



An der Schiffslände 12 | 78479 Insel Reichenau | Tel. 07534/803 0 | Fax 07534 / 803 777 | www.loechnerhaus.de | info@loechnerhaus.de

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 Hohentengerer Mozzarella
überbacken
feine Nudeln in Kräutersahne
Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch

Vorspeisen

Vitello Bodensee Scheiben vom Bodensee 16€
Kalbsrücken – rosa gebraten – mit Crème vom
geräucherten Saibling auf marinierten Zucchini
Rucolasalat und gebackene Kapernäpfel
Allergene: Fisch, Milch, Schwefel, Senf

Hausgemachte Felchen-Matjes mit Apfelsalat 16€
auf lauwarmer Kartoffel-Waffel
Reichenauer Pflücksalat
Allergene: Ei, Fisch, Gluten-Weizen, Milch, Schwefel

Carpaccio vom Rinderfilet mit Trüffelvinaigrette 16€
Salatbouquet mit Croûtons und Parmesan, Brioche
Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch, Schwefel, Senf

als Surf & Turf mit zwei gebratenen Riesengarnelen 22€
Allergene: Gluten-Weizen, Krebstiere

Suppen

Kraftbrühe vom Alpigal-Hähnchen 8€
mit Trüffelnocken und Gemüsewürfeln
Allergene: Ei, Milch, Sellerie

Reichenauer Tomatensuppe 7€
mit Pestosahne und gebackenem Mozzarellastick
Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch

Fischsamtsuppe „Löchnerhaus“ 7€
mit Fisch- und Gemüseeinlage
Allergene: Fisch, Milch, Sellerie

Salate

Bodensee Brotsalat mit Reichenauer Kirschtomaten 16€
Romana-Salat, Hohentengerer Mozzarella und
Dingelsdorfer Bio-Brotwürfel in Ratatouille-Vinaigrette
Allergene: Gluten-Roggen und Weizen, Schwefel, Senf

Kleiner gemischter Salat* 6€

Reichenauer Salatteller mit gebackenen Zanderfilets 18€
– aus Aquakultur –, Schnittlauchsauce
Allergene: Ei, Fisch, Gluten-Weizen, Milch, Schwefel, Senf

Reichenauer Salatteller mit fünf gebratenen Riesengarnelen 23€
Allergene: Gluten-Weizen, Krebstiere, Milch, Schwefel, Senf

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

Wir wünschen Guten Appetit!

Vegetarisches

Ravioli mit Roter Bete und Ziegenfrischkäse 16€ 19€
in Nussbutter geschwenkt
gehobelter Meerrettich
kleiner gemischter Salat*
Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch, Schalenfrüchte

Hausgemachte Käsespätzle 12€ 15€
mit Röstzwiebeln, Birnen-Apfel-Kompott
kleiner gemischter Salat*
Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch

Portion Reichenauer Gemüse 6€
Allergene: Milch (Butter)

Sardisches „Nudel-Risotto“ 13€ 16€
„Fregola Sarda“ mit Kräutern, Reichenauer Kirsch-
tomaten und Pecorino
kleiner gemischter Salat*
Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch

mit fünf gebratenen Riesengarnelen 23€ 26€

FischZeit im Löchnerhaus

Klößchen vom Bodensee-Hecht 21€ 25€
auf Blattspinat und Weißweinsauce
italienischer schwarzer Venusreis
Allergene: Ei, Fisch, Milch

Gebratenes Bodensee-Felchenfilet 23€ 27€
auf Weißweinsauce, Reichenauer Gemüse
feine Nudeln
Allergene: Ei, Fisch, Gluten-Weizen, Milch

Kretzerfilet 22€ 26€
– z. T. Bodensee und aus dt. Binnenfischerei –
in Bierteig gebacken
hausgemachte Remouladensauce, Kartoffeln
Allergene: Ei, Fisch, Gluten-Weizen, Milch, Schwefel, Senf

Bei Umbestellung auf Bratkartoffeln
berechnen wir einen Aufpreis von 3€.

New in dieser Saison

Alpigal-Hähnchen von Familienbetrieben aus Oberschwaben.
Angelehnt an das Schweizer Vorbild der Optigal-Wertschöpfungs-
kette profitieren Sie von Produkten höchster Qualität aus
nachhaltiger, regionaler Hähnchenhaltung.

*Allergene: Eier, Konservierungsstoffe, Milch, Schwefel, Senf, Süßungsmittel

Fischmenü „Löchnerhaus“



Reichenauer Fischsamtsuppe mit Fisch- und Gemüseeinlage
– Allergene: Fisch, Milch, Sellerie –

oder

kleiner gemischter Salat*

Fischvariation „Löchnerhaus“ – nach Tagesfang –
Gebratene, gebackene und gedünstete Fischfilets
auf Reichenauer Gemüse

Dillsauce, Schnittlauchkartoffeln

Allergene: Ei, Fisch, Gluten-Weizen, Milch, Sellerie

Menüpreis 35€
Nur Fischvariation 30€

Hauptgerichte

Alpigal Hähnchenbrust 28€
gefüllt mit Garnelen auf gedünsteten Pak Choi
süß saure Sauce, Koriander-Waffel
Allergene: Ei, Gluten-Roggen und Weizen,
Krebstiere, Milch, Nüsse, Sesam, Soja

Geschmorte Bäckchen 22€ 26€
vom Bodensee-Schwein in Burgundersauce
Reichenauer Gemüse, hausgemachte Spätzle
Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch, Sellerie

Italienische Salsiccia 15€ 19€
Bratwurst "Selection Otto Müller"
mit Fenchelgemüse in Senfrahm
Bratkartoffeln
Allergene: Milch, Senf

Desserts

Basilikum-Panna cotta mit frischen Beeren 9€
Allergene: Milch

Warmer Schokoladenkuchen 9€
mit hausgemachtem Himbeereis
Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch, Schalenfrüchte, Soja

Hausgemachtes Mangosorbet 9€
Salat von Zitrusfrüchten mit süßem Pesto
Allergene: Milch

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.