




Wir wünschen Guten Appetit!




An der Schiffslände 12 | 78479 Insel Reichenau | Tel. 07534/8030 | Fax 07534/803 777

www.loechnerhaus.de | info@loechnerhaus.de



Vorspeisen

	Hausgemachte Felchen-Matjes mit Apfelsalat auf lauwarmer Kartoffel-Waffel Reichenauer Pflücksalat <i>Allergene: Ei, Fisch, Gluten-Weizen, Milch, Schwefel</i>	16€
	Carpaccio vom Rinderfilet mit Trüffelvinaigrette Salatbouquet mit Croûtons und Parmesan, Brioche <i>Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch, Schwefel, Senf</i>	16€
	als Surf & Turf mit zwei gebratenen Riesengarnelen <i>Allergene: Gluten-Weizen, Krebstiere</i>	22€

Suppen



	Kraftbrühe vom Alpigal-Hähnchen mit Trüffelnocken und Gemüsewürfeln <i>Allergene: Ei, Milch, Sellerie</i>	8€
	Reichenauer Tomatensuppe mit Pestosahne und gebackenem Mozzarellastück <i>Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch</i>	7€
	Fischsamtsuppe „Löchnerhaus“ mit Fisch- und Gemüseeinlage <i>Allergene: Fisch, Milch, Sellerie</i>	7€

Salate


	Bodensee Brotsalat mit Reichenauer Kirschtomaten Romana-Salat, Hohentengener Mozzarella und Dingelsdorfer Bio-Brotwürfel in Ratatouille-Vinaigrette <i>Allergene: Gluten-Roggen und Weizen, Schwefel, Senf</i>	16€
	Kleiner gemischter Salat*	6€
	Reichenauer Salatteller mit gebackenen Zanderfilets – aus Aquakultur –, Schnittlauchsauc <i>Allergene: Ei, Fisch, Gluten-Weizen, Milch, Schwefel, Senf</i>	18€
	Reichenauer Salatteller mit fünf gebratenen Riesengarnelen <i>Allergene: Gluten-Weizen, Krebstiere, Milch, Schwefel, Senf</i>	23€

Zu allen Suppen und Salaten reichen wir Brot.
Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch

Vegetarisches


	kleine Portion	große Portion
	Ravioli mit Roter Bete und Ziegenfrischkäse in Nussbutter geschwenkt gehobelter Meerrettich kleiner gemischter Salat* <i>Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch, Schalenfrüchte</i>	16€ 19€
	Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln, Birnen-Apfel-Kompott kleiner gemischter Salat* <i>Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch</i>	12€ 15€

FischZeit im Löchnerhaus

	kleine Portion	große Portion
	Gebratenes Bodensee-Felchenfilet auf Weißweinsauce, Reichenauer Gemüse feine Nudeln <i>Allergene: Ei, Fisch, Gluten-Weizen, Milch, Sellerie</i>	23€ 27€
	Kretzerfilet – z. T. Bodensee und aus dt. Binnenfischerei – in Bierteig gebacken hausgemachte Remouladensauce, Kartoffeln <i>Allergene: Ei, Fisch, Gluten-Weizen, Milch, Schwefel, Senf</i>	22€ 26€



Bei Umbestellung auf Bratkartoffeln berechnen wir einen Aufpreis von 3€.
Portion Reichenauer Gemüse als Beilage 6 €.

Fischmenü „Löchnerhaus“


	Reichenauer Fischsamtsuppe mit Fisch- und Gemüseeinlage – <i>Allergene: Fisch, Milch, Sellerie</i> – oder kleiner gemischter Salat* Fischvariation „Löchnerhaus“ – nach Tagesfang – Gebratene, gebackene und gedünstete Fischfilets auf Reichenauer Gemüse Dillsauce, Schnittlauchkartoffeln <i>Allergene: Ei, Fisch, Gluten-Weizen, Milch, Sellerie</i>
---	--

