



**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 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](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

Ankommen – und jeden Moment genießen...

...deshalb direkt bestellen:

Starten Sie Ihren Besuch in unserem Hause mit einem besonderen Genuss-Moment,  
unserem Hausapéritif

0,1l 6,50

ALKOHOLISCHE EMPFEHLUNG: Sekt<sup>14)</sup>  
hausgemachter Cranberrysirup  
Rosmarin

SERVIERT AUF EIS |  
GARNIERT MIT ROSMARIN



ALKOHOLFREIE EMPFEHLUNG: Tonic<sup>14)</sup>  
hausgemachter Cranberrysirup  
Rosmarin

SERVIERT AUF EIS |  
GARNIERT MIT ROSMARIN

0,1l 5

Ausblick auf unsere Häuser:

**Wir freuen uns sehr darüber, dass wir Sie heute in unserem Stammhaus Landgasthof Kreuz begrüßen dürfen!** Die zahlreichen jungen Menschen in unserem Service-Team und Küchen-Team aus aller Welt empfinden es als ihre tägliche Ambition, Sie, liebe Gäste, mit geschmackvollen Speisen und einem freundlichen Lächeln sowie mit einer hohen Fachkompetenz zu verwöhnen! Freuen Sie sich auf einen Abend in unserem Hause, den wir all diesen wunderbaren Menschen widmen möchten: Am 14. März 2026 laden wir zu einem „Menü rund um den Globus“ ein, zu welchem unsere Kolleginnen und Kollegen ihre Heimat auf den Tellern präsentieren werden. Seien auch Sie dabei – jetzt anmelden!

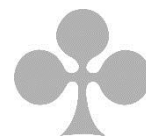
Wir wünschen Ihnen einen erinnerungs-würdigen Aufenthalt in unserem Hause.

**In unserem Biergarten Hof Höfen mit seiner gemütlichen Höfen Stube in Langenrain befinden wir uns in der Winterruhe.** Auf gut-bürgerliche Speisen und Veranstaltungen jeglicher Art laden wir Sie ab voraussichtlich Ostern wieder ein! Für Gruppen-Anfragen öffnen wir für Sie, liebe Gäste, gerne jederzeit unsere gemütliche Stube.

Außerdem können am dazugehörigen „**beta-Hof Höfen**“, unserer Offsite-Location, dass Menschen einlädt in der Natur zu arbeiten: Seminare, Workshops, Tagungen und vieles mehr den ganzen Winter über gebucht werden. Erleben Sie, wie die Natur rund um den Hof und das Arbeiten außerhalb des gewohnten Arbeitsplatzes in entspannter Atmosphäre positiv auf uns wirkt! Weitere Infos unter [www.beta-hof-hoefen.de](http://www.beta-hof-hoefen.de)

Herzlichst, 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 Mittagsgерichte 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 12. Januar 2026 bis 17. Januar 2026 im Stammhaus Landgasthof Kreuz

**Alle Tagesgerichte beinhalten unsere Tagessuppe und einen Espresso**

Montag:	Schweinerückensteak mit Tomaten, Schinken <sup>3)</sup> und Käse <sup>e)</sup> überbacken an Bratensoße <sup>d)</sup> dazu Pommes-Frites und kleiner Beilagen-Salat an Vinaigrette <sup>e)</sup>	16
Dienstag:	Rindergeschnetzeltes „Züricher Art“ <sup>c)d)</sup> zubereitet mit Champignons dazu Kartottengemüse <sup>c)</sup> und hausgemachte Spätzle <sup>a)b)</sup>	16
Mittwoch	Kalbsleber „Berliner Art“ zubereitet mit Apfelingeln und ged. Zwiebeln an Bratensoße <sup>d)</sup> dazu Herzoginkartoffeln <sup>a)</sup> & kleiner Beilagen-Salat an Vinaigrette <sup>e)</sup>	16
Donnerstag	Wildfetzen im Pitabrot <sup>a)</sup> mit Zwiebeln an Preiselbeer-Senf-Soße <sup>2)</sup> dazu hausgemachte Kartoffelecken	16
Freitag:	gebackenes Fischfilet <sup>a)f)</sup> mit Sc. Remoulade <sup>b)c)</sup> dazu Bratkartoffeln und kleiner Beilagen-Salat an Vinaigrette <sup>e)</sup>	16
Samstag:	Wildbraten an Wachholderjus <sup>d)</sup> dazu Speckrosenkohl <sup>1)</sup> und Kroketten <sup>a)</sup>	16

