



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 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 wir viel Wert auf regionale und saisonale Spezialitäten legen.

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. Von 2011-2018 führten unsere Eltern Gisela und Hans Regie in unserer gemütlichen „TrubeStube“. Unser Papa erfüllte sich 2015 den großen Traum seiner eigenen Gartenwirtschaft Hof Höfen in Langenrain, welche er mit Herzblut vier Jahre lang führte. Heute ist der Zeitpunkt gekommen, dass sich unsere Eltern nach jahrzehntelanger Verantwortung für dieses Familienunternehmen Stück für Stück aus dem beruflichen Alltag zurücknehmen dürfen. Wir freuen uns mit Ihnen auf diesen neuen Lebensabschnitt!

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.

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



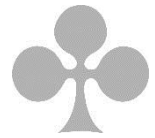
Ruhetage: Mittwoch & Donnerstag

Spezialitäten von Innereien im Landgasthof Kreuz



Liebe Gäste, es ist wieder soweit: unsere klassischen Gerichte von Innereien kommen auf den Tisch! Ihr Interesse und der hohen Nachfrage freut uns jedes Jahr aufs Neue. Gerne versichern wir Ihnen, dass die hier verarbeiteten Produkte von Tieren auf dem Bodanrück stammen, welche unter kontrolliertem Verfahren in der Metzgerei Hierling geschlachtet werden. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Petersilienwurzelcrèmesuppe mit gebratenem Hirn ***	€ 6,00
fein geschnittener Salat von der Rinderzunge zubereitet mit Essig und Öl, garnierte Vorspeisenportion	€ 7,60
garnierte Hauptgangportion ***	€ 10,90
Saure Kutteln mit Bratkartoffeln ***	€ 11,60
Saure Leberle mit Bratkartoffeln ***	€ 11,60
geschmorte Schweinebäckle an Burgundersoße dazu Gemüseauswahl und Salzkartoffeln ***	€ 16,90
gebackene Kalbskopfmaske mit Remouladensoße hausgemachtem Kartoffelsalat und Saisonsalat ***	€ 16,60
gekochte Rinderzunge an Burgundersoße dazu Speckbohnen und Kroketten ***	€ 18,00
Kalbsleber „Berliner Art“ CA. 180G an Bratensoße zubereitet mit Apfelscheibe und gerösteten Zwiebeln dazu Kartoffelstampf und Beilagen-Salat ***	€ 19,30
Kalbsbries in Butter gebraten überzogen mit Sherry-Rahmsoße dazu hausgemachte Spätzle und Beilagen-Salat	€ 22,00



Vorspeise

½ Dutzend Weinbergschnecken im Pfännle gebacken
an feiner Schneckenbutter dazu Weißbrot

€ 7,20

heiße Suppen

badische Maultaschensuppe

€ 4,90

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

€ 5,30

SAISONSUPPE

€ 6,00

Salatsvariationen

Beilagen-Salat

angemachte Rohkostsalate mit gemischten Blattsalaten an Vinaigrette

€ 5,00

Salatteller „Reichenauer Art“ | angemachte Rohkostsalate mit

hausgemachtem Kartoffelsalat dazu gemischte Blattsalate an Vinaigrette

€ 8,90

„Salat nach Art des Hauses“ | gemischte Blattsalate und Rohkoststifte
an weißer Salatsoße aus garniert

mit geräucherten Lachsstreifen und warmen Bodenseefischfilets

€ 14,20



Tellergerichte für den kleineren Appetit

Hackbraten an Rahmsoße dazu hausgemachte Spätzle	€ 8,30
Wildgulasch „Feldberger Art“ mit Speckwürfeln ¹⁾ dazu hausgemachte Spätzle und Preiselbeeren	€ 11,90
kleines Wiener Schnitzel paniertes Kalbsschnitzel aus der Keule mit Gemüseauswahl und Pommes-frites	€ 13,30
zwei Schweinemedallions CA. 110G an Champignonrahmsoße mit Gemüseauswahl und hausgemachten Spätzle	€ 13,70
Krauchenwieser Forellenfilet „Müllerin Art“ CA. 110G in Butter gebraten dazu Salzkartoffeln	€ 12,80

BEI UMBESTELLUNG DER BEILAGE ZU **BRATKARTOFFELN ODER
KÄSESPÄTZLE** ERLAUBEN WIR UNS € 1,00 ZU BERECHNEN.