Menüpreis 35€
Nur Fischvariation 30€

Hauptgerichte

	kleine Portion	große Portion
	Geschmorte Bäckchen vom Bodensee-Schwein in Burgundersauce Reichenauer Gemüse, hausgemachte Spätzle <i>Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch, Sellerie</i>	22€ 26€
	Italienische Salsiccia Bratwurst "Selection Otto Müller" mit Fenchelgemüse in Senfrahm Bratkartoffeln <i>Allergene: Milch, Senf</i>	15€ 19€

Desserts

	Basilikum-Panna cotta mit frischen Beeren <i>Allergene: Milch</i>	9€
	Warmer Schokoladenkuchen mit hausgemachtem Himbeereis <i>Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch, Schalenfrüchte, Soja</i>	9€
	Crème und Kompott von Zwetschgen zwischen Strudelblättern, Vanilleeis <i>Allergene: Milch, Schalenfrüchte</i>	8€

Zum Kaffee oder Tee:
Vier Stück hausgemachte Pralinen 4,50€
Acht Stück hausgemachte Pralinen 8,00€
Allergene: Milch, Schalenfrüchte

Gerne können Sie für den Genuss zu Hause auch ein Glas Pralinen (acht Stück) bei unserem Servicepersonal kaufen.

*Allergene: Eier, Konservierungsstoffe, Milch, Schwefel, Senf, Süßungsmittel
Alle angegebenen Preise sind inkl. MwSt.

Dry Aged im Löchnerhaus



Mit unserem Dry Aged-Schrank und dem 800° Grad-Grill machen wir aus „Gutes vom See“-Fleisch eine exklusive Löchnerhaus-Spezialität. Das Fleisch der hier verwendeten Tiere ist aus artgerechter Haltung von Bauernhöfen, die im Umkreis von max. 40 km um den Bodensee liegen. Das Fleisch dieser Tiere wird ausschließlich in der Bodensee-Metzgerei Otto Müller in Konstanz verarbeitet.
Alle Produkte nur solange Vorrat reicht.

AUS DEM LÖCHNERHAUS DRY AGER

Für 2 Personen (0,8 – 1,3kg)	9,50€
Zubereitungszeit 30 – 40 Minuten	per 100g
Gebratenes Dry Aged Tomahawk-Steak vom Bodensee-Rind hausgemachte Kräuterbutter, Pommes frites kleiner gemischter Salat* <i>Allergene: Gluten-Weizen, Milch</i>	37€
Gebratenes Dry Aged Sirloin Steak vom Bodensee Rind ca. 300g, unter der Kräuterkruste auf Reichenauer Paprikagemüse à la crème Pommes frites <i>Allergene: Gluten-Weizen, Milch</i>	37€

INTENSIVER NUSSIGER SCHWEINEFLEISCHGESCHMACK DURCH EIGENEN DRY AGED SCHRANK

Gebratenes Dry Aged Rückensteak vom Bodenseeschwein mit Reichenauer Tomaten und Hohentengener Mozzarella überbacken feine Nudeln in Kräutersahne <i>Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch</i>	24€
---	-----

Herbstzeit im Löchnerhaus

kleine Portion große Portion

VORSPEISE

Gebratene Entenleber auf Apfel-Kürbis-Salat mit Nüssen, Preiselbeersauce, Brioche <i>Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch, Schalenfrüchte</i>	16€
---	-----

SUPPE

Cremesuppe vom gerösteten Reichenauer Kürbis mit karamellisierten Kürbiskernen <i>Allergene: Milch</i>	7€
---	----

HAUPTGERICHTE

Kürbis-Risotto mit Maronen und Parmesan gemischter Salat* <i>Allergene: Milch</i>	16€ 19€
Gebratenes Zanderfilet auf Kürbis-Risotto mit Parmesan <i>Allergene: Fisch, Milch</i>	21€ 25€
Gebratene Barbarie-Entenbrust süß-saures Kürbisgemüse, Schupfnudeln <i>Allergene: Ei, Gluten-Weizen</i>	28€
Steak vom Hirschrücken unter der Kräuterkruste gebratene Kräutersaitlinge, Rahmspitzkohl Macaire-Kartoffeln <i>Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch</i>	30€