



**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“ auf operativer Ebene übergeben und seit 2023 dürfen sich unsere Eltern offiziell als pensionierte Gastgeber fühlen. Seit Generationen sind wir für Sie da: **EINFACH. STARK. FAMILIÄR**

Unsere Eltern haben durch ihren beispiellosen Einsatz und dem stetigen Blick zu ihren Gästen ein Lebenswerk geschaffen, das sie in all den Jahren stetig ausbauten. So ist es auch unser tägliches Streben, die lange Tradition des Familienunternehmens weiter zu gestalten!

Unsere Gesellschaft ist im Wandel und so ist es uns nicht zuletzt deshalb ein großes Anliegen, Altbewährtem Bestand zu verleihen. Zugleich machen auch wir große Entwicklungsschritte, um unserem Traditions Haus einen Platz in der Welt der Zukunft zu ermöglichen. Unternehmerisch gesehen bedeutet dies für uns seit einiger Zeit Veränderungsarbeit zu leben: Wir gestalten unsere Arbeitstage gemeinsam mit unseren Kolleginnen und Kollegen in der Form der Selbstorganisation. Alle Menschen in unseren Häusern sind eingeladen, miteinander-füreinander zu leisten und wir setzen dabei auf die Könnerschaft jedes Einzelnen! Während Ihres kulinarischen Aufenthaltes spüren Sie die Wirksamkeit dieser Führungsarbeit und wir schätzen uns sehr glücklich mit Menschen arbeiten zu dürfen, die sich mit großer Umsicht in unserem Familienunternehmen bewegen. Unsere Zukunft ist geprägt von Wertschöpfung, Zugehörigkeit und einer verantwortungsvollen Entwicklung! Es erwarten Sie, liebe Gäste, weiterhin eine hervorragende gutbürgerliche 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 und der Traube Stube, das unsere Eltern wiederum im Jahre 1986 von den Großeltern mütterlicherseits Maria und Gottfried Hierling übernahmen. Dort stehen Ihnen Christine Odersky-Rommel und ihr Ehemann Norman Odersky mit dem modernen Frühstücks- & Empfangsbereich, zwanzig stilvoll eingerichteten Zimmer sowie zwei Kegelbahnen für Sie bereit. Und des Weiteren begrüßt Sie, liebe Gäste, Alexander Rommel auf dem seit 2015 gepachteten Hof Höfen in Langenrain mit Biergarten und Veranstaltungsmöglichkeiten.

Weitere Informationen unter [www.familie-rommel.com](http://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 • Hof Höfen in Langenrain  
Christine Odersky-Rommel & Norman Odersky • Landhotel Traube  
mit Eltern Gisela & Hansi Rommel



Ruhetage: Mittwoch & Donnerstag

Ankommen – und jeden Moment genießen...   
...deshalb direkt bestellen!

Starten Sie Ihren Besuch in unserem Hause mit einem besonderen Genuss-Moment - wir empfehlen Ihnen diesen Apéritif:

Unser aktueller Hausapéro:

ALKOHOLISCHE EMPFEHLUNG: Violet Sprizz  
Violet Apéritif aus Konstanz  
Sekt Hausmarke | Soda  
  
SERVIERT AUF EIS |  
GARNIERT MIT LIMETTE & MINZE  
  
0,25l                      7,50



*Zu Gast bei Familie Rommel*

 **Trube Stube**

Liebe Gäste,  
ab September öffnet unsere Trube Stube an folgenden Tagen für euch:

**Mittwoch | Donnerstag | Freitag**  
Für unsere Montags- und Dienstags-Gäste freuen wir uns, euch im Landgasthof Kreuz begrüßen zu dürfen und den Stammtisch wieder aufleben zu lassen!

