



„Die Welt gehört dem,
der sie genießt!“
Giacomo Leopardi

Summer-Specials

Moser Seewein

Calardis blanc, trocken	0,1 l	4€
Spritzig, Aromen reich, exotische Note	0,75 l	28€
Solaris, feinherb	0,1 l	4€
Süffig, animierend und ver- spielt	0,75 l	28€
Rose, trocken	0,1 l	4€
Kräftiger Rose vom Cabernet Cortis	0,75 l	28€

Cocktail

„Young, fresh and beautiful“ Blue Curaçao Zitronensaft Bitter Lemon	7€
--	----



Unsere Spezialität: Dry Aged Fleisch

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.

Vorspeisen

Reichenauer Blattsalate Rohkost Croûtons	6€
<i>Allergene: Gluten-Weizen, Milch, Schwefel, Senf</i>	
Bodensee-Vitello Geräucherte Saiblings Creme Zucchini	16€
<i>Allergene: Fisch, Gluten-Weizen, Milch, Schwefel, Senf</i>	
Hummus Tomaten Aubergine und Zucchini Focaccia	12€
<i>Allergene: Gluten-Weizen, Schwefel, Sesam</i>	

Suppen

Lauchcremesuppe Schmand Croûtons Speck	6€
<i>Allergene: Gluten-Weizen, Milch, Sellerie</i>	
Rinderkraftbrühe Flädle Gemüse	7€
<i>Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch, Sellerie</i>	
Bodensee - Bouillabaisse Gemüse Dill	9€
<i>Allergene: Fisch, Sellerie</i>	
Reichenauer Tomatensuppe Basilikum-Pesto	8€
<i>Allergene: Milch, Schalenfrüchte</i>	



Unser Qualitätsversprechen:

- Lebensmittel in hoher Qualität
- Eine wertschätzende Tierhaltung und Landschaftspflege
- Regional vom Bodensee. Die verwendeten Rohstoffe beziehen wir im Umkreis von max. 40km rund um den See



Wir verarbeiten den Großteil unserer Produkte unter Berücksichtigung dieser Qualitätsansprüche.

Hauptgänge Fleisch

kleine
Portion

Rinderroulade Karotten Kohlrabi Kartoffelpüree	20€	25€
<i>Allergene: Milch, Sellerie, Senf^{2,9}</i>		
Kalbsschnitzel Kartoffel-Gurkensalat	22€	27€
<i>Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Sellerie, Senf</i>		
Maishähnchenbrust Bandnudeln Pak Choi Zitronengras	25€	
<i>Allergene: Gluten-Weizen, Milch, Sellerie</i>		
Löchnerhaus Currywurst Reichenauer Blattsalate Rohkost Pommes frites	15€	
<i>Allergene: Antioxidationsmittel, Konservierungsstoffe, Phosphat, Senf, Soja</i>		

Hauptgänge Fisch

kleine
Portion

Kretzerfilet im Bierteig Reichenauer Blattsalate Rohkost Kartoffeln Remoulade	24€	29€
<i>Allergene: Ei, Fisch, Gluten-Weizen, Milch, Schwefel, Senf</i>		
Bodensee-Felchenfilet Lauch Süßkartoffelpüree Weißweinsauce	23€	27€
<i>Allergene: Fisch, Gluten-Weizen, Milch</i>		
Zanderfilet Risotto Tomaten Basilikum	22€	27€
<i>Allergene: Fisch, Gluten-Weizen, Milch</i>		
Löchnerhaus Fischvariation Reichenauer Gemüse Kartoffeln	28€	
<i>Allergene: Fisch, Gluten-Weizen, Milch</i>		

Alle angegebenen Preise sind inkl. MwSt.
2 Konservierungsstoffe | 3 Antioxidationsmittel | 9 Phosphat

Hauptgänge Vegetarisch

kleine
Portion

Ravioli Gorgonzola Spinat Nussbutter Grana Padano	13€	17€
<i>Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch</i>		
Risotto Zucchini Rucola Pilze	12€	14€
<i>Allergene: Milch, Schalenfrüchte</i>		
Campanelle Paprika Tomaten Grana Padano Frühlingszwiebeln	13€	17€
<i>Allergene: Gluten-Weizen, Milch</i>		

Nachspeisen

Crème Brûlée Tonkabohneneis	10€
<i>Allergene: Ei, Milch, Schalenfrüchte</i>	
Schokoladenvariation	9€
<i>Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch, Nüsse, Schalenfrüchte</i>	
Zwetschgen-Tarte Streusel Mirabelle Sauerrahmeis	9€
<i>Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch, Schalenfrüchte</i>	
Käse Demeter & Bioland Feigensenf Fruchtbrot	14€
<i>Allergene: Gluten-Weizen, Milch, Schalenfrüchte, Senf</i>	
Vier Stück hausgemachte Pralinen	5€
Acht Stück hausgemachte Pralinen	9€
<i>Allergene: Milch, Schalenfrüchte</i>	

Dry Aged Fleisch

vom Bodensee-Rind

Tomahawk-Steak ab 2 Personen	9,50€
<i>Zubereitungszeit ca. 45-60min pro 100g</i>	
Sirloin-Steak ca. 300g	37€
Sirloin-Steak für 2 Personen ca. 700g	79€

vom Bodensee-Schwein

Rücken-Steak ca. 300g	25€
Kotelett ca. 450g	31€

Dazu eine Beilage und eine Soße nach Wahl:

Beilagen

Kartoffel-Wedges	Bratkartoffeln	Pommes frites	3,50€
Süßkartoffel Pommes	Bandnudeln	Spätzle	
Ofenkartoffel			
<i>Allergene: Ei, Gluten-Weizen</i>			

Gegrilltes Gemüse	Beilagensalat	6€
Gemischtes Gemüse		
<i>Allergene: Milch, Schwefel, Sellerie</i>		

Soßen

Getrüffelte Mayonnaise	BBQ-Soße	3€
Kräuterbutter	Cafe de Paris Butter	
Bratensoße		
<i>Allergene: Erdnüsse, Fisch, Milch, Sellerie, Senf, Soja</i>		

