



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“ auf operativer Ebene übergeben und seit 2023 dürfen sich unsere Eltern offiziell als pensionierte Gastgeber fühlen. Seit Generationen sind wir für Sie da: **EINFACH. STARK. FAMILIÄR**

Unsere Eltern haben durch ihren beispiellosen Einsatz und dem stetigen Blick zu ihren Gästen ein Lebenswerk geschaffen, das sie in all den Jahren stetig ausbauten. So ist es auch unser tägliches Streben, die lange Tradition des Familienunternehmens weiter zu gestalten!

Unsere Gesellschaft ist im Wandel und so ist es uns 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 einiger Zeit 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, weiterhin 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 und der Traube Stube, das unsere Eltern wiederum im Jahre 1986 von den Großeltern mütterlicherseits Maria und Gottfried Hierling übernahmen. Dort stehen Ihnen Christine Odersky-Rommel und ihr Ehemann Norman Odersky mit dem modernen Frühstücks- & Empfangsbereich, zwanzig stilvoll eingerichteten Zimmer sowie zwei Kegelbahnen für Sie bereit. Und des Weiteren begrüßt Sie, liebe Gäste, Alexander Rommel auf dem seit 2015 gepachteten Hof Höfen in Langenrain mit Biergarten und Veranstaltungsmöglichkeiten.

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

Was uns am Herzen liegt.



- Sauerteigbrot von Brotalgut aus Konstanz
 - frisch aufgebackenes Bauernbrot von der Bäckerei Kopp in Dettingen
 - Bio-Eier „Müller-Eier“ bezogen über den Rohnhauser Hof in Dettingen
 - Fleisch- und Wurstwaren von der Metzgerei Mey im Schwarzwald
 - Saure Leberle von der Metzgerei Hierling in Dettingen zu Wochenbeginn - solange vorrätig -
 - glutenfreie Gerichte unter Berücksichtigung von Kontamination nach bestem Wissen und Gewissen.
-
- Ausbildungsbetrieb mit Auszubildenden aus aller Welt
 - Wir leisten miteinander füreinander: Zellstrukturdesign statt klassischer Hierarchien
 - Wir sind ein beta-Unternehmen: Der Beta-Codex – wir geben gerne Auskunft!
 - Wir sind Teil der Fair Job Hotels e.V.
 - Wir treffen Entscheidungen gemeinsam mit unseren Teams, pflegen eine klare Kommunikationskultur, schaffen so viel Transparenz wie möglich und...
 - ...wir trauen unseren Kolleginnen und Kollegen zu, dass sie Arbeit leisten wollen und pflegen ein konsequent positives Menschenbild, denn jede/r von uns ist „im Grunde gut“.
-
- Wir unterstützen Regionalität
-
- Wir treten gemeinsam mit unserem Landhotel Traube und dessen Trube Stube in Dettingen sowie dem Pachtbetrieb Hof Höfen in Langenrain auf!
 - gemeinsam gestalten wir die Zukunft dieser Traditionshäuser, um Räume für echte Begegnungen des Lebens zu halten und zu erweitern!

Wir schätzen Ihren Zuspruch
und Ihre Unterstützung sehr –
tragen Sie Ihre positiven Erlebnisse nach draußen!

Herzlich Willkommen!



Starten Sie gerne mit unserem Hausapéritif in ein geschmackvoll zubereitetes Essen:

mit Rosmarin verfeinerter Aronia-Saft in Eiswürfelform

aufgegossen mit Sekt¹⁴⁾ | GARNIERT MIT ROSMARIN

0,1l

6,50

oder:

mit Rosmarin verfeinerter Aronia-Saft in Eiswürfelform

aufgegossen mit Tonic⁴⁾¹³⁾ | GARNIERT MIT ROSMARIN

0,1l

6

Auf Wunsch servieren wir Ihnen köstliches Sauerteig-
Brot aus der Backstube „brotalgut“
inkl. gesalzener Butter für € 5,-/für zwei Personen

Ausblick auf unsere Häuser:

Nach wie vor stehen die Menschen in der Gastronomie und Hotellerie vor einer Reihe Herausforderungen, die wir so in dieser Form noch nicht erlebt haben.

