



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 erwarten Sie, liebe Gäste, weiterhin eine hervorragende gutbürgerliche 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

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:

Unser aktueller Hausapéro:

ALKOHOLISCHE EMPFEHLUNG: Violet Sprizz
Violet Apéritif aus Konstanz
Sekt Hausmarke | Soda

SERVIERT AUF EIS |
GARNIERT MIT LIMETTE & MINZE

0,25l 7,50



Zu Gast bei Familie Rommel

 **Trube Stube**

Liebe Gäste,
ab September öffnet unsere Trube Stube an folgenden Tagen für euch:

Mittwoch | Donnerstag | Freitag

Für unsere Montags- und Dienstags-Gäste freuen wir uns, euch im Landgasthof Kreuz begrüßen zu dürfen und den Stammtisch wieder aufleben zu lassen!

NEU in der Trube Stube:

- kleine warm-kalte Speisekarte mit gut-bürgerlicher Küche
- „Durchsichtiger Dunschtig“ – Immer donnerstags: Kneipen-Abend mit Bier aus der Flasche und badischen Tapas

Freitags – Themenabende: (gerne mit Reservierung)

FR, 06.09.2024: Spare Ribs „all you can eat“ (ausgebucht)

FR, 13.09.2024: Risotto mit verschiedenen Toppings

FR, 20.09.2024: Schnitzelplatte (ab 2 Personen) mit Spätzle und Bratkartoffeln

FR, 27.09.2024: Glüh-Shrimps in Weißweinsauce mit frischem Brot

einfach. stark. familiär.

Ein Betrieb der Rommel Gastronomie GmbH & Co.KG
Kapitän-Romer-Straße 9b | 78465 Konstanz | Telefon 07533/932230
info@trubestube.com | www.trubestube.com

Neues aus
unserer Trube
Stube!

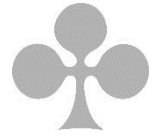
GERNE JETZT FÜR UNSERE
THEMENABENDE FREITAGS
RESERVIEREN!

**NACHSTEHENDE ANZEIGE IST
BEISPIELHAFT – WIR SETZEN DIE
AKTIONEN WOCHE UM WOCHE
FORT...**

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

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 unter 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 07. Oktober bis 12. Oktober 2024 im Stammhaus Landgasthof Kreuz

Montag: Hacksteak an Bratensoße^{d)} dazu Spiegelei^{b)}
Brokkoligemüse^{c)} und hausgemachte Spätzle^{a)b)} 15,50

Dienstag: Canelloni^{a)b)} mit Spinat gefüllt an Tomatensoße^{c)d)}
mit Käseüberbacken^{c)} und kl. Beilagen-Salat an Vinaigrette^{e)ß)} 15,50

Mittwoch & Donnerstag

Mittwochs und donnerstags sind unsere Ruhetage

Unsere Trube Stube nebenan ist ab sofort MI – DO – FR für Sie ab 16.00 Uhr geöffnet! **reuen Sie sich auf neue Themenabende und anreizende Speisenangebote.**

Am MO & DI heißen wir unsere Trube Stube-Gäste gerne im Stammhaus Landgasthof Kreuz willkommen!

Freitag: gebratenes Fischfilet^{f)} in Eihülle^{a)b)c)} an Weißweinsauce^{c)d)} 15,50
dazu Karottengemüse^{c)} und Linguine^{a)b)}

Samstag: gepökelte Schweinebäckle¹⁾ an Burgundersauce^{d)} 15,50
dazu Speckbohnen¹⁾ und Salzkartoffeln^{c)}

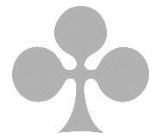
- ALLE MITTAGS-ANGEBOTE SOLANGE VORRÄTIG -

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 Phenylaninquelle, 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

Schlachtspezialitäten



Wurstsuppe mit „Ribbele“ a)b)

4,50

Schlachtplatte „Spezial“ ab 2 Personen

Blut- und Leberwurst, „Eisbeinle“, Kesselfleisch, Rostbratwürste
und Leberknödel auf Sauerkraut
dazu Kartoffel- und Erbsenpüree^{c)}
Preis pro Person

28

gekochtes Ripple¹⁾

auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree^{c)}

22

Schlachtsteller

Blut- und Leberwurst, Kesselfleisch auf Sauerkraut
dazu Kartoffel- und Erbsenpüree^{c)}

22

Kesselfleisch

auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree^{c)}

20

Blut- und Leberwurst

auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree^{c)}

19

kleiner Schlachtsteller...