Kindengerichte

„Baby-Spätzle“	für Kleinkinder servieren wir eine Hand voll Spätzle mit Soße im Kinderschälchen kostenfrei.	
„Räuberteller“	„ich hoffe auf fette Beute von Mama & Papa“...	
„Micky Maus“	Kinderteller Spätzle mit Rahmsoße	€ 4,00
„Biene Maja“	Kinderteller Pommes-frites mit Ketchup	€ 4,00
„Pumuckl“	Kinderteller Schnitzel vom Schwein mit Pommes-frites und kleinem Salatteller	€ 8,30

¹⁾ mit Nitritpökelsalz, ²⁾ mit Konservierungsstoff | ³⁾ mit Phosphat

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 „Müllerin Art“
dazu Salzkartoffeln und Beilagen-Salat € 19,00

in Olivenöl gebratene Krauchenwieser Forellenfilets
mit frischen Kräutern und Kirschtomaten zubereitet
dazu Salzkartoffeln und Beilagen-Salat € 22,00

Vegetarische Gerichte

Gemüseteller „Reichenauer Art“
Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Bohnen, Blattspinat und mit Käse gratinierte Tomate
- variieren je nach Saison - an Hollandaise Soße dazu Salzkartoffeln € 12,90

hausgemachtes gebratenes Gemüsesteak an Kräuterbutter
dazu Kartoffelecken und Blattsalate an Vinaigrette € 13,80

gebratene Maultaschen von der Höri gefüllt mit mediterranem Gemüse
an zerlassener Butter dazu Rohkostsalate
und gemischte Blattsalate an Vinaigrette € 14,50

Käsespätzle zubereitet mit Bio-Bergkäse
und gerösteten Zwiebeln dazu Beilagen-Salat € 14,90

Unsere Fleischgerichte



UNSERE EMPFEHLUNG ZU WOCHENBEGINN:

Saure Leberle zubereitet mit Zwiebeln, Gewürzgurken und Essig dazu Bratkartoffeln	€ 11,60
ein Paar Bratwürste an Bratensoße dazu hausgemachter Kartoffelsalat und Beilagen-Salat	€ 11,70
Hackbraten CA. 220G an Rahmsoße dazu Apfelrotkohl und hausgemachten Spätzle	€ 12,50
paniertes Schnitzel vom Schweinerücken dazu Pommes-frites und Beilagen-Salat	€ 15,50
Schweinerückensteak vom Grill CA. 240G mit Kräuterbutter dazu Pommes-frites und Beilagen-Salat	€ 17,00
Wildgulasch „Feldberger Art“ zubereitet mit Speckwürfel ¹⁾ dazu Apfelrotkohl und hausgemachten Spätzle, Preiselbeeren	€ 17,90
Schwäbische Schweinemedallions CA. 200G an Rahmsoße dazu geröstete Zwiebeln, Käsespätzle und Beilagen-Salat	€ 20,50
Cordon Bleu paniertes Kalbsschnitzel aus der Keule gefüllt mit Schinken ²⁾³⁾ und Käse dazu Gemüseauswahl und Pommes-frites	€ 21,50
Zwiebelrostbraten CA. 190G vom Rinderrücken mit gerösteten Zwiebeln dazu Pommes-frites und Beilagen-Salat	€ 23,00
Rumpsteak „Hofmeister Art“ CA. 230G mit Kräuterbutter dazu Bratkartoffeln und Beilagen-Salat	€ 28,50

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.

¹⁾ mit Nitritpökelsalz, ²⁾ mit Konservierungsstoff | ³⁾ mit Phosphat



Vesperkarte

Wurstsalat ³⁾ zubereitet mit Zwiebeln, Essiggurken und Essig/Öl dazu Brot	€ 7,40
Wurstsalat ³⁾ zubereitet mit Zwiebeln, Essiggurken und Essig/Öl dazu Bratkartoffeln	€ 10,30
Schweizer Wurstsalat ³⁾ zubereitet mit Zwiebeln, Essiggurken und Essig/Öl dazu Brot	€ 8,00
Schweizer Wurstsalat ³⁾ zubereitet mit Zwiebeln, Essiggurken und Essig/Öl dazu Bratkartoffeln	€ 10,90
Russische Eier auf Kartoffelsalat mit Aufschnitt ⁴⁾ und Lachs dazu Brot	€ 8,70
Teufelsalat Streifen von Bratenfleisch, Rohkoststifte von Gurke, Rettich, Karotte, Paprika dazu Tomaten und gemischte Blattsalate an Cocktailsoße rassig zubereitet, dazu Brot	€ 10,00

³⁾ mit Phosphat

Eisvariationen & hausgemachte Süßspeisen



FÜR KINDER:

„Eiszwerg Anton“

Erdbeer- und Schokoladeneis mit Sahne, Schokoladensoße & Smarties € 4,80

gemischtes Eis € 6,00

gemischtes Eis mit Sahne € 6,60

„heiße Himbeeren in der Tasse“

Vanilleeis und heiße Himbeeren mit Rotwein verfeinert dazu Sahne € 5,70

Zitroneneis mit 4cl Wodka € 5,90

Nuss-Krokant-Becher

Walnusseis mit Sahne, Krokant und hausgemachter Karamellsoße € 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 € 6,90

ZUBEREITUNGSZEIT 15 MINUTEN – ES LOHNT SICH!

halbflüssiger Schokoladenflan im Weckglas serviert

mit Vanilleeis und Sahne € 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.