

# Wir sind gerne für Sie da!

# Zu Gast bei Familie Rommel



## Landgasthof Kreuz

### Öffnungszeiten:

Unsere Öffnungszeiten im Stammhaus Landgasthof Kreuz sind täglich von 11.30 bis 14.30 Uhr und ab 17.00 Uhr.

Unsere Küche verwöhnt Ihren Gaumen gerne in der Zeit von 11.30-14.00 Uhr und von 17.30 – 21.00 Uhr.

Für unsere späten Gäste reichen wir von 21.00 -21.30 Uhr eine verkleinerte Speisekarte.

Mittwoch und Donnerstag sind unsere Ruhetage.

### Öffnungszeiten:

Unsere Öffnungszeiten auf Hof Höfen sind unter der Woche ab 16.00 Uhr (Montag & Dienstag sind Ruhetage).

Samstag: Ab 14.00 Uhr

Sonn- &

Feiertags: Ab 12.00 Uhr – Küchenzeiten von 12.00-20.00 Uhr, Außer von 15.15-16.00 Uhr. In dieser Küchenpause an Sonn- und Feiertagen servieren wir Ihnen gerne Kuchen, Kaiserschmarrn und Eis.

Besten Dank für Ihr Verständnis!



## Hof Höfen

Ein Familienbetrieb der Rommel Gastronomie:

Hof Höfen 1, 78476 Allensbach,  
Telefon 07533/9494450



## Landgasthof Kreuz

*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

**P.s. UnserGutschein ist übrigens in allen  
unseren Häusern einlösbar.**



Gültig:  
übergreifend  
in allen unseren  
Häusern

**Gutschein  
verschenken  
& Freude bereiten**

Betrag frei  
wählbar

**Haben Sie schon unseren Online-Shop  
besucht?**

Mehr unter: [www.familie-rommel.com](http://www.familie-rommel.com)

einfach. stark. familiär.





## Aktuelle Empfehlungen

Blattsalate und Rohkoststifte an Vinaigrette<sup>8)e)</sup> mit lauwarmen Pfifferlingen in Rosmarinbutter geschwenkt dazu Parma-Schinken ..... € 15,90

Tagliatelle<sup>a)b)</sup> mit Pfifferlingen in Olivenöl und Kräutern gebraten mit gegrillten Cocktailtomaten dazu Blattsalate an Vinaigrette<sup>8)e)</sup> ..... € 15,90

Pfifferlinge à-la-crème in feiner Sahnesoße<sup>c)</sup> dazu Semmelknödel<sup>a)b)</sup> und Beilagen-Salat<sup>8)e)</sup> ..... € 19,90

gebratenes Fischfilet<sup>f)</sup> – JE NACH FANG – mit Speck<sup>1)</sup> – Pfifferlingen dazu Salzkartoffeln<sup>c)</sup> ..... € 21,60

medium gebratenes Kalbssteak mit geschwenkten Pfifferlingen dazu Bratkartoffeln und Beilagen- Salat<sup>8)e)</sup> ..... € 28,80

### VORSCHAU: Schlachtspezialitäten im Herbst!

## Vorspeisen & Salate

Rinderkraftbrühe<sup>d)</sup> mit Kräuterflädle<sup>a)b)c)</sup> .... € 5,50

Unsere aktuelle Saisonsuppe auf Empfehlung ..... € 6,20

1/2 Dutzend Weinbergschnecken<sup>a)</sup> im Pfännle gebacken an feiner Schneckenbutter<sup>c)</sup> dazu Weißbrot<sup>a)</sup> ..... € 7,50

Beilagen-Salat angemachte Rohkostsalate mit gemischten Blattsalaten an Vinaigrette<sup>8)e)</sup> ..€ 5,20

Salatteller „Reichenauer Art“ angemachte Rohkostsalate mit hausgemachtem Kartoffelsalat<sup>d)</sup> dazu gemischte Blattsalate an Vinaigrette<sup>8)e)</sup> ..... € 9,20

„Salat nach Art des Hauses“ gemischte Blattsalate und Rohkoststifte an weißer Salatsoße<sup>8)c)e)</sup> aus garniert mit geräucherten Lachsstreifen<sup>f)</sup> und warmem Fischfilet<sup>a)c)f)</sup> ..... € 14,70

## Kinder- & Tellergerichte

Kinderteller – wahlweise Spätzle<sup>a)b)</sup> mit Rahmsoße<sup>c)d)</sup> oder Pommes-frites<sup>a)</sup> mit Ketchup € 4,10

Kinderteller Schnitzel<sup>c)d)</sup> vom Schwein an Bratensoße mit Pommes-frites<sup>a)</sup> und kleinem Beilagen-Salat<sup>8)e)</sup> ..... € 8,60

Hackbraten<sup>a)b)</sup> an Rahmsoße<sup>c)d)</sup> dazu hausgemachte Spätzle<sup>a)b)</sup> & kleiner Beilagen-Salat<sup>8)e)</sup> ..... € 8,60

