

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*
Gebratenes Dry Aged Tomahawk-Steak vom Bodensee-Rind *100g*
hausgemachte Kräuterbutter, Pommes frites
kleiner gemischter Salat*
Allergene: Gluten-Weizen, Milch

Gebratenes Dry Aged Sirloin Steak vom Bodensee Rind 37€
ca. 300g, unter der Kräuterkruste
auf Reichenauer Paprikagemüse à la crème
Pommes frites
Allergene: Gluten-Weizen, Milch

INTENSIVER NUSSIGER SCHWEINEFLEISCHGESCHMACK DURCH EIGENEN DRY AGED SCHRANK

Gebratenes Dry Aged T-Bone-Steak vom Bodensee-Schwein 29€
ca. 250g – Rücken und Filet am T-Knochen gebraten -
gebratenes Gemüse, Bratkartoffeln
Allergene: Milch (Butter)

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