Antioxidationsmittel, 5) geschwefelt, 6) mit Geschmacksverstärker, 7) mit Farbstoff(e), 8) mit Süßungsmittel, 9) mit Stabilisatoren, 10) mit Koffein, 11) mit Säuerungsmittel/Säureregulatoren, 12) mit einer Phenylaninquelle, 13) mit Chinin

Zeichenerklärung Allergene: a) mit glutenhaltigem Getreide: Weizen, b) mit Eierzeugnis, c) mit Milcherzeugnissen/Laktose, d) mit Sellerie, e) mit Senferzeugnis, f) mit Fischerzeugnis g) mit Sulfite

Fischgerichte



Verehrte Gäste,

wir stehen in engem Kontakt mit unseren beiden Fischlieferanten vom Unter- und Obersee. Leider ist aktuell der Fischfang im sauberen Bodensee stark rückläufig.

Gerne informieren wir Sie je nach Fang über weitere Fischgerichte.

Falls wir an manchen Tagen keinen fangfrischen Bodenseefisch anbieten können,

empfehlen wir Ihnen Forellen aus Krauchenwies

am südlichen Rand des Naturparks Obere Donau.

Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Krauchenwieser Forellenfilets^{a)c)f} „Müllerin Art“
dazu Salzkartoffeln^{c)} und Beilagen-Salat^{8)e)} € 19,70

in Olivenöl gebratene Krauchenwieser Forellenfilets^{a)f}
mit frischen Kräutern und Kirschtomaten zubereitet
dazu Salzkartoffeln^{c)} und Beilagen-Salat^{8)e)} € 22,80

Vegetarische Gerichte

Gemüseteller^{b)c)} „Reichenauer Art“
Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Bohnen, Blattspinat und mit Käse gratinierte Tomate
- variieren je nach Saison - an Hollandaise Soße^{b)c)} dazu Salzkartoffeln^{c)} € 13,40

hausgemachtes gebratenes Gemüsesteak^{d)} an Kräuterbutter^{c)}
dazu Kartoffelecken und Blattsalate an Vinaigrette^{8)e)} € 14,30

gebratene Maultaschen^{a)b)c)} von der Höri gefüllt mit mediterranem Gemüse^{d)}
an zerlassener Butter^{c)} dazu Rohkostsalate
und gemischte Blattsalate an Vinaigrette^{8)e)} € 15,00

Käsespätzle^{a)b)c)} zubereitet mit Bio-Bergkäse^{c)}
und gerösteten Zwiebeln^{a)} dazu Beilagen-Salat^{8)e)} € 15,40

Zeichenerklärung Zusatzstoffe: 1) mit Nitritpökelsalz, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Phosphat, 4) mit Antioxidationsmittel, 5) geschwefelt, 6) mit Geschmacksverstärker, 7) mit Farbstoff(e), 8) mit Süßungsmittel, 9) mit Stabilisatoren, 10) mit Koffein, 11) mit Säuerungsmittel/Säureregulatoren, 12) mit einer Phenylalaninquelle, 13) mit Chinin

Zeichenerklärung Allergene: a) mit glutenhaltigem Getreide: Weizen, b) mit Eierzeugnis, c) mit Milcherzeugnissen/Laktose, d) mit Sellerie, e) mit Senferzeugnis, f) mit Fischerzeugnis g) mit Sulfite

Unsere Fleischgerichte



UNSERE EMPFEHLUNG ZU WOCHENBEGINN:

Saure Leberle zubereitet mit Zwiebeln, Gewürzgurken und Essig ²⁾ dazu Bratkartoffeln	€ 12,00
ein Paar Bratwürste an Bratensoße ^{d)} dazu hausgemachter Kartoffelsalat ^{d)} und Beilagen-Salat ^{8)e)}	€ 12,10
Hackbraten CA. 220G an Rahmsoße ^{c)d)} dazu hausgemachten Spätzle ^{a)b)} und Beilagen-Salat ^{8)e)}	€ 12,90
paniertes Schnitzel ^{a)b)} vom Schweinerücken an Bratensoße ^{d)} dazu Pommes-frites ^{a)} und Beilagen-Salat ^{8)e)}	€ 16,00
Schweinerückensteak vom Grill CA. 240G Bratensoße ^{d)} mit Kräuterbutter ^{c)} dazu Pommes-frites ^{a)} und Beilagen-Salat ^{8)e)}	€ 17,60
Wildgulasch „Feldberger Art“ zubereitet mit Speckwürfel ¹⁾ dazu hausgemachte Spätzle ^{a)b)} und Beilagen-Salat ^{8)e)} , Preiselbeeren	€ 18,50
Schwäbische Schweinemedallions CA. 200G an Rahmsoße ^{c)d)} dazu geröstete Zwiebeln ^{a)} , Käsespätzle ^{a)b)c)} und Beilagen-Salat ^{8)e)}	€ 21,20
Cordon Bleu paniertes Kalbsschnitzel ^{c)d)} aus der Keule gefüllt mit Schinken ¹⁾²⁾ und Käse ^{c)} dazu Gemüseauswahl ^{b)c)} und Pommes-frites ^{a)}	€ 21,60
Zwiebelrostbraten CA. 190G vom Rinderrücken mit gerösteten Zwiebeln ^{a)} an Bratensoße ^{d)} dazu Pommes-frites ^{a)} und Beilagen-Salat ^{8)e)}	€ 23,80
Rumpsteak „Hofmeister Art“ CA. 230G mit Kräuterbutter ^{c)} dazu Bratkartoffeln und Beilagen-Salat ^{8)e)}	€ 29,50

Verehrte Gäste, unsere Steaks werden gemäß der Lebensmittelverordnung durch gebraten.
Auf Ihren Wunsch servieren wir Ihnen Ihr Gericht gerne medium oder rare.

