



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 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, dass 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.

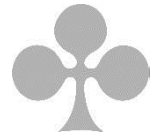
Wir tragen die Familientradition mit viel Enthusiasmus weiter: Überzeugen Sie sich!

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:

hausgemachter Cranberry-Sirup in Eiswürfelform
aufgegossen mit Sekt¹⁴⁾ | GARNIERT MIT ROSMARIN 0,1l 6,50

oder:

hausgemachter Cranberry-Sirup in Eiswürfelform
aufgegossen mit Tonic⁴⁾¹³⁾ | GARNIERT MIT ROSMARIN 0,1l 6

In der Zwischenzeit werden Sie von unserem Team am Abend mit einem genussvollen Einstieg empfangen: Sauerteigbrot mit „Möckelchen“ Grana Padano dazu ein paar wenige Tropfen Balsamico Giuseppe 3 Goldmedaillen.

Auf Wunsch servieren wir Ihnen mehr von
diesem köstlichen Brot
inkl. gesalzener Butter für € 7,-/Portion

Anblick auf unsere Häuser:

... besuchen Sie uns an unserem Stand auf dem Weihnachtsmarkt in Konstanz!

... es gibt sie mehr denn je... die „saure Gurkenzeit“ am Bodensee...

Wir begegnen den komplexen Herausforderungen unserer Zeit mit einer offenen und neu gedachten Unternehmensführung. Zugegeben, so neu ist die Idee von Selbstorganisation, Transparenz, Zutrauen, miteinander-füreinander leisten nicht, aber beta-Unternehmen wie zum Beispiel im Hause Toyota oder DM-Markt, die sich durch oben genannten Ansatz im Führungsstil von Alpha-Unternehmen unterscheiden, sind noch immer wenig stark verbreitet. Wir finden, es lohnt sich am System zu arbeiten und einen sinnstiftenden Arbeitsort zu schaffen, an dem Freude an der Zusammenarbeit im Vordergrund steht!!

... So haben wir uns im letzten Jahr überlegt, mit welchen Ideen wir der Herausforderung des ersten Quartals entgegen wirken können. Die Teilnahme am Konstanzer Weihnachtsmarkt ist eine Initiative, die unser Team daraus ergriffen hat. Seien auch Sie dabei!

An unserem Weihnachtsmarkt-Stand von 28.11. bis einschl. 23.12.2024.

Wir danken für Ihre Unterstützung!

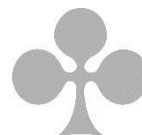
... kennen Sie schon unser Angebot der Trube Stube in Dettingen?

- GlühShrimps, Risotto-Abende, Spare Ribs „all you can eat“, Schnitzelabende
- dauerhaft kleine, warme Speisekarte MI / DO / FR dank dem Engagement von Michael!

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

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 Mittagsgerichte für Sie in dieser Woche

von 25. bis 30. November 2024 im Stammhaus Landgasthof Kreuz

Montag: Spare Ribs mit Kartoffelecken^{c)}
dazu Erbsen-Tomatencocktailgemüse^{c)} 15,50

Dienstag: Spaghetti „Bolognese“^{a)d)}
dazu und Beilagen-Salat an Vinaigrette^{e)8)} 15,50

Mittwoch & Donnerstag

Ruhetage im Landgasthof Kreuz

Gerne heißen wir Sie in unserer gemütlichen Trube Stube ab 16.00 Uhr willkommen!

MO/DI/FR umfangreiches Vesperangebot; MI/DO warme Küche!

Freitag: pochiertes Fischfilet^{f)} an Weißweinsauce^{c)d)}
dazu Karottengemüse^{c)} und Salzkartoffeln^{c)} 15,50

Samstag: Zucchinischnitzel^{a)c)} an Schnittlauchsoße^{c)d)}
dazu Reis^{c)} und Beilagen-Salat an Vinaigrette^{e)8)} 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 Lachs ^{f)} hausgemachter Kräuterbutter ^{c)d)}	27
Käsespätzle ^{a)b)c)} mit Rinderfilet und hausgemachter Kräuterbutter ^{c)d)}	36
Käsespätzle ^{a)b)c)} Surf & Turf mit Rinderfilet und Glük-Garnele ^{f)}	40

