

Herzlich Willkommen

im



Menü-Vorschläge für Ihren Anlass

Strandhotel Löchnerhaus, An der Schiffslände 12, 78479 Insel Reichenau
Telefon: 07534 - 803-0, www.loechnerhaus.de, info@loechnerhaus.de

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.

„Gutes Essen ist Balsam für die Seele“ Autor unbekannt

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 – 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.

Die Anzahl der Hauptgänge müssen 3 Tage vor der Veranstaltung mitgeteilt werden.

Änderungen der Personenanzahl und nicht gemeldete Unverträglichkeiten können am Veranstaltungstag nicht mehr berücksichtigt werden.

Menü-Suppen

Rinderkraftbrühe | Flädle | Gemüse

9 €

Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch, Sellerie

Saisonale Gemüsesuppe (Bärlauch, Spargel, Tomate, Rote Bete, Pfifferling, Kürbis)

Allergene: Gluten-Weizen, Milch, Sellerie

10 €

Sommerliche Kaltschale (Gurke, Gazpacho, Tomate)

10 €

Allergene: Gluten-Weizen, Milch, Sellerie

Menü-Vorspeisen

Gebeizte Lachsforelle | Senf-Dill-Soße | Pflücksalat

17 €

Allergene: Ei, Fisch, Gluten-Weizen, Milch, Schwefel, Senf

Bodensee-Vitello | Kalbfleisch | geräucherte Saiblings-Creme | Pflücksalat

16 €

Allergene: Ei, Fisch, Gluten-Weizen, Milch, Schwefel, Senf

Mozzarella | Tomate | Rucola | Röstbrot

14 €

Allergene: Gluten-Weizen, Milch, Schwefel, Senf

Hummus | Pflücksalat | Aubergine | Falafel

 vegan

13 €

- Allergene: Gluten-Weizen, Sesam, Schwefel, Senf

Blattsalat | Rohkost | Croûtons

 vegan

7 €

Allergene: Gluten-Weizen, Milch, Schwefel, Senf

Löchnerhaus Etagere

19 €

Wählen Sie 3 verschiedene Speisen aus (aus den oben genannten Vorspeisen & Suppen) und stellen Sie sich Ihre eigene Variation zusammen.

Menü-Hauptgänge

Schweinefilet Pilzrahmsoße Gemüse Spätzle Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch, Sellerie	29 €
Roastbeef Portweinjus Gemüse getrüffelttes Kartoffelpüree Allergene: Ei, Milch, Sellerie	37 €
Kalbsrücken gegrilltes Gemüse Rosmarinkartoffel Allergene: Milch, Sellerie	35 €
Hähnchenbrust Ratatouille-Gemüse Gnocchi Allergene: Milch, Sellerie, Gluten-Weizen	28 €
Bodensee Felchen- & Saiblingsfilet Weißweinsoße Gemüse Bandnudeln Allergene: Fisch, Ei, Gluten-Weizen, Milch, Sellerie	31 €
Lachsforellenfilet Saisonales Gemüse Kartoffel-Erbсен-Püree Allergene: Fisch, Gluten-Weizen, Milch	29 €
Zanderfilet Risotto Saisonales Gemüse Grana Padano Allergene: Fisch, Gluten-Weizen, Milch	33 €
Hausgemachte Ravioli Grana Padano Ricotta Saisonales Gemüse Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch	19 €
Risotto Saisonales Gemüse Grana Padano Allergene: Milch	 möglich 16 €

Menü-Nachspeisen

Mousse Weiße & Dunkle Schokolade Obst Allergene: Ei, Milch, Schalenfrüchte	9 €
Reichenauer Cheesecake Obst Blue Curaçao Allergene: Ei, Milch, Schalenfrüchte	9 €
Panna Cotta Kompott Allergene: Schalenfrüchte	 möglich 8 €
Apfelküchle Vanillesoße Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch	9 €
Schokoladenküchlein Erdnuss-Karamell Vanilleeis Allergene: Ei, Erdnuss, Gluten-Weizen, Milch, Schalenfrüchte	11 €

Festliches Büfett – ab 30 Personen

Aus den folgenden Komponenten können Sie sich Ihr individuelles Wunsch-Büfett zusammenstellen.

Wählen Sie aus den folgenden Vorschlägen Ihre Favoriten, wir werden Ihnen anschließend ein passendes Angebot zukommen lassen.

