



**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, welche er mit Herzblut vier Jahre lang führte. 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 über 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](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

# Herbstmenü



WAHLWEISE:

gemischte Blattsalate an Kürbiskernvinaigrette<sup>8)e)</sup>  
dazu gebackener Kürbis und geröstete Kürbiskerne

ODER:

Kürbiscrèmesuppe<sup>c)</sup> mit Sahnehaube<sup>c)</sup> dazu Kürbiskerne und Kürbiskernöl

\*\*\*

gebratene 1/4 Landente an eigener Jus<sup>d)</sup>  
dazu Apfelrotkohl<sup>c)</sup> und Kartoffelklöße<sup>a)</sup>

\*\*\*

hausgemachtes Beerenparfait<sup>b)c)</sup>  
dazu Beeren & ein Tupper Sahne<sup>c)</sup>

35

*Passt der Wein - auch sehr fein!*

Wir freuen uns Ihnen begleitend folgende Weine zu unserem herbstlichen Menü empfehlen zu dürfen: Selbstverständlich können Sie diese ausgewählten Weine auch mit vielen unserer anderen Gerichte genießen!

2018 14,0% Vol	Meersburger Halttau <b>SPÄTBURGUNDER</b> <sup>14)</sup> QbA trocken) Spitalkellerei Konstanz   Bodensee   Baden	♣ besticht durch seine rubinrote Farbe mit dunklen Reflexen ♣ fruchtige Aromen von Schattenmorelle, erinnert auch an mediterrane Küche ♣ komplexer Spätburgunder, ein harmonischer und runder Wein.	0,25l 0,75l	7 21
2020 13,5% Vol	<b>GRAUBURGUNDER</b> <sup>14)</sup> QbA trocken) Martin Waßmer   Markgräflerland   Baden	♣ körperreicher im Barrique gereifter Grauburgunder ♣ Aromen nach gelbem Steinobst, Buttergebäck & Zedernholz ♣ kraftvoll & körperreich am Gaumen mit mineralischen Anklängen	0,25l 0,75l	8 24
2020 11,0% Vol	<b>MUSKATELLER Kabinett</b> <sup>14)</sup> QmP trocken) Martin Waßmer   Markgräflerland   Baden	♣ klar und feinsaftig, lebendig und erfrischend ♣ schlank wirkender Körper mit feiner Schmelznote   feinherbe Fruchtsüße ♣ Zitrusfrüchte von Mandarine über Grapefruit mit Muskatnuss, halbierten Trauben bis zu Rosenduft   tief und komplex	0,1l	5

*Weinreise zum Menü pro Gang 0,1l*

Weinreise € 14

Mit wechselndem Menü veranstalten wir in unserem Hause  
**eine Weinverkostung mit Markus Mühle vom Wein gut!. Interessiert?**  
Erfragen Sie gerne den nächsten Termin im November & sichern Sie sich schon heute Ihren Platz!

# Ente gut - alles gut!



Verehrte Gäste,

auch in diesem Jahr stammen unsere Landenten aus Südoldenburg vom Geflügelhof Nobis. Dieser ist in Vestrup/Bakum im Landkreis Vechta zu Hause und wird seit mehr als 75 Jahren von Familie Nobis geführt. Heute wie damals konzentriert sich das mittelständische Familienunternehmen auf die Produktion und den Vertrieb hochwertiger Fleischwaren.

Unsere Enten bringen gute 2,3 kg auf die Waage und werden nach traditioneller Aufzucht auf dem Geflügelhof Nobis sorgfältig geschlachtet. Das schonende Trockenrumpfverfahren gewährleistet, dass wichtige Aromastoffen in der Oberhaut erhalten bleiben. „Auch wenn es anders vielleicht schneller und günstiger geht: Den Unterschied schmeckt man. Und das finden wir auch gut so“.

entnommen und weitere Informationen: [www.gefluegelhof-nobis.de](http://www.gefluegelhof-nobis.de)

## Unser Klassiker

gebratene ½ Landente an eigener Jus<sup>d)</sup>  
dazu Apfelrotkohl<sup>c)</sup> und Kartoffelklöße<sup>a)</sup>