... Die Zeiten sind ungewiss, viele Kosten steigen und auch die Wünsche unserer Gäste haben sich ein Stück weit verändert. Als Familienunternehmen, das auf eine lange Tradition zurück blicken darf, stehen wir nun vor einer schwierigen Entscheidung: Um weiterhin das hohe Niveau, welches unsere Gäste von uns gewohnt sind und welches wir gleichzeitig als den Anspruch an unsere Leistungen ansehen, halten zu können, ergreifen wir klare Maßnahmen, welche uns durch die herausfordernde Zeit tragen. Vor allen Dingen sind es die angestiegenen Energiekosten, die steigenden Personalaufwendungen, welche schlichtweg auch gerechtfertigt sind, der Weggang treuer Weggefährten in andere Branchen und die Notwendigkeit effizient zu arbeiten... all das veranlasst uns nach- und ein Stück weit umzudenken.

Um weiterhin einen nachhaltigen Gastronomie- und Hotelleriebetrieb gewährleisten zu können und gleichzeitig die hohen Anforderungen an uns mit Herz und Verstand umsetzen zu können, haben wir uns entschlossen, das Gebäude Landhotel Traube mit Trube Stube für ca. 10 Wochen zu schließen! Diese Entscheidung ist uns nicht leicht gefallen, aber sie ist notwendig, um uns in die Zukunft zu geleiten und unser jahrelanges Familienunternehmen langfristig zu sichern.

Uns ist bewusst, dass diese Entscheidung für Sie überraschend kommt.

Doch wir möchten Ihnen versichern:

Diese Pause dient nicht allein der Kostensenkung, sondern es ist uns wichtig, neue Wege zu finden, um unsere Ressourcen sinnvoll zu nutzen und gleichzeitig den persönlichen und familiären Charme zu bewahren, der uns seit jeher auszeichnet. Wir danken Ihnen für Ihre Treue und Ihr Verständnis in dieser schwierigen Zeit. Als Familie haben wir immer zusammengehalten, und das werden wir auch weiterhin tun – mit Herz und Hingabe für die Gastronomie und Hotellerie, die wir lieben. Wir freuen uns darüber, Sie weiterhin in unserem Stammhaus Landgasthof Kreuz willkommen zu heißen und Ihnen auch in unserem Landhotel Traube in Zukunft ein Zuhause auf Zeit zu bieten.

Ihre Familie Rommel und alle 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 Mittagsgерichte für Sie in dieser Woche

von 06. bis 11. Januar 2025 im Stammhaus Landgasthof Kreuz

Montag:

Am Drei-Königs-Tag heißen wir Sie auf das herzlichste mit unserer à-la-carte Speisekarte sowie dem Feiertags-Menü von 11-15 Uhr willkommen!

Dienstag:

Kalbsgeschnetzeltes^{c)d)} „Züricher Art“ zubereitet mit Champignons & Zwiebeln dazu Gemüseauswahl^{c)} und hausgemachte Spätzle^{a)b)} 15,50

Mittwoch & Donnerstag

Ruhetage im Landgasthof Kreuz

Bitte nehmen Sie außerdem zur Kenntnis,
dass unser Landhotel Traube mit Trube Stube bis einschl. 11. März geschlossen ist.

Freitag:

gebratenes Forellenfilet^{f)} an Weißweinsauce^{c)} 15,50
dazu Karottengemüse^{c)} & mit Kräutern gebratene Kartoffelscheiben^{c)}

Samstag:

Bülle-Maultaschen^{a)b)c)} mit Zwiebelschmandfüllung^{c)}
angerichtet mit kleinem Beilagen-Salat^{e)g)} 15,50

- ALLE MITTAGS-ANGEBOTE SOLANGE VORRÄTIG -

Alle Tagesgerichte beinhalten unsere Tagessuppe und einen Espresso

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

Immer wieder Samstags:



FÜR KÄSE UND SPÄTZLE-LIEBHABER:

Unsere beliebten hausgemachten Käsespätzle mit Bergkäse vom Biobauern in Fontanella servieren wir Ihnen immer samstags in unterschiedlichsten Varianten!