Wildgulasch „Feldberger Art“ mit Speckwürfeln<sup>1)</sup> dazu hausgemachte Spätzle<sup>a)b)</sup> & kleiner Beilagen-salat<sup>8)e)</sup> und Preiselbeeren ..... € 12,30

kleines Wiener Schnitzel | paniertes Kalbsschnitzel<sup>a)b)</sup> aus der Keule dazu Gemüseauswahl<sup>b)c)</sup> und Pommes-frites<sup>a)</sup> .... € 13,80

zwei Schweinemedallions ca. 110g an Champignonrahmsoße<sup>c)d)</sup> dazu Gemüseauswahl<sup>b)c)</sup> und hausgemachte Spätzle<sup>a)b)</sup> ..... € 14,20

Krauchenwieser Forellenfilet<sup>c)f)</sup> „Müllerin Art“ ca. 110g in Butter<sup>c)</sup> gebraten dazu Salzkartoffeln<sup>c)</sup> und kleiner Beilagen-Salat<sup>8)e)</sup> ..... € 14,20

BEI UMBESTELLUNG DER BEILAGE ZU BRATKARTOFFELN ODER KÄSESPÄTZLE<sup>a)b)c)</sup> ERLAUBEN WIR UNS € 1,00 ZU BERECHNEN.

## Fisch & Vegetarisch

Krauchenwieser Forellenfilets<sup>c)f)</sup> „Müllerin Art“ dazu Salzkartoffeln<sup>c)</sup> & Beilagen-Salat<sup>8)e)</sup> .. € 19,70

Gemüseteller<sup>b)c)</sup> „Reichenauer Art“, Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Bohnen, Blattspinat & mit Käse gratinierte Tomate – variieren je nach Saison – an Hollandaise Soße<sup>b)c)</sup> dazu Salzkartoffeln<sup>c)</sup> .. € 13,40

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> ..... € 15,00

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> ..... € 15,40

## Unsere Fleischgerichte

**UNSERE EMPFEHLUNG ZU WOCHENBEGINN – NUR SOLANGE VORRÄTIG!**

Saure Leberle zubereitet mit Zwiebeln, Gewürzgurken & Essig<sup>2)</sup> dazu Bratkartoffeln ..... € 12,00

Hackbraten<sup>a)b)</sup> ca. 220g an Rahmsoße<sup>c)d)</sup> dazu hausgemachte Spätzle<sup>a)b)</sup> und Beilagen-Salat<sup>8)e)</sup> ..... € 12,90

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> ..... € 16,00

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> .... € 17,60

Wildgulasch „Feldberger Art“ zubereitet mit Speckwürfel<sup>1)</sup> dazu hausgemachte Spätzle<sup>a)b)</sup>, Beilagen-Salat<sup>8)e)</sup> und Preiselbeeren ..... € 18,50

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> .... € 21,20

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> ..... € 21,60

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> .... € 23,80

Rumpsteak „Hofmeister Art“ ca. 230g mit Kräuterbutter<sup>c)</sup> dazu Bratkartoffeln und Beilagen-Salat<sup>8)e)</sup> ..... € 29,50

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<sup>a)b)c)</sup> ERLAUBEN WIR UNS € 1,30 ZU BERECHNEN.

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE 19% MWST. AB 01.07.2020: 5% MWST (Speisen) & 16% MWST (Getränke)

## Veisepkarte

Wurstsalat<sup>3)</sup> zubereitet mit Zwiebeln, Essiggurken und Essig<sup>2)/Öl</sup> dazu Brot<sup>a)</sup> ..... € 7,70

Wurstsalat<sup>3)</sup> zubereitet mit Zwiebeln, Essiggurken und Essig<sup>2)/Öl</sup> dazu Bratkartoffeln ..... € 10,70

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> ..... € 8,30

Schweizer Wurstsalat<sup>2)3)c)</sup> zubereitet mit Käse<sup>c)</sup>, Zwiebeln, Essiggurken und Essig<sup>2)/Öl</sup> dazu Bratkartoffeln ..... € 11,30

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> .... € 10,40

## Eisvariationen & hausgemachte Süßspeisen

MINI-DESSERT | unsere kleine Empfehlung .. € 3,00

FÜR KINDER: „Eiszwerg Anton“ Erdbeer- & Schokoladeneis<sup>a)b)c)h)</sup> mit Sahne<sup>c)</sup>, Schokosoße & Smarties ..... € 4,80

gemischtes Eis<sup>a)b)c)h)</sup> ..... € 6,00  
gemischtes Eis<sup>a)b)c)h)</sup> mit Sahne<sup>c)</sup> ..... € 6,60

„heiße Liebe“ – zubereitet mit Schuss – heiße Himbeeren mit Vanilleeis<sup>a)b)c)h)</sup> & Sahne<sup>c)</sup> .... € 5,70

Eisschokolade | Eiskaffee mit Vanilleeis<sup>a)b)c)h)</sup> und Sahne<sup>c)</sup> ..... € 5,80

Zitroneneis<sup>a)b)c)h)</sup> mit 4cl Wodka ..... € 5,90

warmer Apfelstrudel<sup>a)b)</sup> mit Vanilleeis<sup>a)b)c)h)</sup> und Sahne<sup>a)</sup> ..... € 6,40

Nuss-Krokant-Becher | Walnusseis<sup>a)b)c)h)</sup> mit Sahne<sup>c)</sup>, Krokant & hausgem. Karamellsoße ..... € 7,40

GENIEßEN SIE EINE PRALINE DER KONДИТОРЕИ SCHUHMACHER ZUM KAFFEE ..... € 1,30

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