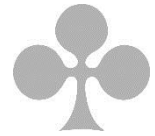
Blut- und Leberwurst, Kesselfleisch auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree

16

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

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

Vorspeise, Suppen & Salate



SAISON: Kürbiscrèmesuppe mit Sahnehaube ^{c)} Kürbiskernöl & Croûtons ^{a)}	8
Rinderkraftbrühe ^{d)} mit Kräuterflädle ^{a)b)c)} in der Suppentasse	8
Salatteller „Reichenauer Art“ angemachte Rohkostsalate Gurke Karotte Rettich mit Blattsalaten an Vinaigrette ^{8)e)} dazu hausgemachter Kartoffelsalat ^{8)d)e)} getoppt mit gerösteten Sonnenblumenkernen & Sesam	15
Beilagen-Salat angemachte Rohkostsalate Gurke Karotte Rettich dazu Blattsalate an Vinaigrette ^{8)e)} getoppt mit gerösteten Sonnenblumenkernen & Sesam	8

Kindergeschichte

„Pumuckl“	Kinderteller Schnitzel ^{c)d)} vom Schwein mit Pommes-frites ^{a)} und wahlweise Karotten/Gurkensalat ^{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 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

Unsere Hauptgerichte



Zwiebelrostbraten 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 Schweinemedallions an Rahmsoße ^{c)d)} dazu geröstete Zwiebeln ^{a)} und hausgemachte Käsespätzle ^{a)b)c)}	24
Schweinerückensteak vom Grill an Bratensoße ^{d)} mit Kräuterbutter ^{c)} dazu Bratkartoffeln	20,50
Wiener Schnitzel paniertes Kalbsschnitzel ^{a)b)} aus der Hüfte dazu Pommes-frites ^{a)}	26
KLEINE PORTION:	17
FISCH: Krauchenwieser Forellenfilets ^{c)f)} „Müllerin Art“ an zerlassener Butter ^{c)} dazu Salzkartoffeln ^{c)}	23
KLEINE PORTION:	15
VEGETARISCH: Gemüseteller ^{b)c)} „Reichenauer Art“ mit Salzkartoffeln ^{c)} Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Bohnen, Blattspinat und mit Käse gratinierte Tomate - variieren je nach Saison - an hausgemachter Sc. Hollandaise ^{b)c)} und Mandelbutter ^{c)}	18
VEGETARISCH: Käsespätzle ^{a)b)c)} zubereitet mit Bio-Bergkäse ^{c)} und gerösteten Zwiebeln ^{a)}	17
VEGETARISCH: drei gebratene Bülle-Maultaschen ^{a)b)c)} aus der Manufaktur Allgaier von der Höri an zerlassener Butter ^{c)} – WÄHLEN SIE IHRE BEILAGEN BITTE SELBST!	12

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 Brokkoli 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 Vespere...

Schweizer Wurstsalat ^{2)3)c)} dazu Bratkartoffeln dazu Brot ^{a)} zubereitet mit Käse ^{c)} , 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 Weinempfehlung zum Essen:

2021 13,5% Vol	PRIMITIVO¹⁴⁾ Puglia IGP Weingut Centurio Minor Salento Apulien Italien		
	♣ Duft nach dunkle Beeren & reife Feigen		
	♣ körperreich mit großzügigem Fruchtextrakt geschmeidige 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

Nachtisch



Apfelstrudel ^{a)b)g)} mit Vanilleeis ^{a)b)c)h)} und Sahne ^{c)}	9
„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 Haselnusseis Krokant Sahne ^{c)} hausgemachte Karamellsoße	8
hausgemachtes Hollunderblütensorbet aufgegossen mit unserer Hausmarke Sekt	8
hausgemachtes Panna-Cotta ^{b)c)} mit Pflaumen-Zimt-Kompott	6
<u>FÜR KINDER:</u>	
„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