VEGETARISCH: Käsespätzle^{a)b)c)} zubereitet mit Bio-Bergkäse^{c)} und gedünsteten Zwiebeln^{a)}	17
Käsespätzle ^{a)b)c)} zubereitet mit Tranchen von Schweinemedallions an Rahmsoße ^{c)d)} dazu gedünstete Zwiebeln	24
Käsespätzle ^{a)b)c)} mit gebratenem Kikok-Hähnchen an Rahmsoße ^{c)d)}	24
Käsespätzle ^{a)b)c)} mit gebratenem Lachs ^{f)} hausgemachter Kräuterbutter ^{c)d)}	27
Käsespätzle ^{a)b)c)} mit Rumpsteak und hausgemachter Kräuterbutter ^{c)d)}	36

SONNTAGS ZU GAST IM LANDGASTHOF:

Der Sonntag - früher war dies grundsätzlich ein besonderer Tag!
Ein Tag, an dem die Familie zusammengekommen ist, miteinander gekocht und gegessen wurde. Nicht umsonst hieß es „ein Sonntags-Essen“! **Wie sieht Ihr Sonntag aus? Erinnern wir uns wieder daran und genießen den Sonntag** - kulinarisch mit Freunden und Familie.

Sonntags-Menü 12. Januar 2025

Ackersalat an Speckvinaigrette^{1)8)e)}

gebratene Schweinemedallions an Sherry-Rahmsoße^{c)d)}
dazu hausgemachtes Kartoffelgratin^{c)}

ein Heißgetränk Ihrer Wahl mit einer Praline
von der Konditorei Schuhmacher in Allensbach

€ 29,50

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 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

Speisen Sie bei uns:

ausgewählt - hausgemacht - Herzenssache!



SUPPEN:

Rinderkraftbrühe^{d)} mit Kräuterflädle^{a)b)c)} und Brätklöße 9

hausgemachte Karotten-Ingwercremesuppe^{c)d)}
mit Sahnehaube^{c)} und Croûtons^{a)} 8

SALATE:

Ackersalat an Speckvinaigrette^{1)8)e)} 9

Beilagen-Salat angemachte Rohkostsalate rot Beete | Karotte | Rettich
dazu Blattsalate an Vinaigrette^{8)e)}
getoppt mit gerösteten Sonnenblumenkernen & Sesam & Kürbiskerne 8

ZWISCHENGERICHTE:

medium gebratenes Wildschnitzel „Förster Liesel“ zubereitet mit Champignons
dazu Apfelrotkohl | hausgemachte Spätzle^{a)b)} und Preiselbeeren 19
VOLLE PORTION: 28,50

Linguine an Weißweinsauce^{c)d)} zubereitet mit Glük-Shrimps^{f)} 25
VOLLE PORTION: 32

KLEINE GERICHTE:

Hackbraten^{a)b)} mit geschwenkten Champignons an Rahmsauce^{c)d)}
dazu hausgemachte Spätzle^{a)b)} 15

paniertes Schnitzel^{c)d)} vom Schwein an Bratensoße^{d)} dazu Pommes-frites^{a)} 11
und WAHLWEISE Karottensalat^{8)e)} ODER Brokkoli/Karotten-Gemüse^{c)}
VOLLE PORTION MIT POMMES-FRITES^{a)}: 17,50

Wiener Schnitzel^{c)d)} vom Kalb dazu Pommes-frites^{a)} 17
VOLLE PORTION: 26

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



DAFÜR SIND WIR BEKANT – IMMER ZU WOCHENBEGINN:

Saure Leberle zubereitet mit Zwiebeln, Gewürzgurken und Essig²⁾ dazu Bratkartoffeln 17,50
KLEINE PORTION: 12

