Herzlich Willkommen im Landgasthof Kreuz in Oettingen, in einem der ältesten, familiengeführten Gastronomiebetriebe 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 wurde es auf operativer Ebene an die nächste Generation übergeben und seit 2023 dürfen sich unsere Eltern offiziell als pensionierte Gastgeber fühlen. Eine Tradition im Dorfe, die kaum wegzudenken ist.

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. In herausfordernden Zeiten wie diesen, besinnen wir uns täglich darauf und es ist uns im Wandel der Gesellschaft 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 Beginn der Pandemie in kurzen Zeitabschnitten zu reflektieren und 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, eine hervorragende gut-bürgerliche Küche, in welcher wir großen 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, dass unsere Eltern wiederum im Jahre 1986 von den Großeltern mütterlicherseits Maria und Gottfried Hierling übernahmen. Dort steht für Sie, liebe Gäste, meine Schwester Christine Odersky-Rommel mit dem modernen Frühstücks- & Empfangsbereich, zwanzig stilvoll eingerichteten Zimmer sowie zwei Kegelbahnen bereit. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass unsere Trube Stube bis auf weiteres geschlossen bleibt. Darüber hinaus begrüßt Sie, liebe Gäste, mein Mann 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 mit Christine Odersky-Rommel,
und mit unserer Mama Gisela, guter Geist des Unternehmens.

Ruhetage: Mittwoch & Donnerstag

Herzlich Willkommen!

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

alkoholfrei:

1cl hausgemachter Holunderblütensirup mit Rhabarbernektar aufgegossen mit Soda-Wasser SERVIERT AUF EIS I GARNIERT MIT BEEREN & MINZE	0,25l	€ 6
auf Wunsch mit unserer Sekt Hausmarke aufgegossen.	0,25l	€ 7

Ausblick auf unsere Häuser:

Wir freuen uns sehr darüber, dass wir Sie heute in unserem Stammhaus Landgasthof Kreuz begrüßen dürfen! Genießen Sie unseren Service an allen Wochentagen mittags von 12.00 – 13.30 Uhr sowie abends von 17.30-21.00 Uhr mit warmer Küche, ausgenommen MI/DO Ruhetage. Sonn- und Feiertags sind wir während der Sommermonate für Sie, liebe Gäste, ab 16.00 Uhr mit warmer Küche bis 21.00 Uhr da. **Ab Oktober wechseln wir in den „Wintermodus" und öffnen unseren Landgasthof an Sonn- und Feiertagen auch wieder mittags.**
Wir wünschen Ihnen genussvolle Momente in unserem Landgasthof Kreuz!

Wir blicken auf eine heiße Sommersaison auf Hof Höfen in Langenrain zurück! Hof Höfen ist ein beliebtes Sonntags-Ausflugs-Lokal. Seit diesem Sommer bieten wir Ihnen feine glutenfreie Gerichte mit Produkten aus der Region an. Alles wird hausgemacht, wie Sie es von uns kennen. Wir reagieren damit auf die steigende Nachfrage nach glutenfreien Speisen. Besonders bei unseren Familien mit betroffenen Kindern kommt dies sehr gut an. Die Rückmeldungen bestätigen uns, diesen Weg weiterzugehen.

Kennen Sie schon unseren Party-Service von Hof Höfen? Gerne verwöhnen wir Sie an Ihrem Wunschtermin in den Räumen, die Sie dafür zur Verfügung stellen. Denken Sie heute schon an die Planung der Weihnachtsfeiern 2026! Gerne können Sie ab sofort unsere Räumlichkeiten dafür buchen oder kontaktieren Sie Alex Rommel unter 0151-53823282 für unseren „außer-Haus-Service"!

Unsere Gedanken sind täglich bei unserem geliebten Papa und Seniorchef Hansi Rommel, der uns am 12. März 2026 unerwartet verlassen hat. Du fehlst uns und unseren Gästen sehr! In unseren Herzen bist Du bei jeder gemeinsamen Runde am Tisch dabei!

