



Wir heißen Sie in 180 Jahren Familientradition willkommen!

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, der nachfolgenden Generation, auf operativer Ebene übertragen. 2013 erfolgte die Umfirmierung zur Rommel GmbH & Co.KG, in der beide Töchter als Gesellschafter wirken.

Unsere Eltern haben in den vergangenen 35 Jahren beachtliches geleistet!

Wir danken ihnen für den beispiellosen Einsatz, den sie für dieses Familienunternehmen erbracht haben und wissen, dass sie uns auch weiterhin mit Rat und Tat zur Seite stehen werden. So konnten wir im Frühjahr 2012 den ersten Umbau von Küche und Restaurant „in eigener Regie“ durchführen – jedoch zu jederzeit mit dem Rückhalt unserer Eltern! Danke für Euer Vertrauen und Eure Unterstützung.

Wir danken aber auch insbesondere 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 erwartet Sie eine hervorragende gut-bürgerliche Küche, in welcher viel Wert auf regionale und saisonale Spezialitäten gelegt wird.

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. Gisela und Hansi treffen Sie seit Februar 2011 in unserer gemütlichen „TrubeStube“ an. Im Landhotel Traube stehen Christine Odersky-Rommel und ihr Ehemann Norman Odersky mit einem Tagungsraum, zwanzig stilvoll renovierten Zimmer sowie zwei Kegelbahnen für Sie bereit. Besuchen Sie uns!

Diese Familientradition tragen wir mit viel Enthusiasmus weiter: Überzeugen Sie sich!

Wir wünschen Ihnen angenehme und erfrischende Stunden in unseren Häusern.

Ihre Simone & Alexander Rommel • Landgasthof Kreuz
Christine Odersky-Rommel & Norman Odersky • Landhotel Traube
mit Eltern • TrubeStube



im Sommer 2014
Ruhetag: Mittwoch



Frühlings-Menü

Spargelsalat
an Weißweindressing mit Lauchzwiebeln
dazu gekochter Schinken, Tomatenwürfel, Toast und Butter

Spargelcrèmesuppe „Chantilly“
mit Sahnehaube und Pistaziensplitter

**kleines Kalbssteak an Rahmsoße
mit Stangenspargel an Sc. Hollandaise dazu Salzkartoffeln**

Käseteller vom Affineuer Volker Waltmann dazu Bauernbrot
BELPER KNOLLE & HÖHLEN GREYEZER AUS DER SCHWEIZ
FARM STILTON AUS GROßBRITANNIEN
PITHIVIERS AU FOIN | LE CADOS & L'AMI DE CHAMBERTIN AUS FRANKREICH

4-Gang-Menü € 38,50
3-Gang-Menü ohne Käse € 31,50

Dazu empfehlen wir einen Bodensee-Spargel-Wein:

2013er Hagnauer Burgstall | Müller Thurgau | trocken

0,1l € 2,40

0,25l € 5,30

0,75l € 15,90



warme & kalte Vorspeisen

½ Dutzend Weinbergschnecken im Pfännle gebacken
an feiner Schneckenbutter dazu Weißbrot

€ 6,40

gebratene Blut- und Leberwurst
mit gerösteten Zwiebeln an Kartoffel Stampf

€ 9,90

heiße Suppen

badische Maultaschensuppe

€ 4,20

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

€ 4,60

SAISONSUPPE

€ 4,60

Salatvariationen

Beilagen-Salat

angemachte Rohkostsalate mit gemischten Blattsalaten an Vinaigrette

€ 4,50

knackige Salatschüssel | Rohkoststifte von Gurke, Rettich, Karotte,
Paprika dazu Tomaten und gemischte Blattsalate an weißer Salatsoße

€ 7,90

Salatteller „Reichenauer Art“ | angemachte Rohkostsalate mit
hausgemachtem Kartoffelsalat dazu gemischte Blattsalate an Vinaigrette