– SOLANGE VORRÄTIG –

HAUPTGERICHTE:

medium gebratene Wildfilets unter der Maronikruste^{a)b)}
an Wildsoße dazu Rotkohl und Kroketten^{a)} 32

Wildgulasch „Feldberger Art“ zubereitet mit Speckwürfel¹⁾ 28,50
an würziger Wachholdersoße dazu Rotkohl | hausgemachte Spätzle^{a)b)} & Preiselbeeren
KLEINE PORTION: 19

Cordon Bleu | paniertes Kalbsschnitzel^{a)b)} aus der Keule gefüllt mit Schinken¹⁾²⁾
und Käse^{c)} und Pommes-frites^{a)} 28,50

Zwiebelrostbraten | vom Rinderrücken mit gedünsteten Zwiebeln
an Bratensoße^{d)} dazu Pommes-frites^{a)} 28,50

glasierter Schweinebraten an Bratensoße^{d)}
dazu Rotkohl und hausgemachte Spätzle^{a)b)} 24,50

FISCH: gebratene Krauchenwieser Forellenfilets^{f)} „Müllerin Art“
dazu Salzkartoffeln^{c)} 23
KLEINE PORTION: 15

VEGETARISCH

hausgemachtes Gemüsesteak^{a)b)c)} mit Kräuterbutter^{c)} dazu Bratkartoffeln 19
DAZU EMPFEHLEN WIR: eine Portion Gemüse 24

VEGAN & LEKTINARM:

crémiges Hirse-Gericht mit Champignons | Blattspinat und Walnüssen^{g)} 18

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

Beilagen:



Klassiker des Hauses: eine Portion Gemüse Blumenkohl Brokkoli Karotten an Mandelbutter ^{c)} und hausgemachter Sc. Hollandaise ^{b)c)}	5
eine Portion Blattspinat	5
eine Portion Kroketten ^{a)} oder Käsespätzle ^{a)b)c)}	5
eine Portion hausgemachter Kartoffelsalat ^{b)d)e)} – SOLANGE VORRÄTIG –	5

Die Klassiker unter den Vespers...

Schweizer Wurstsalat ^{2)3)c)} dazu Bratkartoffeln dazu Brot ^{a)} zubereitet mit Käse ^{e)} , Zwiebeln, Essiggurken und Essig ²⁾ /Öl	15,50 13,50
Wurstsalat ³⁾ dazu Bratkartoffeln dazu Brot ^{a)} zubereitet mit Zwiebeln, Essiggurken und Essig ²⁾ /Öl	14,50 12,50

eine Rotweinempfehlung für "noch mehr Genuss":

2020 13,0% Vol	PIPOLI AGLIANICO DEL VULTURE¹⁴⁾ DOC Vigneti del Vulture Basilikata Italien		
	♣ 100% Aglianico		
	♣ zum Teil in französischen Barriques gereift		
	♣ Bouquet von roten Früchten, Kirschen und Veilchen, Vanille, Lakritz und schwarzer Pfeffer		
	♣ warm, voller Körper, reife Tannine	0,25l	9
		0,75l	27

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

Nachttisch



Apfelstrudel ^{a)b)g)} mit Vanilleeis ^{a)b)c)h)} und Sahne ^{c)}	8
heiße Himbeeren - zubereitet mit Schuss - dazu Vanilleeis ^{a)b)c)h)} und Sahne ^{c)}	8
Nuss-Krokant-Becher ^{a)b)c)h)} mit Sahne ^{c)} Eis mit Ahornsirup und karamellisierten Walnüssen Haselnusseis Krokant Sahne ^{c)} hausgemachte Karamelloße	8
eine Kugel Vanilleeis ^{a)b)c)h)} & eine Kugel Schokoladeneis ^{a)b)c)h)} mit Sahne ^{c)} und Eierlikör	8
hausgemachtes Tiramisu ^{b)c)}	7

FÜR KINDER:

„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 19% 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