



**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“ übergeben. Seit Generationen sind wir für Sie da: **EINFACH. STARK. FAMILIÄR**

Wir danken unseren Vorfahren und insbesondere unseren Eltern Gisela und Hans Rommel für den beispiellosen Einsatz, den sie für dieses Familienunternehmen erbracht haben.

Wir danken aber auch Ihnen, liebe Gäste, dass Sie uns immer wieder aufs Neue besuchen und dass Sie Ihre positiven Erlebnisse nach außen tragen. Ihre Zufriedenheit liegt uns ganz besonders am Herzen. Während Ihres kulinarischen Aufenthaltes verwöhnt Sie unser junges Team mit authentischer Freundlichkeit! Es erwarten Sie 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, das unsere Eltern wiederum im Jahre 1986 von den Großeltern mütterlicherseits Maria und Gottfried Hierling übernahmen. Von 2011-2018 führten unsere Eltern Gisela und Hans Regie in unserer gemütlichen „Trube Stube“. Unser Papa erfüllte sich 2015 den großen Traum seiner eigenen Gartenwirtschaft Hof Höfen in Langenrain, welche er mit Herzblut vier Jahre lang führte. Heute ist der Zeitpunkt gekommen, dass sich unsere Eltern nach jahrzehntelanger Verantwortung für dieses Familienunternehmen Stück für Stück aus dem beruflichen Alltag zurücknehmen dürfen. Wir freuen uns mit ihnen auf diesen neuen Lebensabschnitt!

Im Landhotel Traube stehen Christine Odersky-Rommel und ihr Ehemann Norman Odersky mit dem modernen Frühstücks- & Empfangsbereich, zwanzig stilvoll eingerichteten Zimmer sowie zwei Kegelbahnen für Sie bereit.

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

# Spezialitäten von Wild aus heimischen Wäldern

WILDSAISON 2021 IM LANDGASTHOF KREUZ IN DETTINGEN



*Um Tischreservierung wird gebeten!*

hausgemachte Wildpastete <sup>a)b)</sup> an klassischer Sc. Cumberland serviert mit angemachtem Feldsalat dazu Toast <sup>a)</sup> und Butter <sup>c)</sup> KLEINE PORTION	14 10
Ackersalat mit gebratenen Wildplätzchen garniert mit Speckstreifen, Nüssen <sup>h)</sup> und Brotcroûtons KLEINE PORTION	16 12
SAISON: Ackersalat an Speckdressing <sup>1)</sup> dazu Brotcroûtons <sup>a)</sup>	7
SAISONSUPPE: Pastinakencrèmesuppe <sup>c)</sup> mit Maronen und Wildfetzen	7

\*\*\*\*

## **Rehrücken „Krone des Hauses“** ZUBEREITUNG AB 2 PERSONEN

rosa gebratener Rehrücken an Apfelrotkohl und Rosenkohl zubereitet mit Maroni, Pilzen und Preiselbeerbirne dazu hausgemachte Spätzle <sup>a)b)</sup> und Kroketten <sup>a)</sup>	Preis pro Person 35
medium gebratene Wildschweinmedaillons unter der Maronikruste <sup>a)b)</sup> an Wildsoße dazu Rosenkohl und Herzoginkartoffeln <sup>a)</sup>	27
Wildschnitzel „Förster Liesel“ zubereitet mit Pilzen dazu hausgemachte Spätzle <sup>a)b)</sup> und Beilagen-Salat	25
zwölf Stunden nieder gegarter Rehbraten „Baden-Baden“ mit Rotweinbirne dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Spätzle <sup>a)b)</sup>	22
Wildgulasch „Feldberger Art“ zubereitet mit Speckwürfel <sup>1)</sup> dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Spätzle <sup>a)b)</sup> , Preiselbeeren	20

