Herzlich Willkommen im Landgasthof Kreuz in Oettingen, in einem der ältesten, familiengeführten Gastronomiebetriebe 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 wurde es auf operativer Ebene an die nächste Generation übergeben und seit 2023 dürfen sich unsere Eltern offiziell als pensionierte Gastgeber fühlen. Eine Tradition im Dorfe, die kaum wegzudenken ist.

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. In herausfordernden Zeiten wie diesen, besinnen wir uns täglich darauf und es ist uns im Wandel der Gesellschaft 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 Beginn der Pandemie in kurzen Zeitabschnitten zu reflektieren und 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, eine hervorragende gut-bürgerliche Küche, in welcher wir großen 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 steht für Sie, liebe Gäste, meine Schwester Christine Odersky-Rommel mit dem modernen Frühstücks- & Empfangsbereich, zwanzig stilvoll eingerichteten Zimmer sowie zwei Kegelbahnen bereit. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass unsere Trube Stube bis auf weiteres geschlossen bleibt. Darüber hinaus begrüßt Sie, liebe Gäste, mein Mann 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 mit Christine Odersky-Rommel,
und mit unserer Mama Gisela, guter Geist des Unternehmens.

Ruhetage: Mittwoch & Donnerstag

Herzlich Willkommen!



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

ALKOHOLISCHE EMPFEHLUNG:	Sekt[14)] hausgemachter Cranberrysirup Rosmarin SERVIERT AUF EIS I GARNIERT MIT ROSMARIN	0,1l	€ 7
ALKOHOLFREIE EMPFEHLUNG:	Tonic[14)] hausgemachter Cranberrysirup Rosmarin SERVIERT AUF EIS I GARNIERT MIT ROSMARIN	0,1l	€ 6

Ausblick auf unsere Häuser:

Wir freuen uns sehr darüber, dass wir Sie heute in unserem Stammhaus Landgasthof Kreuz begrüßen dürfen! Genießen Sie unseren Service an allen Wochentagen mittags von 12.00 – 13.30 Uhr sowie abends von 17.30-21.00 Uhr mit warmer Küche, ausgenommen MI/DO Ruhetage. Sonn- und Feiertags sind wir während der dunklen Jahreszeit von 11.30 – 15.00 Uhr für Sie, liebe Gäste, mit warmer Küche da. **Unser „Wintermodus" wird voraussichtlich bis zum Muttertag beibehalten.** Wir wünschen Ihnen genussvolle Momente in unserem Landgasthof Kreuz!

Ein Jahr neigt sich langsam jedoch sicher dem Ende zu. Während unzähligen wertschätzenden Gästebegegnungen und schönen Momenten gab es auch Augenblicke und längere Streckenabschnitte, die uns traurig stimmten, die uns verunsicherten und die uns auch einmal mehr lehrten, wie wichtig es ist, positiv nach vorne zu blicken.

Unsere Gedanken sind täglich bei unserem geliebten Papa und Seniorchef Hansi Rommel, der uns am 12. März 2026 unerwartet verlassen hat. Du fehlst uns und unseren Gästen sehr - in unseren Herzen bist Du auch heute noch bei jeder gemeinsamen Runde am Tisch dabei! Und gleichzeitig sind wir dankbar für die tägliche Präsenz unserer Mama und Seniorchefin Gisela. Wir schätzen uns sehr glücklich, dass Du, liebe Mama immer für uns alle da bist, und wir auch in herausfordernden Zeiten den Zusammenhalt der Familie täglich aufs Neue spüren dürfen.

Herzlichst, Ihre Christine & Simone Rommel mit Familien & allen 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 02. November bis 07. November 2026 im Stammhaus Landgasthof Kreuz
Alle Tagesgerichte beinhalten unsere Tagessuppe und einen Espresso

Montag: paniertes Schweineschnitzel an Bratensoße[d)] € 16
dazu Pommes-Frites[a)] und kleiner Beilagen-Salat an Vinaigrette[e)]

Dienstag: Putensteak vom Grill an Bratensoße[d)]
dazu Saisongemüse und Rosmarinkartoffeln € 16

Mittwoch

Mittwoch und Donnerstag sind unsere Ruhetage.
Wir freuen uns darauf, Sie ab Freitag wieder begrüßen zu dürfen.

Donnerstag

Wir haben an Sonn- und Feiertagen während der dunklen Jahreszeit Mittags von 11.30-15.00 Uhr unsere Küche für Sie geöffnet. Abends bleibt das Restaurant an diesen Tagen geschlossen.

Freitag: Zanderknusperle[a)f)] mit Sc. Remoulade[b)c)] € 16
dazu Bratkartoffeln und kleiner Beilagen-Salat an Vinaigrette[e)]

Samstag: Hackbraten an Rahmsoße[c)d)] € 16
dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Spätzle[a)b)]

- 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 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

ALLE PREISE FÜR SPEISEN IN DIESER KARTE VERSTEHEN SICH IN € INKLUSIVE 7% MWST.
ALLE PREISE FÜR GETRÄNKE IN DIESER KARTE VERSTEHEN SICH IN € INKLUSIVE 19% MWST.

