



**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 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](http://www.familie-rommel.com).

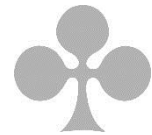
*Wir tragen die Familientradition mit viel Enthusiasmus weiter: Überzeugen Sie sich!*

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

# 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 Trockenrupfverfahren 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>

22

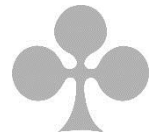
Dazu empfehlen wir ein Glas Rotwein:

2018	Meersburger Haltnau <b>SPÄTBURGUNDER</b> <sup>14)</sup> QbA trocken)		
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
TAGE WIE DIESER <b>FASZINATION NOIR NOVUM</b> <sup>14)</sup> trocken			
12,5% Vol	Weingut L. Bastian   Endingen   Kaisertuhl   Baden		
	♣ tiefdunkles Rot		
	♣ Duft nach reifer, roter Paprika, Heidelbeere und Süßkirsche		
	dezente Vanille- und Holznoten		
	♣ vollmundiger Körper, samtige, den Gaumen auskleidende Tannine		
		0,25l	8
		0,75l	24

**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



½ Dutzend Weinbergschnecken<sup>a)</sup> im Pfännle gebacken  
an feiner Schneckenbutter<sup>c)</sup> dazu Weißbrot<sup>a)</sup>

9

## heiße Suppen

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

## Salatvariationen

„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 warmen Bodenseefischfilets<sup>a)c)f)</sup>

16

Salatteller „Reichenauer Art“ I angemachte Rohkostsalate mit  
hausgemachtem Kartoffelsalat<sup>d)</sup> dazu gemischte Blattsalate an Vinaigrette<sup>8)e)</sup>

11

Beilagen-Salat  
angemachte Rohkostsalate mit gemischten Blattsalaten an Vinaigrette<sup>8)e)</sup>

6

---

**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

# Tellergerichte für den kleineren Appetit



Krauchenwieser Forellenfilet <sup>c)f</sup> „Müllerin Art“ in Butter <sup>c)</sup> gebraten dazu Salzkartoffeln <sup>c)</sup> und kl. Beilagen-Salat <sup>8)e)</sup>	14,50
zwei Schweinemedallions an Champignonrahmsoße <sup>c)d)</sup> mit Gemüseauswahl <sup>b)c)</sup> und hausgemachten Spätzle <sup>a)b)</sup>	14,50
kleines Wiener Schnitzel   paniertes Kalbsschnitzel <sup>a)b)</sup> aus der Keule mit Gemüseauswahl <sup>b)c)</sup> und Pommes-frites <sup>a)</sup>	14,50
Wildgulasch „Feldberger Art“ mit Speckwürfeln <sup>1)</sup> dazu hausgemachte Spätzle <sup>a)b)</sup> und kl. Beilagen-Salat <sup>8)e)</sup> , Preiselbeeren <sup>2)</sup>	13
Hackbraten <sup>a)b)</sup> an Rahmsoße <sup>c)d)</sup> dazu hausgemachte Spätzle <sup>a)b)</sup> und kl. Beilagen-Salat <sup>8)e)</sup>	9,50

BEI UMBESTELLUNG DER BEILAGE ZU **BRATKARTOFFELN ODER KÄSESPÄTZLE**<sup>a)b)c)</sup> ERLAUBEN WIR UNS € 1,50 ZU BERECHNEN.

## Kindergерichte

„Pumuckl“	Kinderteller Schnitzel <sup>c)d)</sup> vom Schwein mit Pommes-frites <sup>a)</sup> und Gurken-Karottensalat <sup>8)e)</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 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

# Fischgerichte



## Verehrte Gäste,

mit unseren beiden Fischlieferanten vom Unter- und Obersee stehen wir in engem Kontakt. Leider ist der Fischfang im sauberen Bodensee nach wie vor stark rückläufig.

Gerne informieren wir Sie je nach Fang über weitere Fischgerichte.

