

# Herzlich Willkommen

im



## Menü-Vorschläge für Ihren Anlass

Sehr verehrte Gäste,

wir freuen uns, dass Sie sich für das Strandhotel Löchnerhaus auf der Insel Reichenau und damit für ein familiär geführtes 4-Sterne-Hotel mit Restaurant und Veranstaltungsräumen interessieren.

## **Die Welt gehört dem, der sie genießt!**

**Giacomo Leopardi**

Gemäß diesen Worten möchten wir Ihnen und Ihren Gästen im Strandhotel Löchnerhaus glückliche Stunden bereiten.

Deshalb beraten wir Sie nach vorheriger Terminabsprache gerne bei der Zusammenstellung Ihres Wunschmenüs oder -büfetts. Bitte beachten Sie, dass das Angebot der Speisen je nach Saison der Veranstaltung variiert.

Wir erstellen Ihnen Ihr individuelles Angebot und sind Ihnen bei der Planung Ihres Anlasses behilflich.

Genießen Sie mit Ihren Gästen die feine regionale Küche mit frischen Zutaten direkt von der Insel Reichenau. Lassen Sie gemeinsam die Seele baumeln und entdecken Sie die unvergleichliche Lage, die einzigartige Atmosphäre und den Charme des Strandhotels.

Für Fragen und Wünschen steht Ihnen unser Team gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns, dass Sie unsere Gäste sind.

Ihr Strandhotel Löchnerhaus-Team

# Festliches Menü in der Zeit von April bis Mai – ab 15 Personen

Aus den verschiedenen Komponenten können Sie sich Ihr Wunsch-Menü zusammenstellen.

Bitte wählen Sie eine einheitliche Vor- und Nachspeise. Im Hauptgang können Sie aus zwei verschiedenen Gerichten auswählen, damit Sie die Geschmäcker aller Gäste berücksichtigen können.

Wir sind Ihnen bei der Auswahl gerne behilflich.

Sollten Sie Wünsche haben, kommen Sie bitte auf uns zu.

## Menü-Suppen

Rinderkraftbrühe | Flädle | Gemüse 9 €  
Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch, Sellerie

Rote Bete Suppe | Ziegenfrischkäse 8 €  
Allergene: Milch, Sellerie

Zwiebelsuppe | Käsebrot 10 €  
Allergene: Gluten-Weizen, Milch, Sellerie


## Menü-Vorspeisen

Gebeizte Lachsforelle | Senf-Dill-Soße | Pflücksalat 16 €  
Allergene: Ei, Fisch, Gluten-Weizen, Milch, Schwefel, Senf

Löchnerhaus Etagere 19 €  
Geräucherter & gebeizter Fisch  
Vitello | Saiblings Creme | Kapern  
Lauch-Cremesuppe | Croûtons  
Allergene: Gluten-Weizen, Sellerie, Milch

Tafelspitzterrine | Feldsalat | Senfmousse 15 €  
Allergene: Milch, Senf, Gluten-Weizen, Sellerie

Blattsalat | Rohkost | Croûtons 6 €  
Allergene: Gluten-Weizen, Milch, Schwefel, Senf  vegan

Hummus | Pflücksalat | Aubergine | Falafel 13 €  
- Allergene: Gluten-Weizen, Sesam, Schwefel, Senf  vegan

Geschmorter Chicorée | Walnuss | Ziegenkäse 11 €  
Allergene: Milch, Schalenfrüchte

## Menü-Hauptgänge

Schweinefilet   Pilzrahmsoße   Gemüse   Spätzle Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch, Sellerie	27 €
Roastbeef   Sauce Béarnaise   Kräutersaitlinge   Gemüse   Kartoffelgratin Allergene: Ei, Milch, Sellerie	37 €
Kalbsrücken   gegrilltes Gemüse   Kartoffel-Ravioli Allergene: Ei, Milch, Sellerie	35 €
Maispoulardenbrust   Serviettenknödel   Schmorgemüse Allergene: Milch, Sellerie, Gluten-Weizen	28 €
Bodensee-Felchen- & Saiblingsfilet   Weißweinssoße   Gemüse   Bandnudeln Allergene: Fisch, Gluten-Weizen, Milch, Sellerie	29 €
Lachsforellenfilet   Lauchzwiebel   Rosmarinkartoffeln Allergene: Fisch, Gluten-Weizen	27 €
Zanderfilet   Risotto   Rote Beete   Grana Padano Allergene: Fisch, Gluten-Weizen, Milch	33 €
Ravioli   Süßkartoffel   Ricotta   Salbeibutter Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch	17 €
Risotto   Bete   Burrata   Grana Padano Allergene: Milch	 möglich 15 €
Quiche   Champignon   Lauch   Kräuterquark Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch	 möglich 12 €