Unsere Speisen:

ausgewählt – hausgemacht – Herzenssache!

vorab – Suppen, Salat & Vorspeise

Rote Beete Carpaccio mit Ziegenfrischkäse-Crème[c)] und karamellisierten Walnüssen
dazu Rucola mariniert mit Honig, weißem Balsamico und Olivenöl € 12

Blumenkohlcrèmesuppe[c)d)] verfeinert mit Trüffelöl
dazu geröstete Mandeln[g)] und Blumenkohl-Crunch[a)c)] € 9,50

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle[a)b)c)] € 8

Beilagen-Salat angemachte Rohkostsalate rote Beete I Karotte I Rettich dazu
Blattsalate an Vinaigrette[e)] getoppt mit gerösteten Sonnenblumen- & Kürbiskernen € 8

***

Vegetarische Gerichte

crèmiges Risotto[c)d)] mit Kräuterseitlingen an hausgemachtem Petersilien-Öl
dazu gegrillte Waldpilze und Hartkäsechip[c)] € 24

hausgemachte Käsespätzle[a)b)c)] mit Bergkäse[c)]
dazu gedünstete Zwiebeln und gehackte Blattpetersilie € 18

***

EIN KLASSIKER IM NOVEMBER – FRISCHE GÄNSE VOM GEFLÜGELHOF HAUG IN MEßKIRCH:
Gänsebraten an Gänsejus[d)] dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße[a)c)] 39
KLEINE PORTION: 28

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

mittendrin - Hauptgerichte

Cordon Bleu I paniertes Kalbsschnitzel[a)b)] gefüllt mit Schinken[1)2)]
und kräftigem Käse[c)] dazu saisonales Grillgemüse und Pommes-frites[a)] € 30

Zwiebelrostbraten I vom Rinderrücken mit gedünsteten Zwiebeln
an Bratensoße[d)] dazu Pommes-frites[a)] € 29

Hirschedelragoût an würziger Wachholdersoße[d)] € 28
dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Spätzle[a)b)] I Preiselbeeren
KLEINE PORTION € 21

paniertes Schweineschnitzel[a)b)] an Bratensoße[d)] dazu Pommes-frites[a)] € 21

Hackbraten[a)b)e)] an Rahmsoße[c)d)] mit gebratenen Kräuterseitlingen
dazu glasierte Karotten und Sellerie-Kartoffelpüree[c)d)] € 22
KLEINE PORTION € 18

gebratene Gänseleber vom Geflügelhof Haug mit karamellisierten Bodensee-Äpfel
und gedünstetem Chicorée auf Sellerie-Kartoffelpüree[c)d)] € 22

DAFÜR SIND WIR BEKANNT:
Saure Leberle zubereitet mit Zwiebeln I Gewürzgurken I Essig[2)] dazu Bratkartoffeln € 18
KLEINE PORTION € 14

– SOLANGE VORRÄTIG –

auf der Haut gebratene Saiblingsfilets[f)] an crèmigem Risotto[c)d)] von Kräuterseitlingen mit
gegrillten Waldpilzen an hausgemachtem Petersilien-Öl € 29

FÜR **ZUSÄTZLICH GEWÜNSCHTE** SOßEN ERLAUBEN WIR UNS
€ 3,- ZU BERECHNEN UND BEI UMBESTELLUNG DER BEILAGE
ZU **KÄSESPÄTZLE ODER BRATKARTOFFELN** € 2.

dazu - Beilagen

eine Portion saisonales Grillgemüse oder glasierte Karotten 6
je eine Portion Käsespätzle[a)b)c)] I Bratkartoffeln 7
eine Portion Pommes-Frites[a)] 6
eine Portion Sellerie-Kartoffelpüree[c)] 5

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 Nüsse h) mit Soja

herzhaft - Vesper

Schweizer Wurstsalat[2)3)c)] dazu Bratkartoffeln I dazu Bauernbrot[a)]
mit Käse[c)], Zwiebeln, Gewürzgurken und Essig-Öl-Dressing[2)e)] garniert mit roten Zwiebeln € 16 I € 14

Wurstsalat[2)3)] dazu Bratkartoffeln I dazu Bauernbrot[a)]
mit Zwiebeln, Gewürzgurken und Essig-Öl-Dressing[2)e)] garniert mit roten Zwiebeln € 15 I € 13

VEGETARISCHER Käsesalat[2)3)] dazu Bratkartoffeln I dazu Bauernbrot[a)]
mit Zwiebeln, Gewürzgurken und Essig-Öl-Dressing[2)e)] garniert mit roten Zwiebeln € 14 I € 12

hinterher - Nachspeisen

Geschichtetes im Weck-Glas:
Keksboden[a)c)] I Schokoladen-Lebkuchenmousse[c)] I Zwetschgenröster € 9

Nuss-Krokant-Becher mit Sahne[c)]
2 Kugeln Eis[a)b)c)g)] mit Ahornsirup und karamellisierten Walnüssen[g)]
1 Kugel Haselnusseis[a)b)c)g)] I Krokant I Sahne[c)] I Karamellsoße € 9

warmer Apfelstrudel[a)] mit Vanilleeis[b)c)g)] und Sahne[c)] € 9

heiße Himbeeren mit Vanilleeis[b)c)g)] und Sahne[c)] € 9

MINI-DESSERT: hausgemachte Crème-Brulée[b)c)] € 6,50

FÜR KINDER:
„Eiszwerg Anton“
Erdbeer- und Schokoladeneis[a)b)c)g)] mit Sahne[c)], Schokosoße & Schokolinsen[c)] € 5,50

ALLE PREISE FÜR SPEISEN IN DIESER KARTE VERSTEHEN SICH IN € INKLUSIVE 7% 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 Nüsse h) mit Soja

Was uns am Herzen liegt.

- Bio-Eier „Müller-Eier“ bezogen über den Rohnhauser Hof in Dettingen
- Fleisch von der Metzgerei Mei im Schwarzwald
- Saure Leberle, Wurstwaren und Schlachtspezialitäten sowie anteilige Fleischwaren 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 und treten gemeinsam mit unserem Landhotel Traube 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!