Herzlichst, Ihre Christine & Simone Rommel mit Familien & allen 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 Mittagsgerichte für Sie in dieser Woche

von 26. Oktober bis 31. Oktober 2026 im Stammhaus Landgasthof Kreuz
Alle Tagesgerichte beinhalten unsere Tagessuppe und einen Espresso

Montag: Tiroler Käseschnitzel paniert[a)b)c)] an Bratensauce[d)] € 16
mit Kroketten[a)] und kleiner Beilagensalat an Vinaigrette[e)]

Dienstag: Schwäbische Schweinemedaillons auf € 16
Käsespätzle[a) b)c)] an Rahmsoße[c)d)] und kleiner Beilagenasalat an Vinaigrette[e)]

Mittwoch

Mittwoch und Donnerstag sind unsere Ruhetage.
Wir freuen uns darauf, Sie ab Freitag wieder begrüßen zu dürfen.

Donnerstag

Wir haben an Sonn- und Feiertagen während der dunklen Jahreszeit Mittags von 11.30-15.00 Uhr unsere Küche für Sie geöffnet.
Abends bleibt das Restaurant an diesen Tagen geschlossen.

Freitag: gebratene Maultaschen[a)b)] mit Zwiebeljus[d)] € 16
dazu hausgemachter Kartoffelsalat[d)] und kleiner Beilagensalat an Vinaigrette[e)]

Samstag: gebratene Rinderplätzchen an Bratensauce[d)] €16
dazu Grillgemüse und hausgemachter Kartoffelgratin[c)]

- ALLE MITTAGS-ANGEBOTE SOLANGE VORRÄTIG -

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.

Schlachtspezialitäten

WIR BEZIEHEN UNSERE SCHLACHTSPEZIALITÄTEN VON DER METZGEREI HIERLING.

Wurstsuppe mit „Ribbele“[a)b)] € 4,50

Schlachtplatte „Spezial“ ab 2 Personen
Blut- und Leberwurst, „Eisbeinle“[1)] und Kesselfleisch
auf Sauerkraut dazu hausgemachtes Kartoffel[c)]- und Erbsenpüree[c)]
Preis pro Person € 29

Schlachtteller
Blut- und Leberwurst, Kesselfleisch auf Sauerkraut
dazu Kartoffel- und Erbsenpüree[c)] € 24

Eisbeinle[1)]
auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree[c)] € 22

Kesselfleisch
auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree[c)] € 22

Blut- und Leberwurst
auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree[c)] € 20

kleinere Portion gefällig?
Wählen Sie drei Komponenten aus oben genannten Schlachtspezialitäten aus
Zum Beispiel: eine Leberwurst mit einer Scheibe Kesselfleisch plus Sauerkraut € 16,50

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 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

Unsere Speisen:

ausgewählt – hausgemacht – Herzenssache!

Suppen & Vorspeisen & Salate

SAISONSUPPE: Kürbiscrèmesuppe[c)] mit steirischem Kürbiskernölschaum[c)]
getoppt mit gerösteten Kürbiskernen € 9

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle[a)b)c)] € 8

Beilagen-Salat angemachte Rohkostsalate Gurke[c)] I Karotte I Rettich dazu
Blattsalate an Vinaigrette[e)] getoppt mit gerösteten Sonnenblumen- & Kürbiskernen € 8

***

mit Rosmarin und Honig gegrillter Ziegenkäse[c)]
auf saisonalem Grillgemüse mit hausgemachtem Kräuter-Pesto[g)] getoppt
dazu Rosmarin-Crumble[a)] € 12

Fischknusperle-Salat I angemachte Rohkostsalate Gurke[c)] I Karotte I Rettich
mit Blattsalaten an Vinaigrette[e)] dazu gebackener Zander[a)d)f)h)6)]
und hausgemachte Sc. Remoulade[b)c)e)] € 20

Vegetarische Gerichte

Bandnudeln[a)b)] an crèmiger Kürbissoße getoppt mit gegrillten Kürbiswürfel und
Kürbiskernen dazu gehobelter Grana Padano[c)] € 22

hausgemachte Käsespätzle[a)b)c)] mit Bergkäse[c)]
dazu gedünstete Zwiebeln und gehackte Blattpetersilie € 18