## Menü-Nachspeisen

Mousse   Weiße & Dunkle Schokolade   Obst Allergene: Ei, Milch, Schalenfrüchte	9 €
Geeiste Reichenau   Vanille-Parfait   Blue Curaçao Allergene: Ei, Milch, Schalenfrüchte	8 €
Panna Cotta   Kompott Allergene: Schalenfrüchte	 möglich 8 €
Apfelküchle   Vanillesoße Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch	9 €
Schokoladenküchlein   Erdnuss-Karamell   Vanilleeis Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch, Schalenfrüchte	10 €

# Festliches Menü in der Zeit von Juni bis September – ab 15 Personen


Aus den verschiedenen Komponenten können Sie sich Ihr Wunsch-Menü zusammenstellen.

Bitte wählen Sie eine einheitliche Vor- und Nachspeise. Im Hauptgang können Sie aus bis zu drei verschiedenen Gerichten auswählen, damit sie die Geschmäcker aller Gäste berücksichtigen können.


Wir sind Ihnen bei der Auswahl gerne behilflich.

Sollten Sie Wünsche haben, kommen Sie bitte auf uns zu.

## Menü-Suppen

Rinderkraftbrühe   Flädle   Gemüse Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch, Sellerie	9 €
Kalte-Gurkensuppe   Schmand   Dill Allergene: Milch, Fisch	9 €
Tomatensuppe   Sahne   Pesto  möglich Allergene: Milch, Schalenfrüchte	10 €

## Menü-Vorspeisen

Gebeizte Lachsforelle   Senf-Dill-Soße   Pflücksalat Allergene: Ei, Fisch, Gluten-Weizen, Milch, Schwefel, Senf	16 €
<u>Löchnerhaus Etagere</u> Geräucherter & gebeizter Fisch Vitello   Saiblings Creme   Kapern Tomate   Mozzarella   Basilikum Allergene: Fisch, Gluten-Weizen, Schwefel, Senf	19 €
Burrata   Tomate   Rucola   Röstbrot Allergene: Gluten-Weizen, Milch, Schwefel, Senf	13 €
Bodensee-Vitello   Kalbfleisch   geräucherte Saiblings-Creme   Pflücksalat Allergene: Ei, Fisch, Gluten-Weizen, Milch, Schwefel, Senf	16 €
Blattsalat   Rohkost   Croûtons  möglich Allergene: Gluten-Weizen, Milch, Schwefel, Senf	6 €
Reichenauer Mini-Gurken   Ziegenkäse   Getrocknete Tomaten Allergene: Milch, Senf, Schwefel	11 €

## Menü-Hauptgänge

Schweinefilet   Pilzrahmsoße   Gemüse   Spätzle Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch, Sellerie	27 €
Roastbeef   Sauce Bearnaise   Kräutersaitlinge   Gemüse   Kartoffelgratin Allergene: Ei, Milch, Sellerie	37 €
Kalbsrücken   gegrilltes Gemüse   Kartoffel-Ravioli Allergene: Ei, Milch, Sellerie	35 €
Maispoulardenbrust   Ratatouille   Gnocchi Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Sellerie, Milch	28 €
Bodensee-Felchen- & Saiblingsfilet   Weißweinsoße   Gemüse   Bandnudeln Allergene: Fisch, Gluten-Weizen, Milch, Sellerie	29 €
Lachsforellenfilet   Spinat & Senfvinaigrette   Pastinaken Allergene: Ei, Fisch, Gluten-Weizen, Senf, Schwefel	27 €
Zanderfilet   Risotto   Tomaten   Grana Padano Allergene: Fisch, Gluten-Weizen, Milch	33 €
Ravioli   Süßkartoffel   Ricotta   Salbeibutter Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch	17 €
Risotto   Burrata   Tomate   Rucola   Grana Padano Allergene: Milch	 möglich 15 €
Quiche   Champignon   Lauch   Kräuterquark Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch	 möglich 12 €

## Menü-Nachspeisen

Mousse   Weiße & Dunkle Schokolade   Obst Allergene: Ei, Milch, Schalenfrüchte	9 €
Geeiste Reichenau   Vanille-Parfait   Blue Curaçao Allergene: Ei, Milch, Schalenfrüchte	8 €
Panna Cotta   Kompott Allergene: Schalenfrüchte	 möglich 8 €
Schokoladenküchlein   Erdnuss-Karamell   Vanilleeis Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch, Schalenfrüchte	10 €
Beeren-Quark-Mouse Allergene: Milch, Ei, Gluten-Weizen, Schalenfrüchte	8 €

# Festliches Menü in der Zeit von Oktober bis Dezember – ab 15 Personen

Aus den verschiedenen Komponenten können Sie sich Ihr Wunsch-Menü zusammenstellen.