Büffets ab 54 € pro Person enthalten:

Ein reichhaltiges Salat-Büfett, drei Hauptgänge, drei Beilagen & Gemüseauswahl und drei Desserts nach Wahl.

Gerne servieren wir Ihnen vorab eine Vorspeise oder Suppe, sprechen Sie uns darauf an. Wir sind Ihnen bei der Auswahl gerne behilflich.

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

Büfett-Vorspeisen (zusätzlich buchbar pro Person)

Roastbeef Remouladensoße Kalbfleisch Saiblings Creme Allergene: Fisch, Milch, Senf	5 €
Geräucherte Fische Meerrettich & Senf-Dill-Soße Allergene: Ei, Fisch, Gluten-Weizen, Milch, Senf	5 €
Tomate Mozzarella Rucola Allergene: Gluten-Weizen, Milch, Schwefel, Senf	4 €
Antipasti-Gemüse  Allergene: Schwefel, Senf	4 €

Büfett-Salate

Blatt- & Pflücksalate

Rohkostsalate

Brotkorb

Butter | Aufstrich

Joghurt-Dressing | Hausdressing

Allergene: Gluten-Weizen, Milch, Schwefel, Senf

Büfett-Hauptgänge

Hähnchenbrust | Rahmsoße

Allergene: Milch, Sellerie

Schweinefilet | Pilzrahmsoße

Allergene: Milch, Sellerie

Schweinerückensteaks | Kräuterbutter

Allergene: Milch

Geschmorte Schweinebacken | Bratensoße

Allergene: Milch, Sellerie

Kalbsgeschnetzeltes | Champignonrahmsoße

Allergene: Milch, Sellerie

Rinderbraten | Bratensoße

Allergene: Milch, Sellerie

Lachsforelle | Weißweinsoße

Allergene: Fisch, Gluten-Weizen, Milch, Sellerie

Forellenfilet | Dillsoße

Allergene: Fisch, Gluten-Weizen, Milch, Sellerie

Saiblingsfilet | Kräutersoße

Allergene: Fisch, Gluten-Weizen, Milch, Sellerie

Gemüselasagne

Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch

Kartoffelgnocchi | gegrilltes Gemüse | Pesto

Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch, Schalenfrüchte

Risotto | Saisonales Gemüse | Grana Padano

Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch, Schalenfrüchte

 möglich

Büfett-Beilagen

Kartoffeln

Kartoffelgratin

Allergene: Milch

Nudeln

Allergene: Gluten-Weizen

Reis

Spätzle

Allergene: Ei, Gluten-Weizen

Kartoffel-Wedges

Pommes Frites

Büfett-Nachspeisen

Crème Brûlée

Allergene: Ei, Milch

Vanille Panna Cotta  möglich

Allergene: Milch

Tiramisu

Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch

Dunkles & Helles Schokoladenmousse

Allergene: Ei, Milch

Zwei Sorten Eis nach Wahl  möglich

Allergene: Milch

Obstsalat 

Käseauswahl | Feigensenf | Trauben | Nüsse

Allergene: 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
Rind- und Schweinefleisch	Fairfleisch, 88662 Überlingen
Geflügel	Gut Neuhoof GmbH & Co.KG, 88662 Überlingen
Eier	Geflügelhof Maier, 88662 Überlingen/ Andelshofen
Honig	Bodenseeimkerei zum Honigschlecker, 78456 Konstanz
Gemüse und Obst	Reichenau Gemüse eG, 78479 Reichenau
Obst und Beeren	Obsthof Romer 78465 Litzelstetten
Kuhmilch-Käse	Demeter Hofgut, 88634 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	78315 Liggeringen
Weingut Dreher	79312 Emmendingen
Weingut Kress	88662 Überlingen
Winzerverein Reichenau eG	78479 Reichenau
Obsthof Strodel	88138 Lindau-Weißensberg
Hirsch Brauerei	78573 Wurmlingen
Ruppaner Brauerei	78462 Konstanz
Sonstige Getränke	Raiffeisen Markt, 78479 Reichenau



Wichtige Hinweise

- 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 Büfetts ab 30 Personen.
Änderungen der Personenanzahl sollten spätestens 4 Tage vor Beginn der Veranstaltung bekannt gegeben werden.
Informationen zu Unverträglichkeiten und Änderungen der Personenanzahl können am Veranstaltungstag nicht mehr berücksichtigt werden.
- 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.
 - 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 Februar 2026 - Alle vorherigen Preise verlieren ihre Gültigkeit!