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, dass 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 erwarten 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 Trube 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

Ankommen – und jeden Moment genießen...

...deshalb direkt bestellen!

Starten Sie Ihren Besuch in unserem Hause mit einem besonderen Genuss-Moment - wir empfehlen Ihnen diesen Apéritif: 0,1l 6,50

L'Aperitivo Nonino

Nonino
Tonic
Zitrone

SERVIERT AUF EIS I
GARNIERT MIT MINZE

ALKOHOLFREIE EMPFEHLUNG: „it's not a sin"[14)] P.J.Valckenberg
Ingwer I Limettenblätter I
Bitterorangenschale

SERVIERT AUF EIS I
GARNIERT MIT LIMETTE

0,1l 5,50

Ausblick: **Chasing Mondays kommt im Frühling zu uns ins „Kreuz"!**

GENAUER GESAGT:
Chasing Mondays wird ein Wohnzimmer-Konzert in unserem Weinkeller im Landgasthof Kreuz geben, und zwar am SA, 13.04.2024 ab 20.00 Uhr. Nähere Informationen zur Band erhalten Sie unter www.chasingmondays.de!
Wir öffnen die Türen ab 19.30 Uhr, Eintritt € 8,- im Kartenvorverkauf/ begrenzte Anzahl. Getränkeverkauf im Weinkeller!

JETZT TICKETS SICHERN!

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

Vorspeise, Suppen & Salate

SAISONSUPPE: hausgemachte Bärlauchcrèmesuppe[c)] mit Sahnehaube[c)] und gerösteten Sonnenblumenkernen	8
Rinderkraftbrühe[d)] mit Kräuterflädle[a)b)c)] in der Suppentasse	8
½ Dutzend Weinbergschnecken dazu Weißbrot[a)]	9
Salatteller „Reichenauer Art“ angemachte Rohkostsalate Gurke I Karotte I Rettich mit Blattsalaten an Vinaigrette[8)e)] dazu hausgemachter Kartoffelsalat[8)d)e)] getoppt mit gerösteten Sonnenblumenkernen & Sesam	15
Beilagen-Salat angemachte Rohkostsalate Gurke I Karotte I Rettich dazu Blattsalate an Vinaigrette[8)e)] getoppt mit gerösteten Sonnenblumenkernen & Sesam	8

Kindergerichte

„Pumuckl“	Kinderteller Schnitzel[c)d)] vom Schwein mit Pommes-frites[a)] und wahlweise Karottensalat[8)e)] oder Brokkoli/Karotten-Gemüse[c)]	11
„Micky Maus“	Kinderteller Spätzle[a)b)] mit Rahmsoße[c)d)]	6
„Biene Maja“	Kinderteller Pommes-frites[a)] mit Ketchup	6
„Baby-Spätzle“ oder „Räuberteller“	für Kleinkinder servieren wir eine Hand voll Spätzle[a)b)] mit Rahmsoße[c)d)] im Kinderschälchen kostenfrei.	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

Unsere Empfehlungen zum Osterfest

gebratenes Saiblingsfilet an Bärlauchvelouté dazu Kirschtomaten-Ragoût und Reis[c)]	29
gebratenes Hechtsteak[f)] unter der Bärlauchkruste[a)b)c)] an zerlassener Butter[c)] dazu Salzkartoffeln[d)]	25
Krauchenwieser Forellenfilets[c)f)] „Müllerin Art“ an zerlassener Butter[c)] dazu Salzkartoffeln	23
KLEINE PORTION:	15
Tranchen von der nieder-gegarten Lammkeule an Rosmarinjus[d)] dazu Speckbohnen[1)] und hausgemachtes Kartoffelgratin[c)]	29,50
Rumpsteak „Hofmeister Art“ mit hausgemachter Kräuterbutter[c)] an Bratensoße[d)] dazu Pommes-frites[a)]	32
VEGETARISCH: gebratenes Gemüsesteak[a)b)d)] mit Kräuterbutter[c)] - auf Wunsch mit hausgemachter Bärlauchbutter - dazu Salzkartoffeln an hausgemachter Sc. Hollandaise[b)c)]	14

