



**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, dass 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 Trube Stube, dass unsere Eltern wiederum im Jahre 1986 von den Großeltern mütterlicherseits Maria und Gottfried Hierling übernahmen. Dort stehen 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).

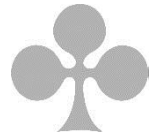
*Wir tragen die Familientradition mit viel Enthusiasmus weiter: Überzeugen Sie sich!*

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,  
unserem Hausapéritif

0,1l

6,50

ALKOHOLISCHE EMPFEHLUNG: Sekt<sup>14)</sup>  
hausgemachter Cranberrysirup  
Rosmarin

SERVIERT AUF EIS |  
GARNIERT MIT ROSMARIN



ALKOHOLFREIE EMPFEHLUNG: Tonic<sup>14)</sup>  
hausgemachter Cranberrysirup  
Rosmarin

SERVIERT AUF EIS |  
GARNIERT MIT ROSMARIN

0,1l

5

Ausblick auf unsere Häuser:

**Wir freuen uns sehr darüber, dass wir Sie heute in unserem Stammhaus Landgasthof Kreuz begrüßen dürfen!** Die vielen jungen Menschen unseres Service-Teams empfinden es an der Seite unserer Familie als ihre tägliche Ambition, Sie, liebe Gäste, mit geschmackvollen Speisen und einem freundlichen Lächeln sowie mit einer hohen Fachkompetenz zu verwöhnen!

Wir wünschen Ihnen einen erinnerungs-würdigen Aufenthalt in unserem Hause.

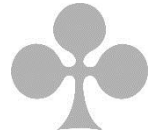
**In unserem Biergarten Hof Höfen mit seiner gemütlichen Höfen Stube in Langenrain ist nun Ruhe eingekehrt.** Auf gut-bürgerliche Speisen in unserer gemütlichen Stube werden wir Sie im à-la-carte Bereich im neuen Jahr wieder einladen. Aktuell ist Hof Höfen für jegliche Feierlichkeiten in Form von geschlossenen Gesellschaften für Sie, liebe Gäste, auf Anfrage geöffnet.

Außerdem können am dazugehörigen „**beta-Hof Höfen**“, unserer Offsite-Location, dass Menschen einlädt in der Natur zu arbeiten: Seminare, Workshops, Tagungen jeglicher Art und vieles mehr den ganzen Winter über gebucht werden. Erleben Sie, wie die Natur rund um den Hof und das Arbeiten außerhalb des gewohnten Arbeitsplatzes in entspannter Atmosphäre positiv auf uns wirkt!

Weitere Infos unter [www.beta-hof-hoefen.de](http://www.beta-hof-hoefen.de)

Herzlichst, 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 08. Dezember bis 13. Dezember 2025 im Stammhaus Landgasthof Kreuz

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

**Montag:** Schweinerückensteak an Portweinjus<sup>d)c)</sup>  
dazu Gemüsevariation<sup>c)</sup> und Kartoffelstampf<sup>c)</sup> 16

**Dienstag:** Piccata Milanese vom Schwein im Käse-Ei-Mantel<sup>a)b)c)</sup> an Tomatensoße<sup>c)d)</sup>  
dazu Teigwaren und kl. Beilagen-Salat an Vinaigrette<sup>e)</sup> 16

## Mittwoch & Donnerstag

An diesen Tagen haben wir im Landgasthof Kreuz unsere Ruhetage

**Bitte nehmen Sie zur Kenntnis, dass unsere Trube Stube im Landhotel Traube  
bis auf weiteres geschlossen bleibt.**

**Freitag:** Forellenfilet<sup>f)</sup> „Müllerin Art“ an zerlassener Butter<sup>c)</sup> mit gehackter Petersilie  
dazu Salzkartoffeln & kl. Beilagen-Salat an Vinaigrette<sup>e)</sup> 16

**Samstag:** Rindergeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Champignons & Kräutersaitlingen  
dazu hausgemachte Spätzle<sup>a)b)</sup> & kl. Beilagen-Salat an Vinaigrette<sup>e)</sup> 16

- ALLE MITTAGS-ANGEBOTE SOLANGE VORRÄTIG -

**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 h) mit Soja

**ALLE PREISE IN DIESER SPEISEKARTE VERSTEHEN SICH IN € INKLUSIVE 19% MWST.**

Unsere Speisen:



ausgewählt – hausgemacht – Herzenssache!

