



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“ übergeben. Seit Generationen sind wir für Sie da: **EINFACH. STARK. FAMILIÄR**

Wir danken unseren Vorfahren und insbesondere unseren Eltern Gisela und Hans Rommel für den beispiellosen Einsatz, den sie für dieses Familienunternehmen erbracht haben.

Wir danken aber auch Ihnen, liebe Gäste, dass Sie uns immer wieder aufs Neue besuchen und dass Sie Ihre positiven Erlebnisse nach außen tragen. Ihre Zufriedenheit liegt uns ganz besonders am Herzen. Während Ihres kulinarischen Aufenthaltes verwöhnt Sie unser junges Team mit authentischer Freundlichkeit! Es erwarten Sie 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, das unsere Eltern wiederum im Jahre 1986 von den Großeltern mütterlicherseits Maria und Gottfried Hierling übernahmen. Von 2011-2018 führten unsere Eltern Gisela und Hans Regie in unserer gemütlichen „Trube Stube“. Unser Papa erfüllte sich 2015 den großen Traum seiner eigenen Gartenwirtschaft Hof Höfen in Langenrain, welchen er mit Herzblut vier Jahre lang lebte. Heute ist der Zeitpunkt gekommen, dass sich unsere Eltern nach jahrzehntelanger Verantwortung für dieses Familienunternehmen Stück für Stück aus dem beruflichen Alltag zurücknehmen dürfen. Wir freuen uns mit ihnen auf diesen neuen Lebensabschnitt!

Im Landhotel Traube stehen Christine Odersky-Rommel und ihr Ehemann Norman Odersky mit dem modernen Frühstücks- & Empfangsbereich, zwanzig stilvoll eingerichteten Zimmer sowie zwei Kegelbahnen für Sie bereit.

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

Ankommen - und jeden Moment genießen...



...deshalb direkt bestellen!

Starten Sie Ihren Besuch in unserem Hause mit einem besonderen Genuss-Moment,
unserem Hausapéritif

0,1l

5,50

Hausapéritif

Sekt¹⁴⁾
hausgemachter Cranberrysirup
Rosmarin

SERVIERT AUF EIS |
GARNIERT MIT ROSMARIN



ALKOHOLFREIE EMPFEHLUNG: Prisecco Birne¹⁴⁾
von Birne, Kamille, Linde
Manufaktur Jörg Geiger

0,1l

4,50



Bauerngedeck

Während Sie unsere Speisekarte lesen, verwöhnen wir Sie bereits mit Radiesle und
hausgemachtem Kräuterschmand^{c)} sowie Gänseschmalz, begleitet von frischem Brot^{a)}.

pro Person 3,00

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

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 unter 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 21. November – 26. November 2022 im Stammhaus Landgasthof Kreuz

Montag:	Schweineschnitzel „Florentiner Art“ an Bratensoße ^{d)} zubereitet Spinat und Käse ^{c)} überbacken dazu Pommes-Frites ^{a)} und kleiner Blattsalat an Vinaigrette ^{8)e)}	15
Dienstag:	hausgemachtes Wildhacksteak an Wildsoße ^{d)} dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße ^{a)c)}	15

Mittwoch & Donnerstag

Ruhetage im Landgasthof Kreuz

Gerne heißen wir Sie in unserer gemütlichen Trube Stube ab 16.00 Uhr willkommen!
Dort verwöhnen wir Sie mit einer kleinen, aber feinen Vesperkarte.

Freitag:	gebratenes Lachssteak ^{c)f)} an zerlassener Butter ^{c)} dazu Bratkartoffeln und kleiner Blattsalat an Vinaigrette ^{8)e)}	15
Samstag:	gekochte Rinderzunge an Burgundersoße ^{d)} dazu dreierlei Gemüse ^{b)c)} und feine Bandnudeln ^{a)b)}	15

- ALLE MITTAGS-ANGEBOTE SOLANGE VORRÄTIG -

Alle Tagesgerichte auf Wunsch mit Tagessuppe & Espresso zum selben Preis.

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

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



Außerdem am Mittag:

Wildgulasch „Feldberger Art“ zubereitet mit Speckwürfel ¹⁾ dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Spätzle ^{a)b)} , Preiselbeeren KLEINE PORTION:	23 15
Hackbraten ^{a)b)} an Rahmsoße ^{c)d)} dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Spätzle ^{a)b)} KLEINE PORTION:	16 10,50
Krauchenwieser Forellenfilets ^{c)f)} „Müllerin Art“ dazu Bratkartoffeln und Winter-Salat an Balsamico-Vinaigrette ^{8)e)} KLEINE PORTION:	24 16
hausgemachtes gebratenes Gemüsesteak ^{a)b)d)} mit Kräuterbutter ^{c)} dazu Bratkartoffeln und Winter-Salat an Balsamico-Vinaigrette ^{8)e)}	15
<u>UNSERE EMPFEHLUNG ZU WOCHENBEGINN – NUR SOLANGE VORRÄTIG!</u> Saure Leberle zubereitet mit Zwiebeln, Gewürzgurken und Essig ²⁾ dazu Bratkartoffeln KLEINE PORTION:	15 10

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

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

WIR LEBEN

Zusammengehörigkeit!