**NEU in der Trube Stube:**

- kleine warm-kalte Speisekarte mit gut-bürgerlicher Küche
- „Durchsichtiger Dunschtig“ – Immer donnerstags: Kneipen-Abend mit Bier aus der Flasche und badischen Tapas

**Freitags – Themenabende:** (gerne mit Reservierung)  
FR, 06.09.2024: Spare Ribs „all you can eat“ (ausgebucht)  
FR, 13.09.2024: Risotto mit verschiedenen Toppings  
FR, 20.09.2024: Schnitzelplatte (ab 2 Personen) mit Spätzle und Bratkartoffeln  
FR, 27.09.2024: Glüh-Shrimps in Weißweinsauce mit frischem Brot

 Ein Betrieb der Rommel Gastronomie GmbH & Co.KG  
Kapitän-Rommel-Straße 9b | 78465 Konstanz | Telefon 07533/932230  
info@trubestube.com | www.trubestube.com **einfach. stark. familiär.**

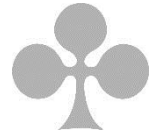
Neues aus  
unserer Trube  
Stube!

GERNE JETZT FÜR UNSERE  
THEMENABENDE FREITAGS  
RESERVIEREN!

**Zeichenerklärung Zusatzstoffe:** 1) mit Natripökelsalz, 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 14) mit Sulfite

**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 Nüssen

Liebe Gäste,



wir begrüßen Sie herzlich zu unserem Mittagstisch im Landgasthof Kreuz.

Montags und dienstags sowie freitags und samstags servieren wir Ihnen unsere Mittagsgerichte von 12.00 – 13.30 Uhr. Genießen Sie die Zusammengehörigkeit in unserer Wirtsstube, ganz gleich unter GeschäftspartnerInnen, mit guten Freunden oder als wiederkehrender Stammgast unseres Hauses.

Herzlich Willkommen in den ältesten familiengeführten Gastronomiebetrieben der Umgebung!

Unsere Mittagsgerichte für Sie in dieser Woche

von 30. September bis 05. Oktober 2024 im Stammhaus Landgasthof Kreuz

**Montag:** Geschnetzeltes „Züricher Art“ an Champignonrahmsoße<sup>c,d)</sup>  
dazu Gemüseauswahl und Kartoffelspalten 15,50

**Dienstag:** gemischter Braten von Rind und Schwein an Burgundersoße<sup>d)</sup>  
dazu Kartoffelklöße<sup>a,c)</sup> und kl. Beilagen-Salat an Vinaigrette<sup>e)ß)</sup> 15,50

**Mittwoch & Donnerstag**

In dieser Woche MI Ruhetag & DO ab 17.00 Uhr à-la-carte geöffnet

Unsere Trube Stube nebenan ist ab sofort MI – DO – FR für Sie ab 16.00 Uhr geöffnet! **reuen Sie sich auf neue Themenabende und anreizende Speisenangebote.**

Am MO & DI heißen wir unsere Trube Stube-Gäste gerne im Stammhaus Landgasthof Kreuz willkommen!

**Freitag:** gebratenes Fischfilet<sup>f)</sup> an zerlassener Butter<sup>c)</sup>  
dazu Zucchini Gemüse und Reis<sup>c)</sup> 15,50

**Samstag:** Rinderrouladen<sup>1)d)e)</sup> „Bürgerlich“ zubereitet mit Erbsen, Karotten & Bohnen 15,50  
dazu hausgemachte Spätzle<sup>a)b)</sup>

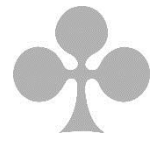
- ALLE MITTAGS-ANGEBOTE SOLANGE VORRÄTIG -

**Alle Tagesgerichte beinhalten unsere Tagessuppe und einen Espresso**

**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 h) mit Nüssen

# Schlachtspezialitäten



Wurstsuppe mit „Ribbele“ a)b)

4,50

## Schlachtplatte „Spezial“ ab 2 Personen

Blut- und Leberwurst, „Eisbeinle“, Kesselfleisch, Rostbratwürste  
und Leberknödel auf Sauerkraut  
dazu Kartoffel- und Erbsenpüree<sup>c)</sup>  
Preis pro Person