**- ZU ALL UNSEREN WILDGERICHTEN REICHEN WIR PREISELBEEREN -**

**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

**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



½ Dutzend Weinbergschnecken <sup>a)</sup> im Pfännle gebacken an feiner Schneckenbutter <sup>c)</sup> dazu Weißbrot <sup>a)</sup>	9
SAISONSUPPE Bitte erfragen Sie die Zusatzstoffe und Allergene	7
Rinderkraftbrühe <sup>d)</sup> mit Kräuterflädle <sup>a)b)c)</sup>	6
badische Maultaschensuppe <sup>a)d)</sup>	5,50
„Salat nach Art des Hauses“ I gemischte Blattsalate und Rohkoststifte an weißer Salatsoße <sup>8)c)e)</sup> aus garniert mit geräucherten Lachsstreifen <sup>f)</sup> und warmen Bodenseefischfilets <sup>a)c)f)</sup>	16
Salatteller „Reichenauer Art“ I angemachte Rohkostsalate mit hausgemachtem Kartoffelsalat <sup>d)</sup> dazu gemischte Blattsalate an Vinaigrette <sup>8)e)</sup>	11
Beilagen-Salat angemachte Rohkostsalate mit gemischten Blattsalaten an Vinaigrette <sup>8)e)</sup>	6

# Kindergeschichte

„Pumuckl“	Kinderteller Schnitzel <sup>c)d)</sup> vom Schwein mit Pommes-frites <sup>a)</sup> und Gurken-Karottensalat <sup>8)e)</sup>	9
„Micky Maus“	Kinderteller Spätzle <sup>a)b)</sup> mit Rahmsoße <sup>c)d)</sup>	4,50
„Biene Maja“	Kinderteller Pommes-frites <sup>a)</sup> mit Ketchup	4,50
„Baby-Spätzle“	für Kleinkinder servieren wir eine Hand voll Spätzle <sup>a)b)</sup> mit Rahmsoße <sup>c)d)</sup> im Kinderschälchen kostenfrei.	0
„Räuberteller“	„ich hoffe auf fette Beute von Mama & Papa“...	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 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 Nüssen

# Vegetarische Gerichte



Käsespätzle <sup>a)b)c)</sup> zubereitet mit Bio-Bergkäse <sup>c)</sup> und gerösteten Zwiebeln <sup>a)</sup> dazu Beilagen-Salat <sup>8)e)</sup>	15,50
gebratene Maultaschen <sup>a)b)c)</sup> aus der Manufaktur Allgaier   Höri gefüllt mit mediterranem Gemüse <sup>d)</sup> an zerlassener Butter <sup>c)</sup> dazu Rohkostsalate und gemischte Blattsalate an Vinaigrette <sup>8)e)</sup>	15
Gemüseteller <sup>b)c)</sup> „Reichenauer Art“ Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Bohnen, Blattspinat und mit Käse gratinierte Tomate - variieren je nach Saison - an Hollandaise Soße <sup>b)c)</sup> dazu Salzkartoffeln <sup>c)</sup>	14
hausgemachtes gebratenes Gemüsesteak <sup>a)b)d)</sup> mit Kräuterbutter <sup>c)</sup> dazu Kartoffelspalten und Blattsalate an Vinaigrette <sup>8)e)</sup>	14

# Fischgericht

Krauchenwieser Forellenfilets <sup>c)f)</sup> „Müllerin Art“ dazu Salzkartoffeln <sup>c)</sup> und Beilagen-Salat <sup>8)e)</sup>	21,50
KLEINE PORTION:	14,50

# Vesperkarte

Teufelsalat   Streifen von Bratenfleisch, Rohkoststifte von Gurke, Rettich, Karotte, Paprika dazu Tomaten und gemischte Blattsalate an Cocktailsoße <sup>c)e)</sup> rassig zubereitet, dazu Brot <sup>a)</sup>	12
Schweizer Wurstsalat <sup>2)3)c)</sup> zubereitet mit Käse <sup>c)</sup> , Zwiebeln, Essiggurken und Essig <sup>2)/Öl</sup> dazu Bratkartoffeln   dazu Brot <sup>a)</sup>	13   11
Wurstsalat <sup>3)</sup> zubereitet mit Zwiebeln, Essiggurken und Essig <sup>2)/Öl</sup> dazu Bratkartoffeln   dazu Brot <sup>a)</sup>	12   10

