



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 Traditionshaus 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 erwartet Sie, liebe Gäste, weiterhin 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 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.

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

Was uns am Herzen liegt.



- Sauerteigbrot von Brotalgot aus Konstanz
 - frisch aufgebackenes Bauernbrot von der Bäckerei Kopp in Dettingen
 - Bio-Eier „Müller-Eier“ bezogen über den Rohnhauser Hof in Dettingen
 - Fleisch- und Wurstwaren von der Metzgerei Mey im Schwarzwald
 - Saure Leberle von der Metzgerei Hierling in Dettingen zu Wochenbeginn - solange vorrätig -
 - glutenfreie Gerichte unter Berücksichtigung von Kontamination nach bestem Wissen und Gewissen.
-
- Ausbildungsbetrieb mit Auszubildenden aus aller Welt
 - Wir leisten miteinander füreinander: Zellstrukturdesign statt klassischer Hierarchien
 - Wir sind ein beta-Unternehmen: Der Beta-Codex – wir geben gerne Auskunft!
 - Wir sind Teil der Fair Job Hotels e.V.
 - Wir treffen Entscheidungen gemeinsam mit unseren Teams, pflegen eine klare Kommunikationskultur, schaffen so viel Transparenz wie möglich und...
 - ...wir trauen unseren Kolleginnen und Kollegen zu, dass sie Arbeit leisten wollen und pflegen ein konsequent positives Menschenbild, denn jede/r von uns ist „im Grunde gut“.
-
- Wir unterstützen Regionalität
-
- Wir treten gemeinsam mit unserem Landhotel Traube und dessen Trube Stube in Dettingen sowie dem Pachtbetrieb Hof Höfen in Langenrain auf!
 - gemeinsam gestalten wir die Zukunft dieser Traditionshäuser, um Räume für echte Begegnungen des Lebens zu halten und zu erweitern!

Wir schätzen Ihren Zuspruch
und Ihre Unterstützung sehr –
tragen Sie Ihre positiven Erlebnisse nach draußen!

Herzlich Willkommen!



Starten Sie gerne mit unserem Hausapéritif in ein geschmackvoll zubereitetes Essen:

2cl ETTER Erdbeerzauber 1cl hausgemachter Holunderblütensirup
Sekt Hausmarke | Soda

SERVIERT AUF EIS |
GARNIERT MIT ERDBEEREN & MINZE

0,1l 6,50



oder alkoholfrei:

mit Rosmarin verfeinerter Aronia- & Cranberry-Saft in Eiswürfelform
aufgegossen mit Tonic⁴⁾¹³⁾ | GARNIERT MIT ROSMARIN 0,1l 6

Auf Wunsch servieren wir Ihnen köstliches Sauerteig-
Brot aus der Backstube „brotal gut“
inkl. gesalzener Butter für € 5,-/für zwei Personen

Augblick auf unsere Häuser:

Der Frühling ist da! Mehr als nur ein Grund fröhlich und positiv gestimmt nach vorne auf eine neue Saison zu blicken: Unser Team des Stammhauses Landgasthof Kreuz verwöhnt Sie aktuell mit den ersten Spargel-Spezialitäten! Genießen Sie diese Köstlichkeiten, die den Sommer einleitet.

Unser Landhotel Traube mitsamt seiner Trube Stube erhielten in den vergangenen Wochen einen Feinschliff und die Kolleg:Innen dort freuen sich auf Ihren Besuch! Unsere Trube Stube ist regulär von Mittwoch bis Freitag ab 16.00 Uhr für Sie geöffnet. Donnerstags empfehlen wir Ihnen unser Angebot zum „Durstigen Dunschtig“: paniertes Schweineschnitzel an Bratensoße dazu hausgemachter Kartoffelsalat und eine Flasche Bier zum Preis von € 19,50. Jeden ersten Freitag im Monat bereiten wir Ihnen unsere beliebten Spare Ribs „all you can eat“ zum Preis von € 24,50 zu. Frühzeitiges Reservieren lohnt sich auf Grund der hohen Nachfrage!

Zuletzt berichten wir Ihnen heute von unserem Hof Höfen in Langenrain. Dem Biergarten mit gemütlicher Vesperstube und dem Seminarbereich „beta-Hof Höfen“. Wir haben aktuell in der Vorsaison samstags und sonntags von 11.30-17.30 Uhr unsere Küche für Sie geöffnet. Von MO-FR sind wir gerne auf Anfrage für Gruppen da! In diesem Jahr neu ist, dass wir auf Selbstbedienung setzen – ein innovativer Schritt in die Zukunft bei welchem unser Team weiterhin unseren Gästen mit einem Lächeln zur Seite stehen wird und Gastfreundschaft dabei nicht weniger groß geschrieben sein wird! In der Hauptsaison erweitern wir unsere Küchenzeiten auf FR 17.30-20.30 Uhr, SA & SO 11.30-20.30 Uhr. Weiterhin gilt: an den anderen Tagen stehen wir für Feierlichkeiten, Workshops, Seminare und vieles mehr für unsere Gäste auf Anfrage bereit.