28

## gekochtes Ripple<sup>1)</sup>

auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree<sup>c)</sup>

22

## Schlachtsteller

Blut- und Leberwurst, Kesselfleisch auf Sauerkraut  
dazu Kartoffel- und Erbsenpüree<sup>c)</sup>

22

## Kesselfleisch

auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree<sup>c)</sup>

20

## Blut- und Leberwurst

auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree<sup>c)</sup>

19

## kleiner Schlachtsteller...

Blut- und Leberwurst, Kesselfleisch auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree

16

---

**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 h) mit Nüssen

# Vorspeise, Suppen & Salate



<b>SAISON:</b> Kürbiscrèmesuppe mit Sahnehaube <sup>c)</sup> Kürbiskernöl & Croûtons <sup>a)</sup>	8
Rinderkraftbrühe <sup>d)</sup> mit Kräuterflädle <sup>a)b)c)</sup> in der Suppentasse	8
Salatteller „Reichenauer Art“ angemachte Rohkostsalate Gurke   Karotte   Rettich mit Blattsalaten an Vinaigrette <sup>8)e)</sup> dazu hausgemachter Kartoffelsalat <sup>8)d)e)</sup> getoppt mit gerösteten Sonnenblumenkernen & Sesam	15
Beilagen-Salat angemachte Rohkostsalate Gurke   Karotte   Rettich dazu Blattsalate an Vinaigrette <sup>8)e)</sup> getoppt mit gerösteten Sonnenblumenkernen & Sesam	8

# Kindergерichte

„Pumuckl“	Kinderteller Schnitzel <sup>c)d)</sup> vom Schwein mit Pommes-frites <sup>a)</sup> und wahlweise Karotten/Gurkensalat <sup>8)e)</sup> oder Brokkoli/Karotten-Gemüse <sup>c)</sup>	11
„Micky Maus“	Kinderteller Spätzle <sup>a)b)</sup> mit Rahmsoße <sup>c)d)</sup>	6
„Biene Maja“	Kinderteller Pommes-frites <sup>a)</sup> mit Ketchup	6
„Baby-Spätzle“ oder „Räuberteller“	für Kleinkinder servieren wir eine Hand voll Spätzle <sup>a)b)</sup> mit Rahmsoße <sup>c)d)</sup> im Kinderschälchen kostenfrei.	0

---

**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 14) mit Sulfite

**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 Nüssen

# Unsere Hauptgerichte



Zwiebelrostbraten   vom Rinderrücken mit gerösteten Zwiebeln <sup>a)</sup> an Bratensoße <sup>d)</sup> dazu Pommes-frites <sup>a)</sup>	28,50
Wildgulasch „Feldberger Art“ zubereitet mit Speckwürfel <sup>1)</sup> dazu hausgemachte Spätzle <sup>a)b)</sup> , Preiselbeeren	24,50
KLEINE PORTION:	16
Schwäbische Schweinemedallions an Rahmsoße <sup>c)d)</sup> dazu geröstete Zwiebeln <sup>a)</sup> und hausgemachte Käsespätzle <sup>a)b)c)</sup>	24
Schweinerückensteak vom Grill an Bratensoße <sup>d)</sup> mit Kräuterbutter <sup>c)</sup> dazu Bratkartoffeln	20,50
Wiener Schnitzel   paniertes Kalbsschnitzel <sup>a)b)</sup> aus der Hüfte dazu Pommes-frites <sup>a)</sup>	26
KLEINE PORTION:	17
<b>FISCH:</b> Krauchenwieser Forellenfilets <sup>c)f)</sup> „Müllerin Art“ an zerlassener Butter <sup>c)</sup> dazu Salzkartoffeln <sup>c)</sup>	23
KLEINE PORTION:	15
<b>VEGETARISCH:</b> Gemüseteller <sup>b)c)</sup> „Reichenauer Art“ mit Salzkartoffeln <sup>c)</sup> Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Bohnen, Blattspinat und mit Käse gratinierte Tomate - variieren je nach Saison - an hausgemachter Sc. Hollandaise <sup>b)c)</sup> und Mandelbutter <sup>c)</sup>	18
<b>VEGETARISCH:</b> Käsespätzle <sup>a)b)c)</sup> zubereitet mit Bio-Bergkäse <sup>c)</sup> und gerösteten Zwiebeln <sup>a)</sup>	17
<b>VEGETARISCH:</b> drei gebratene Bülle-Maultaschen <sup>a)b)c)</sup> aus der Manufaktur Allgaier   von der Höri an zerlassener Butter <sup>c)</sup> – <b>WÄHLEN SIE IHRE BEILAGEN BITTE SELBST!</b>	12

