





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

Das Fleisch dieser Tiere wird ausschließlich in der Bodensee-Metzgerei Otto Müller in Konstanz verarbeitet.

Alle Produkte nur solange Vorrat reicht.

Reichenauer Blattsalate | Rohkost | Croûtons 6€ Allergene: Gluten-Weizen, Milch, Schwefel, Senf Bodensee-Vitello | Geräucherte Saiblings Creme | Zucchini 16€ Allergene: Fisch, Gluten-Weizen, Milch, Schwefel, Senf Hummus | Tomaten | Aubergine und Zucchini 12€ Focaccia V_{vegan}

Allergene: Gluten-Weizen, Schwefel, Sesam

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



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.

Rinderroulade | Karotten | Kohlrabi | Kartoffelpüree 20€ 25€ Allergene: Milch, Sellerie, Senf^{2,9} Kalbsschnitzel | Kartoffel-Gurkensalat 22€ 27€ Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Sellerie, Senf Maishähnchenbrust | Bandnudeln | Pak Choi 25€

Löchnerhaus Currywurst | Reichenauer Blattsalate Rohkost | Pommes frites

Allergene: Gluten-Weizen, Milch, Sellerie

Zitronengras

Allergene: Antioxidationsmittel, Konservierungsstoffe, Phosphat, Senf, Soja		
Hauptgänge Fisch	kleine Portion	
Kretzerfilet im Bierteig Reichenauer Blattsalate Rohkost Kartoffeln Remoulade Allergene: Ei, Fisch, Gluten-Weizen, Milch, Schwefel, Senf	24€	29€
Bodensee-Felchenfilet Lauch Süßkartoffelpüree Weißweinsoße Allergene: Fisch, Gluten-Weizen, Milch	23€	27€
Zanderfilet Risotto Tomaten Basilikum Allergene: Fisch, Gluten-Weizen, Milch	22€	27€
Löchnerhaus Fischvariation Reichenauer Gemüse Kartoffeln Allergene: Fisch, Gluten-Weizen, Milch		28€

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

Hauptgänge Vegetarisch	kleine Portion	
Ravioli Gorgonzola Spinat Nussbutter Grana Padano Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch	13€	17€
Risotto Zucchini Rucola Pilze Vvegan möglich Allergene: Milch, Schalenfrüchte	12€	14€
Campanelle Paprika Tomaten Grana Padano Frühlingszwiebeln Vvegan möglich Allergene: Gluten-Weizen, Milch	13€	17€

Nachsbeisen

15€

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

vom Bodensee-Rind	
Tomahawk-Steak ab 2 Personen Zubereitungszeit ca. 45-60min	9,50€ pro 100g
Sirloin-Steak ca. 300g	37€
Sirloin-Steak für 2 Personen ca. 700g	79€
vom Bodensee-Schwein	

Rücken-Steak ca. 300g 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 Allergene: Ei, Gluten-Weizen Gegrilltes Gemüse Beilagensalat 6€ Gemischtes Gemüse

Soßen

Allergene: Milch, Schwefel, Sellerie

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



25€