Ihre Familie Rommel und alle Mitarbeitenden

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 ob mit 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 14. April bis 19. April 2025 im Stammhaus Landgasthof Kreuz

Montag: gebratenes Hacksteak an Bratensoße^{d)} 15,50
dazu grüne Bärlauchspätzle^{a)b)} & kl. Beilagen-Salat an Vinaigrette^{e)8)}

Dienstag: hausgemachte Wildbratwurst an Preiselbeer-Senf 15,50
dazu Kartoffelsalat^{d)} & kl. Beilagen-Salat an Vinaigrette^{e)8)}

Mittwoch & Donnerstag

An diesen Tagen haben wir im Landgasthof Kreuz unsere Ruhetage.

Ab sofort ist unsere Trube Stube wieder von MI-FR ab 16 Uhr für Sie geöffnet.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Freitag: Am Karfreitag verwöhnen wir Sie zum Mittag- und Abendservice mit unseren Speisen der à-la-carte Karte.

Samstag: Gulasch vom Rinderrücken^{d)} 15,50
dazu hausgemachte Spätzle^{a)b)} & kl. Beilagen-Salat an Vinaigrette^{e)8)}

- 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 Phenylninquelle, 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

Käse-Genuss...



FÜR KÄSE UND SPÄTZLE-LIEBHABER:

Unsere beliebten hausgemachten Käsespätzle mit Bergkäse vom Biobauern in Fontanella servieren wir Ihnen in unterschiedlichsten Varianten!

VEGETARISCH: Käsespätzle^{a)b)c)} zubereitet mit Bio-Bergkäse^{c)} und gedünsteten Zwiebeln^{a)}	17
Käsespätzle ^{a)b)c)} zubereitet mit Tranchen von Schweinemedallions an Rahmsoße ^{c)d)} dazu gedünstete Zwiebeln	24
Käsespätzle ^{a)b)c)} mit gebratenen Bio-Garnelen ^{f)}	25
Käsespätzle ^{a)b)c)} mit Rumpsteak und hausgemachter Kräuterbutter ^{c)d)}	36

SONNTAGS ZU GAST IM LANDGASTHOF:

Der Sonntag – früher war dies grundsätzlich ein besonderer Tag! Ein Tag, an dem die Familie zusammengekommen ist, miteinander gekocht und gegessen wurde. Nicht umsonst hieß es „ein Sonntags-Essen“! **Wie sieht Ihr Sonntag aus? Erinnern wir uns wieder daran und genießen den Sonntag** – kulinarisch mit Freunden und Familie.

Ostersonntags-Menü 20. April 2025

Spargelcrèmesuppe^{d)}

gebratenes Saiblingsfilet
dazu Spargelragoût und Salzkartoffeln^{c)}

ein Heißgetränk Ihrer Wahl mit einer Praline
von der Konditorei Schuhmacher in Allensbach

€ 29,50

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

Speisen Sie bei uns:

ausgewählt - hausgemacht - Herzenssache!



SUPPEN:

Rinderkraftbrühe^{d)} mit Kräuterflädle^{a)b)c)} und Brätklöße 9

Spargelcrèmesuppe^{c)d)} „Chantilly“
mit Sahnehaube^{c)} und Pistaziensplitter^{g)} 8

SALAT:

Beilagen-Salat angemachte Rohkostsalate rote Beete | Karotte | Rettich
dazu Blattsalate an Vinaigrette^{8)e)}
getoppt mit gerösteten Sonnenblumenkernen & Kürbiskerne 8

ZWISCHENGERICHTE:

medium gebratene Kalbsleber „Berliner Art“ an Bratensoße^{d)}
zubereitet mit gebratenen Apfelscheiben und gedünsteten Zwiebeln dazu Salzkartoffeln^{c)} 17
VOLLE PORTION: 25

Saure Kutteln^{d)} mit Bratkartoffeln 12
VOLLE PORTION: 17,50

KLEINE GERICHTE:

Hackbraten^{a)b)} mit geschwenkten Champignons an Rahmsoße^{c)d)}
dazu hausgemachte Spätzle^{a)b)} 15

paniertes Schnitzel^{c)d)} vom Schwein an Bratensoße^{d)} dazu Pommes-frites^{a)} 11
und WAHLWEISE Karotten-/Blattsalat^{8)e)} ODER Brokkoli/Karotten-Gemüse^{c)}
VOLLE PORTION NUR MIT POMMES-FRITES^{a)}: 17,50

Wiener Schnitzel^{c)d)} vom Kalb dazu Pommes-frites^{a)} 17
VOLLE PORTION: 26

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



DAFÜR SIND WIR BEKANNT – IMMER ZU WOCHENBEGINN:

Saure Leberle zubereitet mit Zwiebeln, Gewürzgerurken und Essig²⁾ dazu Bratkartoffeln 17,50
KLEINE PORTION: 12

– SOLANGE VORRÄTIG –

HAUPTGERICHTE:

SAISON: Spargel an Sc. Hollandaise^{b)c)} oder zerlassene Butter
dazu Salzkartoffeln^{c)} 28,50

EMPFEHLUNGEN ZUM SPARGEL:

anstelle Salzkartoffeln zwei Kräuterpfannkuchen^{a)b)c)} 3,00
zusätzlich ein Kräuterpfannkuchen^{a)b)c)} 5,00
zwei gebratene Schweinemedallions an Rahmsöße 7,00
ein gebratenes Saiblingsfilet^{f)} „Müllerin Art“ 7,00
drei Bio-Garnelen^{f)} vom Grill 9,00
eine Portion gemischter Schinken³⁾ 150g 12,00
eine Portion geräucherter Norwegerlachs^{f)} 150g 12,00

Cordon Bleu | paniertes Kalbsschnitzel^{a)b)} aus der Keule gefüllt mit Schinken¹⁾²⁾
und Käse^{c)} und Pommes-frites^{a)} 28,50

Zwiebelrostbraten | vom Rinderrücken mit gedünsteten Zwiebeln
an Bratensoße^{d)} dazu Pommes-frites^{a)} 28,50

SAISON: Tranchen von der nieder-gegarten Lammkeule an Rosmarinjus^{d)}
dazu Kroketten^{a)} 25

Wildgulasch „Feldberger Art“ zubereitet mit Speckwürfel¹⁾ 25
an würziger Wachholdersöße dazu hausgemachte Spätzle^{a)b)} & Preiselbeeren
KLEINE PORTION: 17

Schweinerückensteak vom Grill an Bratensoße^{d)} mit Kräuterbutter^{c)}
dazu Pommes-frites^{a)} 23

FISCH: gebratenes Forellenfilets^{f)} „Müllerin Art“ an zerlassener Butter^{c)}
dazu Petersilienzitronen und Salzkartoffeln^{c)} 23
KLEINE PORTION: 15

VEGETARISCH

hausgemachtes Gemüsesteak^{a)b)c)} mit Kräuterbutter^{c)} dazu Bratkartoffeln 19
DAZU EMPFEHLEN WIR: eine Portion Gemüse 24

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 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

Beilagen:



eine Portion Spargel an Sc. Hollandaise ^{b)c)}	15
Klassiker des Hauses: eine Portion Gemüse Blumenkohl Brokkoli Karotten an Mandelbutter ^{c)} und hausgemachter Sc. Hollandaise ^{b)c)}	5
eine Portion Kroketten ^{a)} oder Käsespätzle ^{a)b)c)}	5
eine Portion hausgemachter Kartoffelsalat ^{8)d)e)} – SOLANGE VORRÄTIG –	5

Die Klassiker unter den Vespers...

Schweizer Wurstsalat ^{2)3)c)} dazu Bratkartoffeln dazu Brot ^{a)} zubereitet mit Käse ⁶⁾ , Zwiebeln, Essiggurken und Essig ^{2)/Öl}	15,50 13,50
Wurstsalat ³⁾ dazu Bratkartoffeln dazu Brot ^{a)} zubereitet mit Zwiebeln, Essiggurken und Essig ^{2)/Öl}	14,50 12,50

eine Rotweinempfehlung für "noch mehr Genuss":

2023	Vernaiolo CHIANTI CLASSICO ¹⁴⁾ DOCG		
14,0% Vol	Rocca delle Macie Chianti Toscana Italien		
	♣ Sangiovese Canaiolo Merlot		
	♣ lebendiges Rubinrot mit purpurnen Reflexen		
	♣ Charakteristische Kirschnote		
	♣ gute Struktur samtig saftig fruchtig	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 ^{a)b)g)} mit Vanilleeis ^{a)b)c)h)} und Sahne ^{c)}	8
heiße Himbeeren - zubereitet mit Schuss - dazu Vanilleeis ^{a)b)c)h)} und Sahne ^{c)}	8
Nuss-Krokant-Becher ^{a)b)c)h)} mit Sahne ^{c)} Eis mit Ahornsirup und karamellisierten Walnüssen Haselnusseis Krokant Sahne ^{c)} hausgemachte Karamellsoße	8
eine Kugel Vanilleeis ^{a)b)c)h)} & eine Kugel Schokoladeneis ^{a)b)c)h)} mit Sahne ^{c)} und Eierlikör	8
hausgemachtes Schokoladensoufflé ^{a)b)c)} im Weckglas dazu Vanilleeis ^{a)b)c)h)} und Sahne ^{c)}	8
Zitronensorbet ^{a)b)h)} mit Wodka	8
<u>FÜR KINDER:</u> „Eiszwerg Anton“ Erdbeer- und Schokoladeneis ^{a)b)c)h)} mit Sahne ^{c)} , Schokosoße & Smarties	5

UNSERE EISSPEZIALITÄTEN BEZIEHEN WIR VON „MÖVENPICK“

GENIEßEN SIE EINE PRALINE DER KONДИТОРЕИ 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 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