Dessertempfehlungen

hausgemachter Rüblikuchen[a)b)c)g)] mit Vanilleeis[a)b)c)h)] und Sahne[c)]	9
hausgemachtes Quittenmousse[c)] mit Beernkompott	7

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 Hauptgerichte

Cordon Bleu I paniertes Kalbsschnitzel[a)b)] aus der Keule gefüllt mit Schinken[1)2)]
und Käse[c)] und Pommes-frites[a)] 28,50

Zwiebelrostbraten I vom Rinderrücken mit gerösteten Zwiebeln[a)]
an Bratensoße[d)] dazu Pommes-frites[a)] 28,50

Wildgulasch „Feldberger Art“ zubereitet mit Speckwürfel[1)]
dazu hausgemachte Spätzle[a)b)], Preiselbeeren 24,50
KLEINE PORTION: 16

Schwäbische Schweinemedaillons an Rahmsoße[c)d)]
dazu geröstete Zwiebeln[a)] und hausgemachte Käsespätzle[a)b)c)] 24

paniertes Schweineschnitzel[c)d)] an Bratensoße[d)]
dazu hausgemachter Kartoffelsalat[8)d)e)] 17,50

SAISON: Tagliatelle[a)b)] an hausgemachtem Bärlauchpesto
angerichtet mit gerösteten Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan[c)] 15

VEGETARISCH: Gemüseteller[b)c)] „Reichenauer Art“ mit Salzkartoffeln[c)] 18
Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Bohnen, Blattspinat und mit Käse gratinierte Tomate
- variieren je nach Saison - an hausgemachter Sc. Hollandaise[b)c)] und Mandelbutter[c)]

VEGETARISCH: Käsespätzle[a)b)c)] zubereitet mit Bio-Bergkäse[c)]und gerösteten Zwiebeln[a)] 17

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 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

Beilagen:

eine Portion Gemüse Blumenkohl I Brokkoli I Karotten an Mandelbutter[c)] und hausgemachter Sc. Hollandaise[b)c)]	5
eine Portion Blattspinat	4
eine Portion Speck-Bohnen[1)]	4
eine Portion Kroketten[a)]	5
eine Portion hausgemachter Kartoffelsalat[8)d)e)]	5

Die Klassiker unter den Vespern...

Schweizer Wurstsalat[2)3)c)] dazu Bratkartoffeln I dazu Brot[a)]
zubereitet mit Käse[c)], Zwiebeln, Essiggurken und Essig[2)]/Öl — 15,50 I 13,50

Wurstsalat[3)] dazu Bratkartoffeln I dazu Brot[a)]
zubereitet mit Zwiebeln, Essiggurken und Essig[2)]/Öl — 14,50 I 12,50

eine Weinempfehlung zum Essen:

2022 — Neprica **PRIMITIVO**[14)] Puglia IGT
14,0% Vol — Weingut Marchesi Antinori I Tormaresca I Apulien I Italien

- ♣ Duft nach roten Früchten & schwarzen Kirschen
- ♣ ergänzt um Nuancen von Veilchen & Anis zeigt er einen weichten Charakter mit sanften Tanninen und einer schönen Balance.

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 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

Nachtisch

Apfelstrudel[a)b)g)] mit Vanilleeis[a)b)c)h)] und Sahne[c)]	9
hausgemachtes Tannen-Honig-Parfait[c)] mit Pflaumenkompott	8
„heiße Liebe“ - zubereitet mit Schuss - heiße Himbeeren mit 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 I Haselnusseis I Krokant Sahne[c)] I hausgemachte Karamellsoße	8
hausgemachtes Quittensorbet aufgegossen mit unserer Hausmarke Sekt	8
hausgemachtes Karamellköpfle[a)]	6

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