Bitte wählen Sie eine einheitliche Vor- und Nachspeise. Im Hauptgang können Sie aus bis zu drei verschiedenen Gerichten auswählen, damit sie die Geschmäcker aller Gäste berücksichtigen können.

Wir sind Ihnen bei der Auswahl gerne behilflich.

Sollten Sie Wünsche haben, kommen Sie bitte auf uns zu.

## Menü-Suppen

Rinderkraftbrühe | Flädle | Gemüse 9 €  
Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch, Sellerie

Kürbiscremesuppe | Öl | karamellisierte Kerne 8 €  
Allergene: Milch

Selleriecremesuppe | Croûtons 9 €  
Allergene: Gluten-Weizen, Milch, Sellerie

## Menü-Vorspeisen

Gebeizte Lachsforelle | Senf-Dill-Soße | Pflücksalat 16 €  
Allergene: Ei, Fisch, Gluten-Weizen, Milch, Schwefel, Senf

Löchnerhaus Etagere 19 €

Geräucherter & gebeizter Fisch  
Vitello | Saiblings Creme | Kapern  
Rote Beete Suppe | Ziegenfrischkäse  
Allergene: Fisch, Gluten-Weizen, Schwefel, Senf

Burrata | Tomate | Rucola | Röstbrot 13 €  
Allergene: Gluten-Weizen, Milch, Schwefel, Senf

Gebeiztes Wildschweinfilet | Waldorfsalat | Walnüsse 16 €  
Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Schalenfrüchte, Schwefel

Blattsalat | Rohkost | Croûtons  möglich 6 €  
Allergene: Gluten-Weizen, Milch, Schwefel, Senf

Feldsalat | Kartoffeldressing | Croûtons | Speck | Ei 10 €  
- Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch, Senf

## Menü-Hauptgänge

Schweinefilet | Pilzrahmsoße | Gemüse | Spätzle 27 €  
Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch, Sellerie

Roastbeef | Sauce Bearnaise | Kräutersaitlinge | Gemüse | Kartoffelgratin 37 €  
Allergene: Ei, Milch, Sellerie

Entenbrust | Pflaumensoße | Vanille-Karotten | Macaire-Kartoffeln 28 €  
Allergene: Milch, Sellerie


Hirschgulasch | Rotkraut | Spätzle | Preiselbeer-Birne 27 €  
Allergene: Gluten-Weizen, Milch, Sellerie

Bachforellenfilet | Spinat | Schwarzwurzel 27 €  
Allergene: Fisch, Gluten-Weizen, Milch,

Lachsforellenfilet | Lauch | Selleriepüree 27 €  
Allergene: Fisch, Gluten-Weizen, Sellerie

Zanderfilet | Spitzkohl | Kürbis 33 €  
Allergene: Fisch, Gluten-Weizen, Milch

Risotto | Kürbis | Grana Padano | Burrata  möglich 17 €  
Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch

Campanelle | Ratatouille | geröstete Kürbiskerne  möglich 16 €  
Allergene: Gluten-Weizen, Milch

Kürbis-Quiche | Feldsalat | Kräuterquark  möglich 13 €  
Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch

Ravioli | Gorgonzola | Spinat | Grana Padano 16 €  
Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch

## Menü-Nachspeisen

Weißes Schokoladen-Zimt-Mousse | Zwetschgen 9 €  
Allergene: Ei, Milch, Schalenfrüchte

Spekulatius - Tiramisu | Mascarpone | Amaretto 9 €  
Allergene: Gluten-Weizen, Ei, Milch, Schalenfrüchte

Bratapfel | Lebkucheneis | Orangen-Sabayon 9 €  
Allergene: Ei, Milch, Schalenfrüchte

Schokoladenküchlein | Erdnuss-Karamell | Vanilleeis 10 €  
Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch, Schalenfrüchte