**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 Fleischgerichte



Rumpsteak „Hofmeister Art“ CA. 230G mit Kräuterbutter <sup>c)</sup> dazu Bratkartoffeln und Beilagen-Salat <sup>8)e)</sup>	31
Zwiebelrostbraten CA. 190G I vom Rinderrücken mit gerösteten Zwiebeln <sup>a)</sup> an Bratensoße <sup>d)</sup> dazu Pommes-frites <sup>a)</sup> und Beilagen-Salat <sup>8)e)</sup>	25
Cordon Bleu I paniertes Kalbsschnitzel <sup>a)b)</sup> aus der Keule gefüllt mit Schinken <sup>1)2)</sup> und Käse <sup>c)</sup> dazu Gemüseauswahl <sup>b)c)</sup> und Pommes-frites <sup>a)</sup>	23
Schwäbische Schweinemedallions CA. 200G an Rahmsoße <sup>c)d)</sup> dazu geröstete Zwiebeln <sup>a)</sup> , Käsespätzle <sup>a)b)c)</sup> und Beilagen-Salat <sup>8)e)</sup> KLEINE PORTION:	22 14,50
Wiener Schnitzel I paniertes Kalbsschnitzel <sup>a)b)</sup> aus der Hüfte mit Gemüseauswahl <sup>b)c)</sup> und Pommes-frites <sup>a)</sup> KLEINE PORTION:	22 14,50
Wildgulasch „Feldberger Art“ zubereitet mit Speckwürfel <sup>1)</sup> dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Spätzle <sup>a)b)</sup> , Preiselbeeren KLEINE PORTION:	20 13
paniertes Schnitzel <sup>a)b)</sup> vom Schweinerücken an Bratensoße <sup>d)</sup> dazu Pommes-frites <sup>a)</sup> und Beilagen-Salat <sup>8)e)</sup>	17,50
Hackbraten <sup>a)b)</sup> CA. 220G an Rahmsoße <sup>c)d)</sup> dazu Apfelrotkohl und hausgemachten Spätzle <sup>a)b)</sup> KLEINE PORTION:	14,50 9,50
<b><u>UNSERE EMPFEHLUNG ZU WOCHENBEGINN – NUR SOLANGE VORRÄTIG!</u></b> Saure Leberle zubereitet mit Zwiebeln, Gewürzgurken und Essig <sup>2)</sup> dazu Bratkartoffeln	13

Verehrte Gäste, unsere Steaks werden gemäß der Lebensmittelverordnung durch gebraten.  
Auf Ihren Wunsch servieren wir Ihnen Ihr Gericht gerne medium oder rare.

BEI UMBESTELLUNG DER BEILAGE ZU  
**BRATKARTOFFELN ODER KÄSESPÄTZLE**  
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 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

# Eisvariationen & hausgemachte Süßspeisen



Nuss-Krokant-Becher Walnusseis <sup>a)b)c)h)</sup> mit Sahne <sup>c)</sup> , Krokant & hausgemachter Karamellsoße	7,50
warmer Apfelstrudel <sup>a)b)</sup> mit Vanilleeis <sup>a)b)c)h)</sup> und Sahne <sup>c)</sup>	7
gemischtes Eis <sup>a)b)c)h)</sup> mit Sahne <sup>c)</sup>	7
gemischtes Eis <sup>a)b)c)h)</sup>	6
Zitroneneis <sup>a)b)c)h)</sup> mit 4cl Wodka	6
„heiße Liebe“ - zubereitet mit Schuss - heiße Himbeeren mit Vanilleeis <sup>a)b)c)h)</sup> und Sahne <sup>c)</sup>	6
<b><u>FÜR KINDER:</u></b> „Eiszwerg Anton“ Erdbeer- und Schokoladeneis <sup>a)b)c)h)</sup> mit Sahne <sup>c)</sup> , Schokosoße & Smarties	5

UNSERE EISSPEZIALITÄTEN BEZIEHEN WIR VON „MÖVENPICK“

## Saisonal wechselnd - feine Süßspeisen...

gebrannte Vanillecrème <sup>b)c)</sup> mit Pflaumenkompott	8
hausgemachter Kürbis-Nuss-Kuchen <sup>a)b)c)g)</sup> mit Vanilleeis <sup>c)</sup> dazu geröstete Kürbiskerne und Kürbiskernöl	8
hausgemachtes Apfel-Tiramisu <sup>a)b)c)</sup>	7
hausgemachtes Quittensorbet aufgegossen mit unserer Hausmarke Sekt	5,50
MINI-DESSERT   unsere kleine Empfehlung	3,50

**GENIEßEN SIE EINE PRALINE DER KONDITOREI SCHUHMACHER ZUM KAFFEE 1,50 €**

**ALLE PREISE 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 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