24

eine dazu passende Weinempfehlung vom Bodensee

2017	Cuvée ANNETTE <sup>14)</sup>		
12,5% Vol	Staatsweingut Meersburg   Bodensee   Baden		
	♣ Cuvée aus Dornfelder, Spätburgunder & Regent		
	♣ kraftvoll und doch elegant		
	♣ ein Hauch Extraktsüße mit Kirschen, Holzwürze, Leder & Nougatschokolade		
	♣ feines Tannin   gute Balance	0,25l	8
		0,75l	24
2018	Meersburger Halttau SPÄTBURGUNDER <sup>14)</sup> QbA trocken <sup>1)</sup>		
14,0% Vol	Spitalkellerei Konstanz   Bodensee   Baden		
	♣ besticht durch seine rubinrote Farbe mit dunklen Reflexen		
	♣ fruchtige Aromen von Schattenmorelle, erinnert auch an mediterrane Küche		
	♣ komplexer Spätburgunder, ein harmonischer und runder Wein.		
		0,25l	7
		0,75l	21

**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

# Vorspeise, Suppen & Salate



½ Dutzend Weinbergschnecken <sup>a)</sup> im Pfännle gebacken an feiner Schneckenbutter <sup>c)</sup> dazu Weißbrot <sup>a)</sup>	9
SAISONSUPPE Bitte erfragen Sie die Zusatzstoffe und Allergene	7
Rinderkraftbrühe <sup>d)</sup> mit Kräuterflädle <sup>a)b)c)</sup>	6
badische Maultaschensuppe <sup>a)d)</sup>	5,50
„Salat nach Art des Hauses“ I gemischte Blattsalate und Rohkoststifte an weißer Salatsoße <sup>8)c)e)</sup> aus garniert mit geräucherten Lachsstreifen <sup>f)</sup> und warmem Bodenseefischfilet <sup>c)f)</sup>	16
Salatteller „Reichenauer Art“ I angemachte Rohkostsalate mit hausgemachtem Kartoffelsalat <sup>d)</sup> dazu gemischte Blattsalate an Vinaigrette <sup>8)e)c)</sup>	11
Beilagen-Salat angemachte Rohkostsalate mit gemischten Blattsalaten an Vinaigrette <sup>8)e)c)</sup>	6

# Kindergeschichte

„Pumuckl“	Kinderteller Schnitzel <sup>c)d)</sup> vom Schwein mit Pommes-frites <sup>a)</sup> und Gurken-Karottensalat <sup>8)e)c)</sup>	9
„Micky Maus“	Kinderteller Spätzle <sup>a)b)</sup> mit Rahmsoße <sup>c)d)</sup>	4,50
„Biene Maja“	Kinderteller Pommes-frites <sup>a)</sup> mit Ketchup	4,50
„Baby-Spätzle“	für Kleinkinder servieren wir eine Hand voll Spätzle <sup>a)b)</sup> mit Rahmsoße <sup>c)d)</sup> im Kinderschälchen kostenfrei.	0
„Räuberteller“	„ich hoffe auf fette Beute von Mama & Papa“ ...	0

**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

# Vegetarische Gerichte



Käsespätzle <sup>a)b)c)</sup> zubereitet mit Bio-Bergkäse <sup>c)</sup> und gerösteten Zwiebeln <sup>a)</sup> dazu Beilagen-Salat <sup>8)e)c)</sup>	15,50
gebratene Maultaschen <sup>a)b)c)</sup> aus der Manufaktur Allgaier   Höri gefüllt mit mediterranem Gemüse <sup>d)</sup> an zerlassener Butter <sup>c)</sup> dazu Rohkostsalate und gemischte Blattsalate an Vinaigrette <sup>8)e)c)</sup>	15
Gemüseteller <sup>b)c)</sup> „Reichenauer Art“ Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Bohnen, Blattspinat und mit Käse gratinierte Tomate - variieren je nach Saison - an Hollandaise Soße <sup>b)c)</sup> dazu Salzkartoffeln <sup>c)</sup>	14
hausgemachtes gebratenes Gemüsesteak <sup>a)b)d)</sup> mit Kräuterbutter <sup>c)</sup> dazu Kartoffelspalten und Blattsalate an Vinaigrette <sup>8)e)c)</sup>	14

# Fischgericht

Krauchenwieser Forellenfilets <sup>c)f)</sup> „Müllerin Art“ dazu Salzkartoffeln <sup>c)</sup> und Beilagen-Salat <sup>8)e)c)</sup>	21,50
KLEINE PORTION:	14,50

# Vesperkarte

Teufelsalat   Streifen von Bratenfleisch, Rohkoststifte von Gurke, Rettich, Karotte, Paprika dazu Tomaten und gemischte Blattsalate an Cocktailsoße <sup>c)e)</sup> rassig zubereitet, dazu Brot <sup>a)</sup>	12
Schweizer Wurstsalat <sup>2)3)c)</sup> zubereitet mit Käse <sup>c)</sup> , Zwiebeln, Essiggurken und Essig <sup>2)/Öl</sup> dazu Bratkartoffeln   dazu Brot <sup>a)</sup>	13   11
Wurstsalat <sup>3)</sup> zubereitet mit Zwiebeln, Essiggurken und Essig <sup>2)/Öl</sup> dazu Bratkartoffeln   dazu Brot <sup>a)</sup>	12   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 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