# Aus der Region für die Region

Brot und Brötchen	Laib und Seele, 78479 Reichenau
Frischer Bodenseefisch und Räucherfisch	Fischerei Keller, 78479 Reichenau
Fischspezialitäten	Fischmarkt E.Koch, 78479 Reichenau
Fleisch- und Wurstwaren	Otto Müller, 78462 Konstanz
Fairfleisch	88662 Überlingen
Eier	Geflügelhof Maier, 88662 Überlingen/ Andelshofen
Honig	Bodenseeimkerei zum Honigschlecker, 78456
Konstanz	
Gemüse und Obst	Reichenau Gemüse eG, 78479 Reichenau
Kuhmilch-Käse	Demeter Hofgut Heggelbach
Ziegenkäse	Biolandhof Natürlich vom Höchsten
Lebensmittel allgemein, Spezialitäten	C & C Netzhammer, 78462 Konstanz
Anelu Eishandwerk	78462 Konstanz
Teigwaren Seespätzle, Caritas Singen	78224 Singen
Trüffel vom See	78333 Stockach
Edelbrände Senft	88682 Salem-Rickenbach
Spitalkellerei Konstanz	78462 Konstanz
Winzerverein Hagnau eG	88709 Hagnau
Weingut Aufricht	88719 Meersburg-Stetten
Weingut Clauß	79807 Lottstetten-Nack
Weingut Vollmayer	78247 Hilzingen
Weingut Rebholz	Liggeringen
Weingut Dreher	79312 Emmendingen
Weingut Kress	88662 Überlingen
Winzerverein Reichenau eG	78479 Reichenau
Obsthof Strodel	88138 Lindau-Weißensberg
Hirsch Brauerei	78573 Wurmlingen
Inselbier	78479 Reichenau
Ruppaner Brauerei	78462 Konstanz
Sonstige Getränke	Raiffeisen Markt, 78479 Reichenau



# Wichtige Hinweise

- In diesen Vorschlägen sind keine saisonalen Gerichte wie z.B. Spargel, Kürbis oder Wild enthalten. Wenn Ihr Anlass in einen solchen Zeitraum fällt, können und werden wir gerne darauf eingehen.
- Gerne stellen wir Ihnen Ihr individuelles Wunschmenü oder -büfett bei einer persönlichen Besprechung im Löchnerhaus zusammen. Bitte vereinbaren Sie telefonisch einen Termin mit uns unter 07534 - 8030.
- Wir bitten Sie, ein einheitliches Menü zu wählen.  
Im Hauptgang können Sie natürlich Unterschiede machen, um Vegetarier oder Fisch-Esser zu berücksichtigen. Bei der Wahl von mehreren Hauptgängen benötigen wir die Anzahl der Gerichte bis spätestens 1 Woche vor Ihrer Veranstaltung.
-  steht für Vegan.
- Die hier vorgeschlagenen Menüs servieren wir ab 15 Personen, die Büfettis ab 30 Personen.
- Nach verbindlicher Bestellung ist eine kostenfreie Absage mit den folgenden Fristen möglich:
  - Veranstaltungen an Wochentagen bis 4 Wochen vor dem Termin.
  - Veranstaltungen an Samstagen, Sonn- und Feiertagen bis 8 Wochen vor dem Termin.
  - Änderungen der Personenanzahl sollten spätestens 4 Tage vor Beginn der Veranstaltung bekannt gegeben werden.
  - Danach fallen Stornierungskosten an. Diese entnehmen Sie bitte unseren AGB's, die Sie online einsehen können. Gerne senden wir Ihnen diese auch zu.
  - Die Absage ist grundsätzlich schriftlich per Post, Fax oder E-Mail vorzunehmen.
- Die Zahlung bei Einzel- oder Gesamtrechnung erfolgt am Tage der Veranstaltung oder nach Erhalt der Rechnung mit 14 Tagen Zahlungsziel. Gastrechnungen sind ohne Abzug, rein netto zu bezahlen.  
Zur Abrechnung von festlichen Veranstaltungen können wir keine Kreditkarten akzeptieren.
- Bitte beachten Sie, dass sich aufgrund der Marktlage Preise kurzfristig ändern können.
- Gerichtsstand und Erfüllungsort für alle Verpflichtungen aus dem Bewirtungs- und Veranstaltungsvertrag ist Konstanz.

Preise: Stand Dezember 2024 - Alle vorherigen Preise verlieren ihre Gültigkeit!