Liebe Gäste,

nachdem sich nun über zwei Jahre der Pandemie unsere Gastgeberrolle mit Rollen wie Anpassungskünstler, Einlasskontrolleure oder Hygieneprofis immens überschritten hat, wirken ein weiteres Mal äußere Einflüsse auf uns, durch welche wir mit Flexibilität und Kreativität einen Wandel einleiten:

In unserer gemütlichen Trube Stube...

... haben wir unsere Öffnungszeiten und unser Angebot angepasst. Ab sofort verwöhnen wir Sie abends **kulinarisch mit einer kleinen Vesperkarte** ab 16.00 Uhr. Unser langjähriger Mitarbeiter Michael wird weiterhin sehr gerne für Sie da sein und sich um Ihr leibliches Wohl, liebe Gäste, mit viel Engagement kümmern.

In unserem Stammhaus Landgasthof Kreuz...

... servieren wir Ihnen nun wieder unseren täglich wechselnden Mittagstisch – **qualitativ hochwertig aus regionalen Produkten zubereitet** – zum Preis von € 15,00 inklusive Suppe, Salat und Espresso. Wir haben MO, DI, FR & SA mittags von 12.00 – 13.30 Uhr für Sie geöffnet. Unser Angebot zum Mittagstisch finden Sie online unter www.landgasthofkreuz.com. Außerdem ist unsere Küche abends von 17.30-20.30 Uhr für Sie geöffnet und verwöhnt Sie mit altbekannten Gerichten aus der gut-bürgerlichen Küche des Traditions-gasthauses.

Die Rommel Gastronomie im Wandel...

Im Herbst 2022 erarbeiteten wir Seite an Seite mit unserem langjährigen Team diesen Weg, um für Sie mit gewohnter Aufmerksamkeit Gastgeberinnen und Gastgeber sein zu dürfen

– getreu unseren Werten: *einfach. stark. familiär.*

Liebe Gäste, erfahren Sie das Gefühl der Zusammengehörigkeit in unseren Häusern. Gemeinsam mit jungen Menschen aus der Ferne, welche vor Servicefreude mit uns sprühen verwöhnen wir Sie auf das herzlichste!

Hier setzen wir an – hier machen wir weiter.

Überzeugen Sie sich selbst!

Herzlichst,

Ihre Simone & Alexander Rommel

mit Christine Odersky-Rommel & Norman Odersky

Vorspeise, Suppen & Salate



Ackersalat mit gebratenen Wildplätzchen an Speckdressing ^{1)8)e)} garniert mit Nüssen ^{h)} und Brotcroûtons ^{a)}	12
hausgemachte Rehpraline ^{h)} mit Pistazien auf Selleriefächer dazu Walnüsse ^{c)} an Johannisbeersoße	9
Kürbiscrèmesuppe ^{c)d)} mit Sahnehaube ^{c)} , Kürbiskernen und Kürbiskernöl ^{a)}	7
Rinderkraftbrühe ^{d)} mit Kräuterflädle ^{a)b)c)}	7
Winter-Salat - winterliche Blattsalate und Kräuter an Balsamico-Vinaigrette ^{8)e)} getoppt mit gerösteten Sonnenblumenkernen & Sesam Brotcroûtons & Granatapfel-Splitter	7

Kindergeschichte

„Pumuckl“	Kinderteller Schnitzel ^{c)d)} vom Schwein mit Pommes-frites ^{a)} und wahlweise Blattsalaten ^{8)e)} oder Gemüse	10
„Micky Maus“	Kinderteller Spätzle ^{a)b)} mit Rahmsoße ^{c)d)}	5
„Biene Maja“	Kinderteller Pommes-frites ^{a)} mit Ketchup	5
„Baby-Spätzle“ oder „Räuberteller“	für Kleinkinder servieren wir eine Hand voll Spätzle ^{a)b)} mit Rahmsoße ^{c)d)} im Kinderschälchen kostenfrei.	0

Die Klassiker unter den Vespere...