€ 7,90

„Salat nach Art des Hauses“ | gemischte Blattsalate und Rohkoststifte
an weißer Salatsoße aus garniert

mit geräucherten Lachsstreifen und warmen Bodenseefischfilets

€ 12,80

Tellergerichte für den kleineren Appetit



zwei Maultaschen an Zwiebelschmelze mit Kartoffelsalat und kleiner Salatvariation	€ 7,00
Hackbraten CA. 120G an Rahmsoße mit hausgemachten Spätzle	€ 7,00
Wildgulasch „Feldberger Art“ mit Speckwürfeln ²⁾ dazu hausgemachte Spätzle und Preiselbeeren	€ 10,30
Kalbsleber „Berliner Art“ an Bratensoße zubereitet mit Apfelscheibe und gerösteten Zwiebeln dazu Salzkartoffeln	€ 11,10
kleines Wiener Schnitzel paniertes Kalbsschnitzel aus der Keule mit Gemüseauswahl und Pommes-frites	€ 12,00
zwei Schweinemedallions CA. 110G an Champignonrahmsoße mit Gemüseauswahl und hausgemachten Spätzle	€ 12,80
Felchenfilet „Müllerin Art“ CA. 110G in Butter gebraten dazu Salzkartoffeln	€ 11,20

Kindergerichte

„Baby-Spätzle“	für Kleinkinder servieren wir eine Hand voll Spätzle mit Soße im Plastikteller mit Plastiklöffel kostenfrei.	
„Räuberteller“	„ich hoffe von Mama & Papa auf fette Beute“ ...	
„Micky Maus“	Kinderteller Spätzle mit Rahmsoße	€ 3,70
„Biene Maja“	Kinderteller Pommes mit Ketchup	€ 3,70
„Käpt'n Blaubär“	Kinderteller Fischstäbchen mit Gemüseauswahl und Salzkartoffeln	€ 6,40
„Pumuckl“	Kinderteller Schnitzel vom Schwein mit Pommes und kleinem Salatteller	€ 7,80

²⁾ mit Nitritpökelsalz | ³⁾ mit Konservierungsstoff | ⁴⁾ mit Phosphat



Fischgerichte

VEREHRTE GÄSTE,
LEIDER KÖNNEN WIR AKTUELL KAUM FISCH VOM BODENSEE BEZIEHEN.
GERNE INFORMIEREN WIR SIE JE NACH FANG ÜBER WEITERE FISCHGERICHTE.
VIELEN DANK FÜR IHR VERSTÄNDNIS.

gebratene Felchenfilets „Müllerin Art“ dazu Salzkartoffeln und Beilagen-Salat	€ 17,80
gebratene Felchenfilets an Mandelbutter dazu Salzkartoffeln und Beilagen-Salat	€ 19,00
in Olivenöl gebratene Zanderfilets mit frischen Kräutern dazu Salzkartoffeln und Beilagen-Salat	€ 19,00

Vegetarische Gerichte

Vegetarische Maultaschen an zerlassener Butter mit Rohkostsalaten und gemischten Blattsalaten an Vinaigrette	€ 8,80
Gemüseteller „Reichenauer Art“ Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Bohnen, Blattspinat und Grilltomate an Hollandaise Soße dazu Salzkartoffeln	€ 11,80
Käsespätzle zubereitet mit Bio-Bergkäse und gerösteten Zwiebeln dazu Beilagen-Salat	€ 13,50

