



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 I
GARNIERT MIT ROSMARIN



ALKOHOLFREIE EMPFEHLUNG: Tonic¹⁴⁾

hausgemachter Cranberrysirup
Rosmarin

SERVIERT AUF EIS I
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

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 12. Januar 2026 bis 17. Januar 2026 im Stammhaus Landgasthof Kreuz

Alle Tagesgerichte beinhalten unsere Tagessuppe und einen Espresso

Montag: Schweinerückensteak mit Tomaten, Schinken³⁾ und Käse^{e)} überbacken 16
an Bratensoße^{d)} dazu Pommes-Frites und kleiner Beilagen-Salat an Vinaigrette^{e)}

Dienstag: Rindergeschnetzeltes „Züricher Art“^{c)d)} zubereitet mit Champignons
dazu Kartottengemüse^{c)} und hausgemachte Spätzle^{a)b)} 16

Mittwoch Kalbsleber „Berliner Art“ zubereitet mit Apfelingringen und ged. Zwiebeln 16
an Bratensoße^{d)} dazu Herzoginkartoffeln^{a)} & kleiner Beilagen-Salat an Vinaigrette^{e)}

Donnerstag Wildfetzen im Pitabrot^{a)} mit Zwiebeln an Preiselbeer-Senf-Soße²⁾
dazu hausgemachte Kartoffelecken 16

Freitag: gebackenes Fischfilet^{a)f)} mit Sc. Remoulade^{b)c)} 16
dazu Bratkartoffeln und kleiner Beilagen-Salat an Vinaigrette^{e)}

Samstag: Wildbraten an Wachholderjus^{d)}
dazu Speckrosenkohl¹⁾ und Kroketten^{a)} 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^{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
 - ♣ Cocktailltomaten & konfierter 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 12,0 %Vol.	MEERSBURGER FOHRENBERG Chasselas Gutedel QbA trocken Spitalkellerei Konstanz Konstanz Bodensee Baden	0,75l 0,25l	28 9
♣ zarte exotische Aromen Schmelz und lange Präsenz im Abgang			
♣ weiche, milde Säure enorme Leichtigkeit – liefert erwünschte Frische zum Käse			

2020 13,0% Vol	BOHLINGER SPÄTBURGUNDER ¹⁴⁾ VOM VULKAN QbA TROCKEN WEINGUT REBHLOLZ 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 Phenylanalingruppe, 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 Fischerezeugnis, g) mit Nüssen, h) mit Soja

ausgewählte Speisen für Sie:



Blumenkohl-Crème-Suppe^{c)d)} mit steirischem Kürbiskernöl und Kräuter-CROUTONS^{a)} 9

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

VEGI: hausgemachte Gemüse-Käse-Knödel^{a)b)c)} an cremiger Soße^{d)}
vom Blumenkohl mit Gemüsevariation^{c)} 23

Zwiebelrostbraten | vom Rinderrücken mit gedünsteten Zwiebeln
an Bratensoße^{d)} dazu Pommes-frites^{a)} 29

Hirschedelragout an würziger Wachholdersoße^{d)}
dazu Speck-Rosenkohl¹⁾ und hausgemachte Spätzle^{a)b)} | Preiselbeeren
KLEINE PORTION 20

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 12,50

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

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

Crème-Brûlée^{b)c)} mit Zwetschgenröster 8

FÜR KINDER: „Eiszwerg Anton“
Erdbeer- und Schokoladeneis^{a)b)c)h)} mit Sahne^{c)}, Schoko-Soße & Schokolinsen^{c)} 5,50

FÜR ZUSÄTZLICH GEWÜNSCHTE SOßen ERLAUBEN WIR UNS
€ 3,- ZU BERECHNEN.

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 Nüssen