Schweizer Wurstsalat ^{2)3)c)} dazu Bratkartoffeln dazu Brot ^{a)} zubereitet mit Käse ^{c)} , Zwiebeln, Essiggurken und Essig ^{2)/Öl}	13,50 11,50
Wurstsalat ³⁾ dazu Bratkartoffeln dazu Brot ^{a)} zubereitet mit Zwiebeln, Essiggurken und Essig ^{2)/Öl}	12,50 10,50

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 Sulfit

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

Unsere Hauptgerichte



SAISON: Rehrücken „Krone des Hauses“ <u>ZUBEREITUNG AB 2 PERSONEN</u> rosa gebratener Rehrücken an Apfelrotkohl und Rosenkohl zubereitet mit Maroni, Pilzen und Preiselbeerbirne dazu hausgemachte Spätzle ^{a)b)} und Kroketten ^{a)}	Preis pro Person 35
Zwiebelrostbraten CA. 190G vom Rinderrücken mit gerösteten Zwiebeln ^{a)} an Bratensoße ^{d)} dazu Pommes-frites ^{a)} und Winter-Salat ^{8)e)}	28
Cordon Bleu paniertes Kalbsschnitzel ^{a)b)} aus der Keule gefüllt mit Schinken ¹⁾²⁾ und Käse ^{c)} dazu dreierlei Gemüse ^{b)c)} und Pommes-frites ^{a)}	28
SAISON: medium gebratene Hirschkalbmedaillons unter der Maronikruste ^{a)b)} an Wildsoße dazu Rosenkohl und Kroketten ^{a)}	27
Schwäbische Schweinemedallions CA. 200G an Rahmsoße ^{c)d)} dazu geröstete Zwiebeln ^{a)} , Käsespätzle ^{a)b)c)} und Winter-Salat ^{8)e)}	25
SAISON: Wildschnitzel „Förster Liesel“ zubereitet mit Pilzen dazu hausgemachte Spätzle ^{a)b)} und Winter-Salat ^{8)e)}	25
Wildgulasch „Feldberger Art“ zubereitet mit Speckwürfel ¹⁾ dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Spätzle ^{a)b)} , Preiselbeeren	23
KLEINE PORTION:	15
SAISON: zwölf Stunden nieder gegarter Rehbraten „Baden-Baden“ mit Rotweinbirne dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Spätzle ^{a)b)}	22
FISCH: Krauchenwieser Forellenfilets ^{c)f)} „Müllerin Art“ dazu Bratkartoffeln und Winter-Salat ^{8)e)}	24
KLEINE PORTION:	16
VEGETARISCH: Käsespätzle ^{a)b)c)} zubereitet mit Bio-Bergkäse ^{c)} und gerösteten Zwiebeln ^{a)} dazu Winter-Salat ^{8)e)}	18
VEGETARISCH: gebratene Bülle-Maultaschen ^{a)b)c)} aus der Manufaktur Allgaier Hörli an zerlassener Butter ^{c)} dazu dreierlei Gemüse ^{b)c)}	16
<u>UNSERE EMPFEHLUNG ZU WOCHENBEGINN – NUR SOLANGE VORRÄTIG!</u> Saure Leberle zubereitet mit Zwiebeln, Gewürzgurken und Essig ²⁾ dazu Bratkartoffeln	15

BEI UMBESTELLUNG DER BEILAGE ZU **BRATKARTOFFELN ODER
KÄSESPÄTZLE** 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,

Hierzu empfehlen wir:



2020	Hebsacker LEMBERGER ¹⁴⁾ Qualitätswein trocken		
12,5% Vol	Weingut Jürgen Ellwanger Württemberg Deutschland		
	♣ kühle Nase mit viel Waldbeeren		
	♣ klar & saftig, lebendig & frisch		
	♣ fester Körper mit viel Rückgrat und präziser, stabiler Struktur		
	♣ samtige Tannine langes Finale mit frischen Beeren	0,25l	8
		0,75l	24

Nachtsch

Cassis-Parfait ^{b)c)} mit Spekulatiusmousse ^{a)b)c)}	9
Apfelofenschlupfer ^{a)b)} mit Vanilleeis ^{a)b)c)h)} und Sahne ^{c)}	9
Crème-Brulée ^{b)c)} mit Quittennote	9
„heiße Liebe“ - zubereitet mit Schuss - heiße Himbeeren mit Vanilleeis ^{a)b)c)h)} und Sahne ^{c)}	8
hausgemachtes Waldbeerensorbet aufgegossen mit unserer Hausmarke Sekt	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 KONDITOREI SCHUHMACHER ZUM KAFFEE 2,00 €

ALLE PREISE 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 Sulfit

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