BEI UMBESTELLUNG DER BEILAGE ZU
BRATKARTOFFELN ODER KÄSESPÄTZLE
ERLAUBEN WIR UNS € 1,30 ZU BERECHNEN.

Zeichenerklärung Zusatzstoffe: 1) mit Nitritpökelsalz, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Phosphat, 4) mit Antioxidationsmittel, 5) geschwefelt, 6) mit Geschmacksverstärker, 7) mit Farbstoff(e), 8) mit Süßungsmittel, 9) mit Stabilisatoren, 10) mit Koffein, 11) mit Säuerungsmittel/Säureregulatoren, 12) mit einer Phenylalaninquelle, 13) mit Chinin

Zeichenerklärung Allergene: a) mit glutenhaltigem Getreide: Weizen, b) mit Eierzeugnis, c) mit Milcherzeugnissen/Laktose, d) mit Sellerie, e) mit Senferzeugnis, f) mit Fischerzeugnis g) mit Sulfite



Vesperkarte

Wurstsalat ³⁾ zubereitet mit Zwiebeln, Essiggurken und Essig ²⁾ /Öl dazu Brot ^{a)}	€ 7,70
Wurstsalat ³⁾ zubereitet mit Zwiebeln, Essiggurken und Essig ²⁾ /Öl dazu Bratkartoffeln	€ 10,70
Schweizer Wurstsalat ^{2)3)c)} zubereitet mit Zwiebeln, Essiggurken und Essig ²⁾ /Öl dazu Brot ^{a)}	€ 8,30
Schweizer Wurstsalat ^{2)3)c)} zubereitet mit Zwiebeln, Essiggurken und Essig ²⁾ /Öl dazu Bratkartoffeln	€ 11,30
Russische Eier auf Kartoffelsalat ^{d)} mit Aufschnitt ³⁾ und Lachs ^{f)} dazu Brot ^{a)}	€ 9,00
Teufelsalat Streifen von Bratenfleisch, Rohkoststifte von Gurke, Rettich, Karotte, Paprika dazu Tomaten und gemischte Blattsalate an Cocktailsoße ^{c)e)} rassig zubereitet, dazu Brot ^{a)}	€ 10,40

Zeichenerklärung Zusatzstoffe: 1) mit Nitritpökelsalz, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Phosphat, 4) mit Antioxidationsmittel, 5) geschwefelt, 6) mit Geschmacksverstärker, 7) mit Farbstoff(e), 8) mit Süßungsmittel, 9) mit Stabilisatoren, 10) mit Koffein, 11) mit Säuerungsmittel/Säureregulatoren, 12) mit einer Phenylaninquelle, 13) mit Chinin

Zeichenerklärung Allergene: a) mit glutenhaltigem Getreide: Weizen, b) mit Eierzeugnis, c) mit Milcherzeugnissen/Laktose, d) mit Sellerie, e) mit Senferzeugnis, f) mit Fischerzeugnis g) mit Sulfite

Eisvariationen & hausgemachte Süßspeisen



FÜR KINDER:

„Eiszwerg Anton“

Erdbeer- und Schokoladeneis^{c)} mit Sahne^{c)}, Schokoladensauce & Smarties € 4,80

gemischtes Eis^{c)} € 6,00

gemischtes Eis^{c)} mit Sahne^{c)} € 6,60

„heiße Himbeeren in der Tasse“

Vanilleeis^{c)} und heiße Himbeeren - mit Schuss - dazu Sahne^{c)} € 5,70

Zitroneneis^{c)} mit 4cl Wodka € 5,90

warmer Apfelstrudel^{a)} mit Vanilleeis^{c)} und Sahne^{c)} € 6,40

Nuss-Krokant-Becher

Walnusseis^{c)} mit Sahne^{c)}, Krokant und hausgemachter Karamellsauce € 7,40

Saisonal wechselnd – feine Köstlichkeiten...

MINI-DESSERT | unsere kleine Empfehlung € 3,00

hausgemachtes Quittensorbet

aufgegossen mit unserer Hausmarke Sekt € 5,30

EIN KLASSIKER:

hausgemachte Crème Brulée^{b)c)} € 6,90

ZUBEREITUNGSZEIT 15 MINUTEN - ES LOHNT SICH -

halbflüssiger Schokoladenflan^{a)b)c)} im Weckglas serviert

mit Vanilleeis^{c)} und Sahne^{c)} € 7,90

UNSERE EISSPEZIALITÄTEN BEZIEHEN WIR VON „MÖVENPICK“

GENIEßEN SIE EINE PRALINE DER KONDITOREI SCHUHMACHER ZUM KAFFEE € 1,30

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE 19% MWST.

Zeichenerklärung Zusatzstoffe: 1) mit Nitritpökelsalz, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Phosphat, 4) mit Antioxidationsmittel, 5) geschwefelt, 6) mit Geschmacksverstärker, 7) mit Farbstoff(e), 8) mit Süßungsmittel, 9) mit Stabilisatoren, 10) mit Koffein, 11) mit Säuerungsmittel/Säureregulatoren, 12) mit einer Phenylalaninquelle, 13) mit Chinin

Zeichenerklärung Allergene: a) mit glutenhaltigem Getreide: Weizen, b) mit Eierzeugnis, c) mit Milcherzeugnissen/Laktose, d) mit Sellerie, e) mit Senferzeugnis, f) mit Fischerzeugnis g) mit Sulfite