



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 Trube Stube, dass 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.

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



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: Sekt¹⁴⁾
hausgemachter Cranberrysirup
Rosmarin

SERVIERT AUF EIS |
GARNIERT MIT ROSMARIN



ALKOHOLFREIE EMPFEHLUNG: Tonic¹⁴⁾
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! Aktuell heißen wir Sie zusätzlich mittwochs und donnerstags in unserem Landgasthof Kreuz an den sonst regulären Ruhetagen willkommen! Wir kochen mittags von 12-13.30 Uhr sowie abends von 17.30-20 Uhr für Sie! Darüber hinaus erweitern wir sonntags unser Angebot auf eine durchgehende warme Küche von 12-19.30 Uhr (letzte Bestellaufnahme) mit einem hausgemachten Kuchenangebot am Nachmittag!

Freuen Sie sich außerdem auf einen Abend in unserem Hause, den wir all den wunderbaren Menschen widmen möchten, die seit vielen Jahren täglich Seite an Seite mit uns zusammenarbeiten: Am 14. März 2026 laden wir zu einem „Menü rund um den Globus“ ein, zu welchem unsere Kolleginnen und Kollegen ihre Lieblingsgerichte aus deren Heimat auf Ihren Tellern präsentieren werden. Seien auch Sie dabei – jetzt anmelden!

Vierzehn Tage später, genauer gesagt am 28.03.2026 ist Simon Reiner von der Metzgerei Hierling bei uns zu Gast. Gemeinsam mit unserem Küchenchef Tobias Heyse wird er Ihnen ein Menü servieren, das annähernd das gesamte Tier von Kopf bis Schwanz beinhaltet. Begleitet mit Weinen vom Stephan Maute, Weinagentur Maute.

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

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 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 19. Januar 2026 bis 24. Januar 2026 im Stammhaus Landgasthof Kreuz

Alle Tagesgerichte beinhalten unsere Tagessuppe und einen Espresso

Montag:	Schweineschnitzel in Kräuterpanade ^{a)} dazu Brokkoliröschen und Teigwaren ^{a)b)} an Kräuterpesto ^{d)}	16
Dienstag:	auf der Haut gebratenes Zanderfilet ^{f)} an Café-de-Paris-Butter ^{c)} dazu Gemüsevariation ^{c)} und Rosmarinkartoffeln	16
Mittwoch	vegetarische Bülle-Maultaschen ^{a)b)} mit Zwiebelschmandfüllung ^{c)} an Bratensoße ^{d)} dazu Herzoginkartoffeln ^{a)} & kleiner Beilagen-Salat an Vinaigrette ^{e)}	16
Donnerstag	medium gebratene Rinderplätzchen an Bratensoße ^{d)} dazu hausgemachte Spätzle und kleiner Beilagen-Salat an Vinaigrette ^{e)}	16
Freitag:	zwei Matjesfilets ^{f)} „Natur“ mit roten Zwiebeln dazu Speckbohnen ¹⁾ und Bratkartoffeln	16
Samstag:	hausgemachte Käsespätzle ^{a)b)c)} mit Röstzwiebeln ^{a)} dazu kleiner Beilagen-Salat an Vinaigrette ^{e)}	16

- 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 Phefnylaninquelle, 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^{c)} – eigene Mischung –
dazu Weißbrotwürfel, junge Kartoffeln und Mixed Pickles
inkl. Ackersalat an Speckvinaigrette^{1)e)} zur Vorspeise pro Person: 35

WAHLWEISE VERFEINERN SIE IHR KÄSEFONDUE INDIVIDUELL MIT:

♣ Trüffelpesto mit Champignons und schwarzen Oliven	€ 4
♣ Cocktailtomaten & konfiierter 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 ¹⁴⁾ VOM VULKAN QbA trocken		
13,0% Vol	Weingut Rebholz Liggeringen Bodensee Baden		
	♣ brillantes Rubinrot Kirscharomen		
	♣ hohe Komplexität und seidiger Körper	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

Unsere Speisen:

ausgewählt – hausgemacht – Herzenssache!