Falls wir keinen fangfrischen Bodenseefisch anbieten können, empfehlen wir Ihnen Forellen aus Krauchenwies am südlichen Rand des Naturparks Obere Donau.

Vielen Dank für Ihr Verständnis.

in Olivenöl gebratene Krauchenwieser Forellenfilets <sup>f)</sup> mit frischen Kräutern und Kirschtomaten zubereitet dazu Salzkartoffeln <sup>c)</sup> und Beilagen-Salat <sup>8)e)</sup>	23,50
Krauchenwieser Forellenfilets <sup>c)f)</sup> „Müllerin Art“ dazu Salzkartoffeln <sup>c)</sup> und Beilagen-Salat <sup>8)e)</sup>	21,50

## 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)</sup>	15,50
gebratene Maultaschen <sup>a)b)c)</sup> von der Höri gefüllt mit mediterranem Gemüse <sup>d)</sup> an zerlassener Butter <sup>c)</sup> dazu Rohkostsalate und gemischte Blattsalate an Vinaigrette <sup>8)e)</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)</sup>	14

**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

# Unsere Fleischgerichte



Rumpsteak „Hofmeister Art“ CA. 230G mit Kräuterbutter <sup>c)</sup> dazu Bratkartoffeln und Beilagen-Salat <sup>8)e)</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)</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)</sup>	22
Wildgulasch „Feldberger Art“ zubereitet mit Speckwürfel <sup>1)</sup> dazu hausgemachte Spätzle <sup>a)b)</sup> und Beilagen-Salat <sup>8)e)</sup> , Preiselbeeren	20
Schweinerückensteak vom Grill CA. 240G an Bratensoße <sup>d)</sup> mit Kräuterbutter <sup>c)</sup> dazu Pommes-frites <sup>a)</sup> und Beilagen-Salat <sup>8)e)</sup>	19
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)</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)</sup>	14,50
ein Paar Bratwürste <sup>6)</sup> an Bratensoße <sup>d)</sup> dazu hausgemachter Kartoffelsalat <sup>d)</sup> und Beilagen-Salat <sup>8)e)</sup>	13
<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



## Vesperkarte

Teufelsalat   Streifen von Bratenfleisch, Rohkoststifte von Gurke, Rettich, Karotte, Paprika dazu Tomaten und gemischte Blattsalate an Cocktailsöße <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	13
Schweizer Wurstsalat <sup>2)3)c)</sup> zubereitet mit Käse <sup>c)</sup> , Zwiebeln, Essiggurken und Essig <sup>2)/Öl</sup> dazu Brot <sup>a)</sup>	11
Wurstsalat <sup>3)</sup> zubereitet mit Zwiebeln, Essiggurken und Essig <sup>2)/Öl</sup> dazu Bratkartoffeln	12
Wurstsalat <sup>3)</sup> zubereitet mit Zwiebeln, Essiggurken und Essig <sup>2)/Öl</sup> dazu Brot <sup>a)</sup>	10
Russische Eier auf Kartoffelsalat <sup>d)</sup> mit Aufschnitt <sup>3)</sup> und Lachs <sup>f)</sup> dazu Brot <sup>a)</sup>	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 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
Eisschokolade I Eiskaffee 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...

ZUBEREITUNGSZEIT 15 MINUTEN – ES LOHNT SICH! halbflüssiger Schokoladenflan <sup>a)b)c)</sup> im Weckglas gebacken dazu Vanilleeis <sup>a)b)c)h)</sup> und Sahne <sup>c)</sup>	8
hausgemachtes Aprikosenparfait <sup>c)</sup> mit beschwipstem Aprikosen-Lavendel-Ragoût <sup>c)</sup>	8
Limetten-Quark-Mousse <sup>c)</sup> mit Ananas-Basilikum-Salat	7
hausgemachtes Rhabarbersorbet aufgegossen mit unserer Hausmarke Sekt	5,50
MINI-DESSERT I 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 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