BEI UMBESTELLUNG DER BEILAGE ZU **KÄSESPÄTZLE ODER  
BRATKARTOFFELN** ERLAUBEN WIR UNS € 2 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 Phenylaninquelle, 13) mit Chinin 14) mit Sulfite

**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 Nüssen

## Beilagen:



eine Portion Gemüse Blumenkohl   Brokkoli   Karotten an Mandelbutter <sup>c)</sup> und hausgemachter Sc. Hollandaise <sup>b)c)</sup>	5
eine Portion Blattspinat	4
eine Portion Speck-Bohnen <sup>1)</sup>	4
eine Portion Kroketten <sup>a)</sup>	5
eine Portion hausgemachter Kartoffelsalat <sup>8)d)e)</sup>	5

## Die Klassiker unter den Vespere...

Schweizer Wurstsalat <sup>2)3)c)</sup> dazu Bratkartoffeln   dazu Brot <sup>a)</sup> zubereitet mit Käse <sup>c)</sup> , Zwiebeln, Essiggurken und Essig <sup>2)</sup> /Öl	15,50   13,50
Wurstsalat <sup>3)</sup> dazu Bratkartoffeln   dazu Brot <sup>a)</sup> zubereitet mit Zwiebeln, Essiggurken und Essig <sup>2)</sup> /Öl	14,50   12,50

## eine Weinempfehlung zum Essen:

2021 13,5% Vol	<b>PRIMITIVO<sup>14)</sup></b> Puglia IGP Weingut Centurio Minor   Salento   Apulien   Italien		
	♣ Duft nach dunkle Beeren & reife Feigen		
	♣ körperreich mit großzügigem Fruchtextrakt   geschmeidige Tannine		
		0,25l	9
		0,75l	27

**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 14) mit Sulfite

**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 Nüssen

# Nachtisch



Apfelstrudel <sup>a)b)g)</sup> mit Vanilleeis <sup>a)b)c)h)</sup> und Sahne <sup>c)</sup>	9
„heiße Liebe“ - zubereitet mit Schuss - heiße Himbeeren mit Vanilleeis <sup>a)b)c)h)</sup> und Sahne <sup>c)</sup>	8
Nuss-Krokant-Becher <sup>a)b)c)h)</sup> mit Sahne <sup>c)</sup> Eis mit Ahornsirup und karamellisierten Walnüssen   Haselnusseis   Krokant Sahne <sup>c)</sup>   hausgemachte Karamellsoße	8
hausgemachtes Hollunderblütensorbet aufgegossen mit unserer Hausmarke Sekt	8
hausgemachtes Panna-Cotta <sup>b)c)</sup> mit Pflaumen-Zimt-Kompott	6
<b><u>FÜR KINDER:</u></b>	
„Eiszwerg Anton“ Erdbeer- und Schokoladeneis <sup>a)b)c)h)</sup> mit Sahne <sup>c)</sup> , Schokosoße & Smarties	5

UNSERE EISSPEZIALITÄTEN BEZIEHEN WIR VON „MÖVENPICK“

**GENIEßEN SIE EINE PRALINE DER KONDITOREI SCHUHMACHER ZUM KAFFEE 2,00 €**

**ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN € 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 Phenylaninquelle, 13) mit Chinin 14) mit Sulfite

**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 Nüssen