- ALLE MITTAGS-ANGEBOTE SOLANGE VORRATIG -

**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 h) mit Soja

**ALLE PREISE FÜR SPEISEN IN DIESER KARTE VERSTEHEN SICH IN € INKLUSIVE 7% MWST.  
ALLE PREISE FÜR GETRÄNKE IN DIESER KARTE VERSTEHEN SICH IN € INKLUSIVE 19% MWST.**

# Winter-Special:



UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG WÄHREND DER KALTEN JAHRESZEIT:

## Käsefondue in vielerlei Varianten:

**ANGEBOT GÜLTIG BIS EINSCHL. 08.02.2026 AB ZWEI PERSONEN –  
MIT VORRESERVIERUNG. JETZT GERADE APPETIT AUF FONDUE? SPRECHEN SIE UNS AN!**

klassisches Käsefondue<sup>c)</sup> – eigene Mischung –  
dazu Weißbrotwürfel, junge Kartoffeln und Mixed Pickles  
inkl. Ackersalat an Speckvinaigrette<sup>1)e)</sup> zur Vorspeise pro Person: 35

### WAHLWEISE VERFEINERN SIE IHR KÄSEFONDUE INDIVIDUELL MIT:

- ♣ Trüffelpesto mit Champignons und schwarzen Oliven € 4
- ♣ Cocktailtomaten & konfiertes Knoblauch € 3,50
- ♣ Kohlröschen | Kreuzung aus Rosenkohl und Grünkohl € 4
- ♣ Schnitze vom Bodanrück Apfel & Birne € 3
- ♣ für zwischendurch oder danach ein Kirschwasser € 4,50
- ♣ zum Abschluss ein rohes Bio-Ei € 2,50

### DAZU EMPFEHLEN WIR GANZ NACH IHREM GESCHMACK:

2024er MEERSBURGER FOHRENBERG Chasselas Gutedel QbA trocken  
12,0 %Vol. Spitalkellerei Konstanz | Konstanz | Bodensee | Baden 0,75l 28  
0,25l 9

- ♣ zarte exotische Aromen | Schmelz und lange Präsenz im Abgang
- ♣ weiche, milde Säure | enorme Leichtigkeit – liefert erwünschte Frische zum Käse

2020 BOHLINGER SPÄTBURGUNDER<sup>14)</sup> VOM VULKAN QbA trocken  
13,0% Vol Weingut Rebholz | Liggeringen | Bodensee | Baden 0,75l 41

Außerdem: **WIR LEGEN NACH!**

**Währenddessen Schlachtspezialitäten vom 23.01. – 08.02.2026**

**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 h) mit Soja

## Suppen & Vorspeisen



Crèmesuppe <sup>c)d)</sup> von der Süßkartoffel mit steirischem Kürbiskernöl und frischen Kräutern	9
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle <sup>a)b)</sup>	8
mit Orangen und rote Beete hausgebeizter Lachs <sup>f)</sup> mit Ackersalat an Vinaigrette <sup>e)</sup> und roter Beete dazu Honig-Dill-Senfsoße	12
Beilagen-Salat angemachte Rohkostsalate Rote Beete   Karotte   Rettich dazu Blattsalate an Vinaigrette <sup>8)e)</sup> getoppt mit gerösteten Sonnenblumen- & Kürbiskernen	8