# Unsere Fleischgerichte



Rumpsteak „Hofmeister Art“ CA. 230G mit Kräuterbutter <sup>c)</sup> dazu Bratkartoffeln und Beilagen-Salat <sup>8)e)c)</sup>	31
Zwiebelrostbraten CA. 190G   vom Rinderrücken mit gerösteten Zwiebeln <sup>a)</sup> an Bratensoße <sup>d)</sup> dazu Pommes-frites <sup>a)</sup> und Beilagen-Salat <sup>8)e)c)</sup>	25
Cordon Bleu   paniertes Kalbsschnitzel <sup>a)b)</sup> aus der Keule gefüllt mit Schinken <sup>1)2)</sup> und Käse <sup>c)</sup> dazu Gemüseauswahl <sup>b)c)</sup> und Pommes-frites <sup>a)</sup>	23
Schwäbische Schweinemedallions CA. 200G an Rahmsoße <sup>c)d)</sup> dazu geröstete Zwiebeln <sup>a)</sup> , Käsespätzle <sup>a)b)c)</sup> und Beilagen-Salat <sup>8)e)c)</sup> KLEINE PORTION:	22 14,50
Wiener Schnitzel   paniertes Kalbsschnitzel <sup>a)b)</sup> aus der Hüfte mit Gemüseauswahl <sup>b)c)</sup> und Pommes-frites <sup>a)</sup> KLEINE PORTION:	22 14,50
Wildgulasch „Feldberger Art“ zubereitet mit Speckwürfel <sup>1)</sup> dazu hausgemachte Spätzle <sup>a)b)</sup> und Beilagen-Salat <sup>8)e)c)</sup> , Preiselbeeren KLEINE PORTION:	20 13
paniertes Schnitzel <sup>a)b)</sup> vom Schweinerücken an Bratensoße <sup>d)</sup> dazu Pommes-frites <sup>a)</sup> und Beilagen-Salat <sup>8)e)c)</sup>	17,50
Hackbraten <sup>a)b)</sup> CA. 220G an Rahmsoße <sup>c)d)</sup> dazu hausgemachten Spätzle <sup>a)b)</sup> und Beilagen-Salat <sup>8)e)c)</sup> KLEINE PORTION:	14,50 9,50
<b><u>UNSERE EMPFEHLUNG ZU WOCHENBEGINN – NUR SOLANGE VORRÄTIG!</u></b> Saure Leberle zubereitet mit Zwiebeln, Gewürzgurken und Essig <sup>2)</sup> dazu Bratkartoffeln	13

Verehrte Gäste, unsere Steaks werden gemäß der Lebensmittelverordnung durch gebraten.  
Auf Ihren Wunsch servieren wir Ihnen Ihr Gericht gerne medium oder rare.

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, d) mit Sellerie, e) mit Senferzeugnis, f) mit Fischerzeugnis g) mit Nüssen

# Eisvariationen & hausgemachte Süßspeisen



Nuss-Krokant-Becher Walnusseis <sup>a)b)c)h)</sup> mit Sahne <sup>c)</sup> , Krokant & hausgemachter Karamellsoße	7,50
warmer Apfelstrudel <sup>a)b)</sup> mit Vanilleeis <sup>a)b)c)h)</sup> und Sahne <sup>c)</sup>	7
gemischtes Eis <sup>a)b)c)h)</sup> mit Sahne <sup>c)</sup>	7
gemischtes Eis <sup>a)b)c)h)</sup>	6
Zitroneneis <sup>a)b)c)h)</sup> mit 4cl Wodka	6
„heiße Liebe“ - zubereitet mit Schuss - heiße Himbeeren mit Vanilleeis <sup>a)b)c)h)</sup> und Sahne <sup>c)</sup>	6
<b><u>FÜR KINDER:</u></b> „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“

## Saisonal wechselnd - feine Süßspeisen...

hausgemachtes Rhabarbersorbet mit regionalen Erdbeeren	7
AUF WUNSCH MIT SAHNE <sup>c)</sup>	8
schokoladiges Panna-Cotta <sup>c)</sup> mit Espresso-Schaum <sup>c)</sup>	7
hausgemachtes Holunderblütensorbet aufgegossen mit unserer Hausmarke Sekt	5,50
MINI-DESSERT   unsere kleine Empfehlung	3,50

**GENIEßEN SIE EINE PRALINE DER KONDITOREI SCHUHMACHER ZUM KAFFEE 1,50 €**

**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 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