MENÜ

Blumenkohl-Crèmesuppe^{c)d)}
mit steirischem Kürbiskernöl und Kräutercroûtons^{a)}

gegrilltes Kabeljau-Loi^{f)} getoppt mit Kräuter-Zitronenbutterbrösel^{a)c)}
dazu Safranrisotto^{c)} | wilder Brokkoli und Hartkäse^{c)}

Schokoladenmousse
mit Kirschragoût und Physalis

€ 39,00

Suppen & Vorspeisen

Blumenkohl-Crèmesuppe^{c)d)} mit steirischem Kürbiskernöl und Kräutercroûtons^{a)} 8

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle^{a)b)} 8

gegrillter Ziegenkäse^{c)} mit rosa Beeren auf gebratenen Kräutersaitlingen und
Champignons dazu Kohlröschen und wilder Brokkoli 16

Beilagen-Salat angemachte Rohkostsalate Rote Beete | Karotte | Rettich dazu
Blattsalate an Vinaigrette^{8)e)} getoppt mit gerösteten Sonnenblumen- & Kürbiskernen 8

Vegetarische Gerichte

hausgemachte Gemüse-Käse-Knödel^{a)b)c)} an Weißwein-Gemüsesoße^{d)}
mit Gemüsevariation^{c)} und hausgemachter Käsechip^{c)} 23

hausgemachte Käsespätzle^{a)b)c)} mit Bio-Bergkäse^{c)} aus Fontanella
dazu gedünstete Zwiebeln und gehackte Petersilie 18



Hauptgerichte

Cordon Bleu paniertes Kalbsschnitzel ^{a)b)} gefüllt mit Schinken ¹⁾²⁾ und kräftigem Käse ^{c)} dazu Gemüsevariation ^{c)} und Pommes-frites ^{a)}	30
Rumpsteak „Xaver“ ca. 220g gratiniert unter der Meerrettichkruste ^{a)c)e)} an Bratensoße ^{d)} dazu Gemüsevariation ^{c)} und Bratkartoffeln	30
Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken mit gedünsteten Zwiebeln an Bratensoße ^{d)} dazu Pommes-frites ^{a)}	29
gebratene Schweinemedallions und gebackene Kohlröschen auf Safranrisotto ^{c)}	28
Hirschedelragoût an würziger Wachholdersoße ^{d)} dazu hausgemachte Spätzle ^{a)b)} und Preiselbeeren	28
KLEINE PORTION	21
paniertes Schweineschnitzel ^{a)b)} an Bratensoße ^{d)} dazu Pommes-frites ^{a)}	19,50
Hackbraten ^{a)b)} mit geschwenkten Champignons und Kräutersaitlingen an Rahmsoße ^{c)d)} dazu hausgemachte Spätzle ^{a)b)}	18,50
KLEINE PORTION	13,50
gegrilltes Kabeljau-Loin ^{f)} getoppt mit Kräuter-Zitronenbutterbrösel ^{a)c)} dazu Safranrisotto ^{c)} wilder Brokkoli und Hartkäse ^{c)}	29
DAFÜR SIND WIR BEKANNT:	
Saure Leberle zubereitet mit Zwiebeln Gewürzgurken Essig ²⁾ dazu Bratkartoffeln	18
KLEINE PORTION	13

– SOLANGE VORRÄTIG –

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

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



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 15,50 I 13,50

Wurstsalat²⁾³⁾ dazu Bratkartoffeln I dazu Bauernbrot^{a)}
mit Zwiebeln, Gewürzgurken und Essig-Öl-Dressing^{2)e)} garniert mit roten Zwiebeln 14,50 I 12,50

VEGETARISCHER Käsesalat²⁾³⁾ dazu Bratkartoffeln I dazu Bauernbrot^{a)}
mit Zwiebeln, Gewürzgurken und Essig-Öl-Dressing^{2)e)} garniert mit roten Zwiebeln 13,50 I 11,50

Beilagen

eine Portion Kohlröschen I eine Portion wilder Brokkoli 7

eine Portion saisonales Gemüse vom Grill 6

eine Portion Safranrisotto^{c)} 6

je eine Portion Kroketten^{a)} I Käsespätzle^{a)b)c)} I Bratkartoffeln I Pommes-Frites^{a)} 6

Nachspeisen

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 8

dunkles Schokoladenmousse^{c)} mit Kirschragoût und Physalis 8

warmer Apfelstrudel^{a)} mit Vanilleeis^{a)b)c)h)} und Sahne^{c)} 8

MINI-DESSERT: hausgemachte Crème-Brûlée^{b)c)} 6,50

FÜR KINDER:

„Eiszwerg Anton“
Erdbeer- und Schokoladeneis^{a)b)c)h)} mit Sahne^{c)}, Schokosoße & Schokolinsen 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

Was uns am Herzen liegt.



- Bio-Eier „Müller-Eier“ bezogen über den Rohnhauser Hof in Dettingen
 - Fleisch- und Wurstwaren von der Metzgerei Mey im Schwarzwald
 - Saure Leberle und Schlachtspezialitäten 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
 - Wir 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!*