### VORSPEISEN | SUPPEN | SALATE

Beef Steak Tatar ca. 70g klassisch zubereitet – VON DER METZGEREI HIERLING – 16  
dazu Gewürzgurken | Zwiebeln | Sardellenfilets<sup>f)</sup> | Kapern | Toast<sup>a)</sup> und Butter<sup>c)</sup>  
ALS HAUPTGANG 26

winterliche Blattsalate an Vinaigrette<sup>e)</sup> getoppt mit gerösteten Sonnenblumenkernen &  
Kürbiskerne verfeinert mit gebratenen Champignons und Kräutersaitlingen  
dazu gratinierter Ziegenkäse<sup>c)</sup> und Safran-Apfelspalten 16

Sellerie-Kartoffel-Crèmesuppe<sup>c)</sup> getoppt mit Champignons und Kräutersaitlingen dazu  
Speckchip<sup>1)</sup> | Sahnehaube<sup>c)</sup> und Croûtons<sup>a)</sup> mit gerösteten Kürbis- und  
Sonnenblumenkernen 9,50

Rinderkraftbrühe<sup>d)</sup> mit hausgemachten Kräuterflädle<sup>a)b)c)</sup> 7

Beilagen-Salat angemachte Rohkostsalate rote Beete | Karotte | Rettich<sup>c)</sup>  
dazu Blattsalate an Vinaigrette<sup>e)</sup>  
getoppt mit gerösteten Sonnenblumenkernen & Kürbiskerne 8

\*\*\*

### VEGETARISCHE GERICHTE

Risotto<sup>c)</sup> von Champignons und Kräutersaitlingen  
dazu Gemüsevariation verfeinert mit Hartkäse<sup>c)</sup> 22

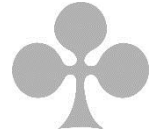
Käsespätzle<sup>a)b)c)</sup> mit Bio-Bergkäse<sup>c)</sup> aus Fontanella  
dazu gedünstete Zwiebeln und gehackte Petersilie 18

---

**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 h) mit Soja

## HAUPTGERICHTE



medium gebratene Rehmedaillons unter der Maroni-Kruste  
an kräftiger Wildsoße<sup>d)</sup> dazu an Speck-Rosenkohl<sup>1)</sup> und hausgemachte Spätzle<sup>a)b)</sup>  
Preiselbeeren 34,50

Cordon Bleu | paniertes Kalbsschnitzel<sup>a)b)</sup> gefüllt mit Schinken<sup>1)2)</sup>  
und kräftigem Käse<sup>c)</sup> dazu Gemüsevariation<sup>c)</sup> und Pommes-frites<sup>a)</sup> 30

### BESONDERE EMPFEHLUNG IM ADVENT:

medium gebratene Barbarie-Entenbrust an Portweinjus<sup>d)</sup>  
dazu Speck- Rosenkohl<sup>1)</sup> und hausgemachtes Kartoffelgratin 29,50

Zwiebelrostbraten | vom Rinderrücken mit gedünsteten Zwiebeln  
an Bratensoße<sup>d)</sup> dazu Pommes-frites<sup>a)</sup> 29

zwölf Stunden nieder gegarter Rehbraten „Baden-Baden“ mit Rotweinsbirne  
dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Spätzle<sup>a)b)</sup> | Preiselbeeren 29  
KLEINE PORTION: 19,50

Hirschedelragout an würziger Wachholdersoße<sup>d)</sup> 28  
dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Spätzle<sup>a)b)</sup> | Preiselbeeren  
KLEINE PORTION 19

gebratene Schweinemedallions an Rahmsoße<sup>c)d)</sup>  
dazu hausgemachte Spätzle<sup>a)b)</sup> 26

paniertes Schweineschnitzel<sup>a)b)</sup> an Bratensoße<sup>d)</sup> dazu Pommes-frites<sup>a)</sup> 19,50