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 01.12.2024

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

¼ Landente an eigener Jus^{d)}
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße^{a)b)}

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

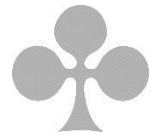
€32,00

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 Brätklößle 9

hausgemachte Pastinakencrèmesuppe^{c)d)}
mit Sahnehaube^{e)} und Pistaziensplitter^{g)} 8

VORSPEISE:

hausgemachte Wildpastete an Sc. Cumberland mit Salatgarnitur an Speckdressing^{1)8)e)} 14

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

ZWISCHENGERICHT:

zwölf Stunden nieder gegarter Wildbraten „Baden-Baden“ mit Rotweinsbirne
dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Spätzle^{a)b)} 19

VOLLE PORTION: 28,50

LEICHTES GERICHT:

Gemüseteller^{b)c)} „Reichenauer Art“ mit Salzkartoffeln^{c)} 18

Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Bohnen, Blattspinat und mit Käse gratinierte Tomate
- variieren je nach Saison - an Mandelbutter^{c)} und Sc. Hollandaise^{b)c)} à part

KLEINE GERICHTE:

Hackbraten^{a)b)} mit geschwenkten Champignons an Rahmsoße^{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)}

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 BEKANNT – IMMER ZU WOCHENBEGINN:

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

– SOLANGE VORRÄTIG –

SAISON: Rehrücken „Krone des Hauses“ ZUBEREITUNG AB 2 PERSONEN

rosa gebratener Rehrücken an Apfelrotkohl und Rosenkohl
zubereitet mit Maroni, Pilzen und Preiselbeerbirne
dazu hausgemachte Spätzle^{a)b)} und Kroketten^{a)} Preis pro Person 45

WEITERE WILDGERICHTE IM HERBST:

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

Wildgulasch „Feldberger Art“ zubereitet mit Speckwürfel¹⁾
an würziger Wachholdersoße dazu hausgemachte Spätzle^{a)b)}, Preiselbeeren 24,50
KLEINE PORTION: 16

Wildschnitzel „Förster Liesel“ zubereitet mit Pilzen
dazu hausgemachte Spätzle^{a)b)} 23

HAUPTGERICHTE:

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

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

VEGAN & LEKTINARM:

crémiges Hirse-Gericht mit Champignons | Blattspinat und Nüssen⁹⁾ 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 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:



Klassiker des Hauses: eine Portion Gemüse Blumenkohl Brokkoli Karotten an Mandelbutter ^{c)} und hausgemachter Sc. Hollandaise ^{b)c)}	5
eine Portion buntes Gemüse aus der Pfanne	5
eine Portion Blattspinat oder Bohnen im Speck-Mantel ¹⁾	5
eine Portion Kroketten ^{a)} oder Käsespätzle ^{a)b)c)}	5
eine Portion hausgemachter Kartoffelsalat ^{8)d)e)} – SOLANGE VORRÄTIG –	5

Die Klassiker unter den Vespere...

Schweizer Wurstsalat ^{2)3)c)} dazu Bratkartoffeln dazu Brot ^{a)} zubereitet mit Käse ⁶⁾ , 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

KÄSE SCHLIEßT DEN MAGEN:

höhlengereifter Gruyère Stilton in Heu gereifter Camembert vom Affineur Volker Walthmann aus Erlangen	14
dazu ein Glas Goldmuskateller vom Pfannebecker	0,1l 5,50

eine Rotweinempfehlung für "noch mehr Genuss":

2022	Centurio PRIMITIVO ¹⁴⁾ Salento IGP		
13,5% Vol	Centurio Minor Salento Apulien Italien		
	♣ Duft nach dunklen Beeren und reifen Feigen		
	♣ körperreich mit großzügigem Fruchtextrakt, begleitet von geschmeidigen, feinkörnigem Tannin. Höchste Qualität und unverwechselbarer Charakter.		
		0,25l	9
		1l	36

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 Karamellsoße 8

MINI-DESSERTS:

eine Kugel hausgemachtes Quittensorbet im Weckglas 3

weißes Schokoladen-Lebkuchen-Mousse^{b)c)} mit Granatapfelgrütze 5

Panna Cotta^{c)8)} mit Pflaumen-Zimt-Kompott - zubereitet mit Schuss - 5

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