Unsere Fleischgerichte



Saure Leberle NUR ZU WOCHENBEGINN gebratene Streifen von der Rinderleber dazu Bratkartoffeln	€ 10,50
drei Maultaschen mit Zwiebelschmelze dazu hausgemachter Kartoffelsalat und Beilagen-Salat	€ 10,50
ein Paar Bratwürste an Bratensoße dazu hausgemachter Kartoffelsalat und Beilagen-Salat	€ 10,50
Hackbraten CA. 220G an Rahmsoße dazu hausgemachte Spätzle und Beilagen-Salat	€ 10,80
paniertes Schnitzel vom Schweinerücken dazu Pommes-frites und Beilagen-Salat	€ 13,80
Schweinerückensteak vom Grill CA. 240G mit Kräuterbutter dazu Pommes-frites und Beilagen-Salat	€ 15,20
Wildgulasch „Feldberger Art“ zubereitet mit Speckwürfeln ¹⁾ dazu hausgemachte Spätzle, Beilagen-Salat und Preiselbeeren	€ 15,50
Kalbsleber „Berliner Art“ CA. 180G an Bratensoße zubereitet mit Apfelscheibe und gerösteten Zwiebeln dazu Salzkartoffeln und Beilagen-Salat	€ 16,60
Schwäbische Schweinemedallions CA. 200G an Rahmsoße dazu geröstete Zwiebeln, Käsespätzle und Beilagen-Salat	€ 18,50
Zwiebelrostbraten CA. 190G vom Rinderrücken mit gerösteten Zwiebeln dazu Pommes-frites und Beilagen-Salat	€ 18,90
Cordon Bleu paniertes Kalbsschnitzel aus der Keule gefüllt mit Schinken ^{2) 3)} und Käse dazu Gemüseauswahl und Pommes-frites	€ 19,30
Filetsteak vom Weiderind CA. 230G WAHLWEISE überzogen mit Soße von grünem Pfeffer ODER Kräuterbutter dazu Pommes-frites und Beilagen-Salat	€ 23,50

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 € 1,20 ZU BERECHNEN.

¹⁾ mit Nitritpökelsalz, ²⁾ mit Konservierungsstoff | ³⁾ mit Phosphat

Vesperkarte



Wurstsalat ³⁾ mit Brot	€ 6,70
Wurstsalat ³⁾ mit Bratkartoffeln	€ 9,40
Schweizer Wurstsalat ³⁾ mit Brot	€ 7,30
Schweizer Wurstsalat ³⁾ mit Bratkartoffeln	€ 9,90
Russische Eier auf Kartoffelsalat mit Aufschnitt ⁴⁾ und Lachs dazu Brot	€ 8,00
Teufelsalat Streifen von Bratenfleisch, Rohkoststifte von Gurke, Rettich, Karotte, Paprika dazu Tomaten und gemischte Blattsalate an Cocktailsoße rassig zubereitet, dazu Brot	€ 9,10

Verehrte Gäste, sollten Sie Appetit auf ein anderes Vesper-Gericht haben,
als wir Ihnen anbieten, so sprechen Sie uns bitte an!
Je nach Betrieb und Warenvorrat ermöglichen wir Ihnen gerne Ihren Wunsch.

Zu guter Letzt — ein Käseteller...

VOM AFFINEUR VOLKER WALTMANN AUS ERLANGEN:

Käseauswahl entsprechend dem Tagesangebot 150g
dazu Bauernbrot der Bäckerei Kopp

€ 8,30

³⁾ mit Phosphat

Eisvariationen & hausgemachte Süßspeisen



FÜR KINDER:

„Eiszwerg Anton“

Erdbeer- und Schokoladeneis mit Sahne & Smarties € 3,40

gemischtes Eis SCHOKOLADE | ERDBEER | VANILLE € 4,20

gemischtes Eis mit Sahne SCHOKOLADE | ERDBEER | VANILLE € 4,70

Eisschokolade | Eiskaffee
mit Vanilleeis und Sahne € 4,50

heiße Himbeeren in der Tasse
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne € 4,50

Zitroneneis mit 4cl Wodka € 4,80

warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne € 5,20

Nuss-Krokant-Becher
Haselnuss- und Walnusseis mit Sahne, Krokant und Karamellsoße € 5,30

UNSERE EISSPEZIALITÄTEN BEZIEHEN WIR VON „SCHÖLLER“

Saisonal wechselnd - und hausgemacht...

Mini-Dessert
unsere kleine Empfehlung € 2,50

Holunderblütensorbet | aufgegossen mit unserer
Hausmarke Sekt der Schlosskellerei Affaltrach € 4,60

Naturjoghurt mit Beeren der Saison € 5,00

Rhabarbereis mit Erdbeeren und Sahne € 5,70

Eine Versuchung zu Ihrer Kaffeespezialität

PRALINEN VON DER KONDITOREI SCHUHMACHER IN ALLENSBACH:

1 Praline nach Wahl serviert zu Ihrem Kaffee € 1,00

Unsere Mitarbeiterinnen informieren Sie gerne über die aktuelle Auswahl.

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE 19% MWST.