Hackbraten<sup>a)b)</sup> mit geschwenkten Champignons und Kräutersaitlingen  
an Rahmsoße<sup>c)d)</sup> dazu hausgemachte Spätzle<sup>a)b)</sup> 18,50  
KLEINE PORTION 12,50

gebratene Krauchenwieser Forellenfilets<sup>f)</sup> an Risotto<sup>c)</sup> von Champignons  
und Kräutersaitlingen mit frisch gehackter Petersilie 27  
KLEINE PORTION 18

---

**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 h) mit Soja



### DAFÜR SIND WIR BEKANNT:

Saure Leberle zubereitet mit Zwiebeln | Gewürzgurken | Essig<sup>2)</sup> dazu Bratkartoffeln  
KLEINE PORTION

18  
12

– SOLANGE VORRÄTIG –

BEI UMBESTELLUNG DER BEILAGE ZU **KÄSESPÄTZLE ODER  
BRATKARTOFFELN** ERLAUBEN WIR UNS € 2 ZU BERECHNEN.

\*\*\*

### VESPER

Schweizer Wurstsalat<sup>2)3)c)</sup> dazu Bratkartoffeln | dazu Bauernbrot<sup>a)</sup>  
mit Käse<sup>c)</sup>, Zwiebeln, Gewürzgurken und Essig-Öl-Dressing<sup>2)e)</sup> garniert mit roten Zwiebeln 15,50 | 13,50

Wurstsalat<sup>2)3)</sup> dazu Bratkartoffeln | dazu Bauernbrot<sup>a)</sup>  
mit Zwiebeln, Gewürzgurken und Essig-Öl-Dressing<sup>2)e)</sup> garniert mit roten Zwiebeln 14,50 | 12,50

VEGETARISCHER Käsesalat<sup>2)3)</sup> dazu Bratkartoffeln | dazu Bauernbrot<sup>a)</sup>  
mit Zwiebeln, Gewürzgurken und Essig-Öl-Dressing<sup>2)e)</sup> garniert mit roten Zwiebeln 13,50 | 11,50

### WEITERE BEILAGEN

eine Portion saisonale Gemüsevariation<sup>c)</sup> 6

eine Portion Speckrosenkohl<sup>1)</sup> 6

eine Portion Käsespätzle<sup>a)b)c)</sup> 6

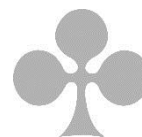
eine Portion Kroketten<sup>a)</sup> 5

FÜR **ZUSATZWÜNSCHE** WIE BRATEN- ODER RAHMSOßE  
SOWIE HAUSGEMACHTE KRÄUTERBUTTER  
ERLAUBEN WIR UNS € 3,- 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 h) mit Soja



### NACHSPEISEN

Apfelstrudel<sup>a)b)g)</sup> mit Vanilleeis<sup>a)b)c)g)</sup> und Sahne<sup>c)</sup> 8

heiße Himbeeren - zubereitet mit Schuss -  
dazu Vanilleeis<sup>a)b)c)g)</sup> und Sahne<sup>c)</sup> 8

Nuss-Krokant-Becher mit Sahne<sup>c)</sup>  
2 Kugeln Eis<sup>a)b)c)g)</sup> mit Ahornsirup und karamellisierten Walnüssen<sup>g)</sup>  
1 Kugel Haselnusseis<sup>a)b)c)g)</sup> | Krokant | Sahne<sup>c)</sup> | Karamellsoße 8

Schokoladen-Lebkuchen-Mousse<sup>c)</sup> mit Zwetschgenröster 8

– SOLANGE VORRÄTIG –

MINI-DESSERT hausgemachte Crème brûlée | abgeflammt mit braunem Rohrzucker 6,50

FÜR KINDER „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“

---

**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 h) mit Soja

# Was uns am Herzen liegt.



- Bio-Eier „Müller-Eier“ bezogen über den Rohnhauser Hof in Dettingen
  - Fleisch- und Wurstwaren von der Metzgerei Mey im Schwarzwald
  - Saure Leberle, Tatar und Schlachtspezialitäten von der Metzgerei Hierling in Dettingen - 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 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 sind Teil der Fair Job Hotels e.V.
- 
- 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 erhalten und zu erweitern!

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