## Vegetarische Gerichte

hausgemachte Gemüse-Käse-Knödel <sup>a)b)c)</sup> an cremiger Soße <sup>d)</sup> von der Süßkartoffel mit Gemüsevariation <sup>c)</sup>	23
Käsespätzle <sup>a)b)c)</sup> mit Bio-Bergkäse <sup>c)</sup> aus Fontanella dazu gedünstete Zwiebeln und gehackte Petersilie	18

## Fischgericht

gebratene Zanderfilets <sup>f)</sup> an Risotto <sup>c)</sup> mit Kräutersaitlingen und Champignons	27
KLEINE PORTION	18

## Beilagen

eine Portion saisonales Gemüse vom Grill	6
eine Portion Rosenkohl	6
je eine Portion Kroketten <sup>a)</sup>   Käsespätzle <sup>a)b)c)</sup>   Bratkartoffeln	6

FÜR ZUSÄTZLICH GEWÜNSCHTE SOßEN & CAFÉ DE PARIS BUTTER  
ERLAUBEN WIR UNS € 3,- 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

# Hauptgerichte



## BESONDERE EMPFEHLUNG ZUM JAHRESWECHSEL:

Rinderfiletsteak   ca. 250g an Portweinpfefferjus <sup>d)</sup> dazu Gemüsevariation <sup>c)</sup> und hausgemachtes Kartoffelgratin <sup>c)</sup>	39
medium gebratene Tranchen vom Rehrücken an Maronensoße <sup>d)</sup> dazu Speck-Rosenkohl <sup>1)</sup> und hausgemachte Spätzle <sup>a)b)</sup>   Preiselbeerbirne	35
Rumpsteak   ca. 230g mit hausgemachter Café de Paris-Butter <sup>c)</sup> dazu Gemüsevariation <sup>c)</sup> und Pommes-frites <sup>a)</sup>	32
Cordon Bleu   paniertes Kalbsschnitzel <sup>a)b)</sup> gefüllt mit Schinken <sup>1)2)</sup> und kräftigem Käse <sup>c)</sup> dazu Gemüsevariation <sup>c)</sup> und Pommes-frites <sup>a)</sup>	30
Hirschedelragout an würziger Wachholdersoße <sup>d)</sup> dazu Speck-Rosenkohl <sup>1)</sup> und hausgemachte Spätzle <sup>a)b)</sup>   Preiselbeeren	28
KLEINE PORTION	20
gebratene Schweinemedallions an Rahmsoße <sup>c)d)</sup> dazu hausgemachte Spätzle <sup>a)b)</sup>	26
paniertes Schweineschnitzel <sup>a)b)</sup> an Bratensoße <sup>d)</sup> dazu Pommes-frites <sup>a)</sup>	19,50

# Nachspeisen

Nuss-Krokant-Becher mit Sahne <sup>c)</sup> 2 Kugeln Eis <sup>a)b)c)g)</sup> mit Ahornsirup und karamellisierten Walnüssen <sup>g)</sup> 1 Kugel Haselnusseis <sup>a)b)c)g)</sup>   Krokant   Sahne <sup>c)</sup>   Karamellsoße	8
Crème-Brulée <sup>b)c)</sup> mit Zwetschgenröster	8
„heiße Liebe“ - zubereitet mit Schuss - heiße Himbeeren mit Vanilleeis <sup>a)b)c)h)</sup> und Sahne <sup>c)</sup>	8
warmer Apfelstrudel <sup>a)</sup> mit Vanilleeis <sup>a)b)c)h)</sup> und Sahne <sup>c)</sup>	8

## FÜR KINDER:

„Eiszwerg Anton“ Erdbeer- und Schokoladeneis <sup>a)b)c)h)</sup> mit Sahne <sup>c)</sup> , Schokosoße & Smarties	5,50
---	------

**ALLE PREISE FÜR SPEISEN IN DIESER KARTE VERSTEHEN SICH IN € INKLUSIVE 7% 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 Sulfit

**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 Nüsse