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

Hauptgerichte

Cordon Bleu I paniertes Kalbsschnitzel[a)b)] gefüllt mit Schinken[1)2)] und kräftigem Käse[c)] dazu saisonales Grillgemüse und Pommes-frites[a)]	€ 30
Zwiebelrostbraten I vom Rinderrücken mit gedünsteten Zwiebeln an Bratensoße[d)] dazu Pommes-frites[a)]	€ 29
Hirschedelragoût an würziger Wachholdersoße[d)] dazu hausgemachte Spätzle[a)b)] und Preiselbeeren	€ 28
KLEINE PORTION	€ 21
geschmorte Schweinebäckle an Jus[d)] dazu saisonales Grillgemüse auf Kartoffelpüree[c)]	€ 27
paniertes Schweineschnitzel[a)b)] an Bratensoße[d)] dazu Pommes-frites[a)]	€ 21
Hackbraten[a)b)] an Rahmsoße[c)d)] mit gebratenen Kräuter-Champignons dazu hausgemachte Spätzle[a)b)]	€ 21
KLEINE PORTION	€ 17
auf der Haut gebratene Saiblingsfilets[f)] dazu gepickelte Radieschen und Bandnudeln[a)b)] an crèmiger Kürbissoße	€ 28

FÜR **ZUSÄTZLICH GEWÜNSCHTE** SOßEN ERLAUBEN WIR UNS
€ 3,- ZU BERECHNEN UND BEI UMBESTELLUNG DER BEILAGE
ZU **KÄSESPÄTZLE ODER BRATKARTOFFELN** € 2.

Beilagen

eine Portion saisonales Grillgemüse	6
je eine Portion Käsespätzle[a)b)c)] I Bratkartoffeln	7
eine Portion Pommes-Frites[a)]	6
eine Portion Kartoffelpüree[c)]	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 Nüsse h) mit Soja

VESPER

Schweizer Wurstsalat[2)3)c)] dazu Bratkartoffeln I dazu Bauernbrot[a)]
mit Käse[c)], Zwiebeln, Gewürzgurken und Essig-Öl-Dressing[2)e)] garniert mit roten Zwiebeln € 16 I € 14

Wurstsalat[2)3)] dazu Bratkartoffeln I dazu Bauernbrot[a)]
mit Zwiebeln, Gewürzgurken und Essig-Öl-Dressing[2)e)] garniert mit roten Zwiebeln € 15 I € 13

VEGETARISCHER Käsesalat[2)3)] dazu Bratkartoffeln I dazu Bauernbrot[a)]
mit Zwiebeln, Gewürzgurken und Essig-Öl-Dressing[2)e)] garniert mit roten Zwiebeln € 14 I € 12

Nachspeisen

Schokoladenmousse mit hausgemachtem Zwetschgenröster garniert mit Früchten € 11

Nuss-Krokant-Becher mit Sahne[c)]
2 Kugeln Eis[a)b)c)g)] mit Ahornsirup und karamellisierten Walnüssen[g)]
1 Kugel Haselnusseis[a)b)c)g)] I Krokant I Sahne[c)] I Karamellsoße € 9

warmer Apfelstrudel[a)] mit Vanilleeis[b)c)g)] und Sahne[c)] € 9

heiße Himbeeren mit Vanilleeis[b)c)g)] und Sahne[c)] € 9

MINI-DESSERT: hausgemachte Crème-Brulée[b)c)] € 6,50

FÜR KINDER:
„Eiszwerg Anton“
Erdbeer- und Schokoladeneis[a)b)c)g)] mit Sahne[c)], Schokosoße & Schokolinsen[c)] € 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 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 Nüsse h) mit Soja

Was uns am Herzen liegt.

- Bio-Eier „Müller-Eier“ bezogen über den Rohnhauser Hof in Dettingen
- Fleisch von der Metzgerei Mei im Schwarzwald
- Saure Leberle, Wurstwaren und Schlachtspezialitäten sowie anteilige Fleischwaren von der Metzgerei Hierling in Dettingen - 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 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 sind Teil der Fair Job Hotels e.V.
- Wir unterstützen Regionalität und treten gemeinsam mit unserem Landhotel Traube 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 erhalten und zu erweitern!

WIR SCHÄTZEN IHREN ZUSPRUCH UND IHRE UNTERSTÜTZUNG SEHR – TRAGEN SIE IHRE POSITIVEN ERLEBNISSE NACH DRAUßEN!