



**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](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 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:

2cl ETTER Erdbeerzauber    1cl hausgemachter Holunderblütensirup  
Sekt Hausmarke | Soda  
SERVIERT AUF EIS |  
GARNIERT MIT ERDBEEREN & MINZE  
0,1l                      6,50



oder alkoholfrei:

1cl hausgemachter Holunderblütensirup mit Rhabarbersaft  
aufgegossen mit Soda-Wasser  
SERVIERT AUF EIS |  
GARNIERT MIT ERDBEEREN & MINZE

0,1l                      6

## Ausblick auf unsere Häuser:

**Wir freuen uns sehr darüber, dass wir Sie heute in unserem Stammhaus Landgasthof Kreuz begrüßen dürfen!** Sonntags arbeiten wir mittags in einem kleineren Team und deshalb auch mit einer kleineren Speisekarte. Genießen Sie unser Sonntags-Menü und ausgewählte Gerichte der regulären Speisekarte – so ist für jeden etwas! Dadurch können wir Ihnen auch an Sonn- und Feiertagen weiterhin einen zuverlässigen Mittags- und Abendservice anbieten. Sonntags gibt es durchgehend warme Küche von 12-21 Uhr.

**Wir freuen uns außerdem über die begonnene Sommersaison auf Hof Höfen in Langenrain!** Hof Höfen ist ein beliebtes Sonntags-Ausflugs-Lokal. In diesem Sommer bieten wir Ihnen feine Gerichte mit Produkten aus der Region. Alles wird hausgemacht, wie Sie es von uns kennen und ganz NEU nun auch glutenfrei! Wir reagieren damit auf die steigende Nachfrage nach glutenfreien Speisen. Besonders bei unseren Familien mit betroffenen Kindern kommt dies sehr gut an. Die Rückmeldungen bestätigen uns, diesen Weg weiterzugehen. Kennen Sie schon unseren Party-Service von Hof Höfen? Gerne verwöhnen wir Sie an Ihrem Wunschtermin in den Räumen, die Sie dafür zur Verfügung stellen. Kontaktieren Sie hierfür Alex Rommel unter 0151-53823282.

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 bei jeder gemeinsamen Runde am Tisch dabei!

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 08. Juni 2026 bis 13. Juni 2026 im Stammhaus Landgasthof Kreuz

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

**Montag:** Königsberger Klopse<sup>a)b)c)</sup> in Kapernsoße 16  
dazu Reis<sup>c)</sup> & kleiner Beilagen-Salat an Vinaigrette<sup>e)</sup>

**Dienstag:** Wildschweinbraten mit gebratenen Pilzen an Rotweinjus<sup>d)</sup> 16  
dazu Gemüsespieß und Teigwaren<sup>c)</sup>

**Mittwoch** Mittwoch und Donnerstag sind unsere Ruhetage.  
-----

**Donnerstag** Wir freuen uns darauf, Sie ab Freitag wieder begrüßen zu dürfen.  
-----

**Freitag:** gebratenes Fischfilet<sup>f)</sup> an zerlassener Butter<sup>c)</sup> 16  
dazu Blattspinat und gebratene Kartoffelspalten

**Samstag:** hausgemachte Lasagne mit Hackfleisch geschichtet 16  
an Tomatensoße<sup>d)</sup> dazu kleiner Beilagen-Salat an Vinaigrette<sup>e)</sup>

- 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 Phenylanquelle, 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.**



# Sonntagsmenü 14. Juni

ausgewählt - hausgemacht - Herzenssache!

## MENÜ AM SONNTAGMITTAG

angemachte Rohkostsalate Gurke | Karotte | Rettich  
dazu Blattsalate an Vinaigrette<sup>e)8)</sup>  
getopft mit gerösteten Sonnenblumen- & Kürbiskernen

\*\*\*

Kalbsgulasch<sup>c)d)</sup> mit hausgemachten Spätzle<sup>a)b)</sup>

\*\*\*

## MINI-DESSERT

warmer Schokoladenkuchen mit einer Kugel Vanilleeis<sup>b)c)g)</sup>

€ 35,00

2-Gang-Menü: € 27,00

**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

## ausgewählte Speisen für Sie:



Spargelcrèmesuppe <sup>c)</sup> mit grünen und weißen Spargelspitzen an Schlagrahm <sup>c)</sup>	10
Beilagen-Salat angemachte Rohkostsalate Gurke   Karotte   Rettich dazu Blattsalate an Vinaigrette <sup>e)8)</sup> getoppt mit gerösteten Sonnenblumen- & Kürbiskernen	8
Fischknusperle-Salat   angemachte Rohkostsalate Gurke   Karotte   Rettich mit Blattsalaten an Vinaigrette <sup>e)8)</sup> dazu gebackener Zander <sup>f)</sup> und hausgemachte Sc. Remoulade <sup>b)c)</sup>	18
<b>VEGI:</b> hausgemachte Käsespätzle <sup>a)b)c)</sup> mit Bio-Bergkäse <sup>c)</sup> aus Fontanella dazu gedünstete Zwiebeln und gehackte Petersilie	18
<b>SAISON:</b> Spargel an Sc. Hollandaise <sup>b)c)</sup> <u>oder</u> zerlassener, geklärter Butter <sup>c)</sup> dazu neue Kartoffeln <sup>c)</sup>	25,50
<b>EMPFEHLUNGEN ZUM SPARGEL:</b>	
ein kleines Saiblingsfilet ca. 140g	8
ein kleines paniertes Kalbsschnitzel <sup>a)b)</sup>	12
Zwiebelrostbraten   vom Rinderrücken mit gedünsteten Zwiebeln an Bratensoße <sup>d)</sup> dazu Pommes-frites <sup>a)</sup>	29
paniertes Schweineschnitzel <sup>a)b)</sup> an Bratensoße <sup>d)</sup> dazu Pommes-frites <sup>a)</sup>	19,50
Hackfleischküchle <sup>a)b)</sup> mit geschwenkten Champignons an Rahmsoße <sup>c)d)</sup> dazu hausgemachte Spätzle <sup>a)b)</sup>	20
KLEINE PORTION	16
***	
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
<b>VEGI:</b> 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
***	
Erdbeeren vom Bodanrück mit zwei Kugeln Vanilleeis <sup>b)c)g)</sup> und Sahne <sup>c)</sup>	9
<b>FÜR KINDER:</b> „Eiszwerg Anton“ Erdbeer- und Schokoladeneis <sup>a)b)c)h)</sup> mit Sahne <sup>c)</sup> , Schokosoße & Schokolinsen <sup>c)</sup>	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