



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 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,
vielseitige Mitarbeiterin, die zahlreiche Teams im Unternehmen unterstützt
und unseren Eltern Gisela & Hansi Rommel

Ruhetag: 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: Sekt¹⁴⁾
hausgemachter Cranberrysirup
Rosmarin

SERVIERT AUF EIS |
GARNIERT MIT ROSMARIN



ALKOHOLFREIE EMPFEHLUNG: Tonic¹⁴⁾
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! Aktuell heißen wir Sie zusätzlich mittwochs in unserem Landgasthof Kreuz an dem sonst regulären Ruhetag willkommen! Wir kochen mittags von 12-13.30 Uhr sowie abends von 17.30-20 Uhr für Sie! Darüber hinaus erweitern wir sonntags unser Angebot auf eine durchgehende warme Küche von 12-19.30 Uhr (letzte Bestellaufnahme) mit einem hausgemachten Kuchenangebot am Nachmittag!

Freuen Sie sich außerdem auf einen Abend in unserem Hause, den wir all den wunderbaren Menschen widmen möchten, die seit vielen Jahren täglich Seite an Seite mit uns zusammenarbeiten: Am 14. März 2026 laden wir zu einem „Menü rund um den Globus“ ein, zu welchem unsere Kolleginnen und Kollegen ihre Lieblingsgerichte aus deren Heimat auf Ihren Tellern präsentieren werden. Seien auch Sie dabei – jetzt anmelden!

Vierzehn Tage später, genauer gesagt am 28.03.2026 ist Simon Reiner von der Metzgerei Hierling bei uns zu Gast. Gemeinsam mit unserem Küchenchef Tobias Heyse wird er Ihnen ein Menü servieren, das annähernd das gesamte Tier von Kopf bis Schwanz beinhaltet. Begleitet mit Weinen vom Stephan Maute, Weinagentur Maute.

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

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 16. März 2026 bis 21. März 2026 im Stammhaus Landgasthof Kreuz

Alle Tagesgerichte beinhalten unsere Tagessuppe und einen Espresso

Montag:	Chili con Carne ^{d)} dazu Basmati-Reis und kl. Beilagen-Salat an Vinaigrette ^{e)}	16
Dienstag:	Wildschweingeschnetzeltes ^{d)} mit buntem Gemüse ^{c)} dazu hausgemachte Spätzle ^{a)b)}	16
Mittwoch	hausgemachte Wildbratwürste ³⁾ an Bratensoße ^{d)} dazu Bratkartoffeln	16
Donnerstag	Liebe Gäste, wir machen Ruhetag. Wir freuen uns an allen anderen Tagen auf Ihren Besuch!	
Freitag:	Matjesfilets „Hausfrauen Art“ ^{c)} mit roten Zwiebeln dazu Bratkartoffeln	16
Samstag:	hausgemachte Käsespätzle ^{a)b)c)} mit Schmelzzwiebeln dazu kl. Beilagen-Salat an Vinaigrette ^{e)}	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 FÜR SPEISEN IN DIESER KARTE VERSTEHEN SICH IN € INKLUSIVE 7% MWST.
ALLE PREISE FÜR GETRÄNKE IN DIESER KARTE VERSTEHEN SICH IN € INKLUSIVE 19% MWST.**

ausgewählte Speisen für Sie:



Karotten-Ingwer-Kokoscrèmesuppe ^{c)d)} mit Croûtons ^{a)}	8
Beilagen-Salat angemachte Rohkostsalate Rote Beete Karotte Rettich dazu Blattsalate an Vinaigrette ^{8)e)} getoppt mit gerösteten Sonnenblumen- & Kürbiskernen	8
Fischknusperle-Salat angemachte Rohkostsalate Karotte Rettich rote Beete mit Blattsalaten an Vinaigrette ^{8)e)} dazu gebackenem Zander ^{a)} und hausgemachte Sc. Remoulade ^{b)c)}	18
VEGI: hausgemachte Gemüse-Käse-Knödel ^{a)b)c)} an Weißwein-Gemüsesoße ^{d)} mit Gemüsevariation ^{c)} und hausgemachter Käsechip ^{c)}	23
Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken mit gedünsteten Zwiebeln an Bratensoße ^{d)} dazu Pommes-frites ^{a)}	29
Hirschedelragoût an würziger Wachholdersoße ^{d)} dazu hausgemachte Spätzle ^{a)b)} und Preiselbeeren	28
KLEINE PORTION	21
paniertes Schweineschnitzel ^{a)b)} an Bratensoße ^{d)} dazu Pommes-frites ^{a)}	19,50
Hackbraten ^{a)b)} an Rahmsoße ^{c)d)} dazu hausgemachte Spätzle ^{a)b)}	17,50
KLEINE PORTION	12

Wurstsalat ²⁾³⁾ dazu Bratkartoffeln dazu Bauernbrot ^{a)} mit Zwiebeln, Gewürzgurken und Essig-Öl-Dressing ^{2)e)} garniert mit roten Zwiebeln	14,50 12,50
VEGI: Käsesalat ²⁾³⁾ dazu Bratkartoffeln dazu Bauernbrot ^{a)} mit Zwiebeln, Gewürzgurken und Essig-Öl-Dressing ^{2)e)} garniert mit roten Zwiebeln	13,50 11,50

Crème-Brulée ^{b)c)} mit Kirschragoût	8
FÜR KINDER: „Eiszwerg Anton“ Erdbeer- und Schokoladeneis ^{a)b)c)h)} mit Sahne ^{c)} , Schokosoße & Schokolinsen ^{c)}	5,50

FÜR ZUSÄTZLICH GEWÜNSCHTE SOßEN ERLAUBEN WIR UNS
€ 3,- ZU BERECHNEN.

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 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