

Herzlich Willkommen



„Die Welt gehört dem, der sie genießt“

Mit diesen Worten von Giacomo Leopardi begrüßen wir Sie im Strandhotel Löchnerhaus.

Genießen Sie Ihren Aufenthalt in unserem Haus und entspannen Sie mit herrlichem Blick auf den See.

Lassen Sie Ihre Seele baumeln und entdecken Sie die unvergleichliche Lage, die einzigartige Atmosphäre und den Charme des Strandhotels.

Unser Qualitätsversprechen

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



Wir verarbeiten einen Großteil unserer Produkte unter Berücksichtigung dieser Qualitätsansprüche.

Unsere Küchencrew verwöhnt Sie passend dazu mit den kulinarischen Angeboten aus der Region.

Unsere Küchenzeiten sind mittags von 12 - 14 Uhr
und abends von 18:00 Uhr – 20:30 Uhr.

Wir freuen uns, dass Sie unsere Gäste sind.

Ihr Löchnerhaus-Team

**Alle Informationen zum Hotel und Restaurant finden Sie unter:
www.loechnerhaus.de**

Die angegebenen Preise in dieser Speisekarte sind in Euro.

Vorspeisen

Reichenauer Blattsalate Rohkost Croûtons		✓ vegan	6,50 €
<i>- Allergene: Gluten-Weizen, Schwefel, Senf</i>			
Humus Pflücksalat Aubergine Falafel		✓ vegan	13 €
<i>- Allergene: Gluten-Weizen, Sesam, Schwefel, Senf</i>			
Rindercarpaccio Rucola Burrata Grana Padano			17 €
<i>- Allergene: Gluten-Weizen, Milch, Schalenfrüchte, Schwefel, Senf</i>			
Geräuchertes Bodensee-Felchenfilet Kartoffel Schmand Gurke			15 €
<i>- Allergene: Fisch, Milch, Schwefel, Senf</i>			

Suppen

Rinderkraftbrühe Flädle Gemüse			9 €
<i>- Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch, Sellerie</i>			
Reichenauer Tomatensuppe Basilikum Pesto		✓ möglich	8 €
<i>- Allergene: Milch, Schalenfrüchte</i>			
Reichenauer Bio-Topinambur-Suppe Petersilie Croûtons			9 €
<i>- Allergene: Gluten-Weizen, Milch, Sellerie</i>			
Bodensee - Bouillabaisse Gemüse Dill			10 €
<i>- Allergene: Fisch, Gluten-Weizen, Krebstiere, Milch, Sellerie</i>			

Hauptgänge Fisch

Bodensee Felchenfilet Gemüse- Nudeln Zitronengras 	23 € 27 €
<i>-Allergene: Fisch, Gluten-Weizen, Milch, Sellerie</i>	
Kretzerfilet im Bierteig Kartoffeln Remoulade Beilagensalat	24 € 29 €
<i>- Allergene: Ei, Fisch, Gluten-Weizen, Milch, Schwefel, Senf</i>	
Heilbuttfilet Linsen Beete Kartoffelkruste	26 € 31 €
<i>- Allergene: Ei, Fisch, Gluten-Weizen, Hülsenfrüchte, Milch, Sellerie, Senf</i>	

Hauptgänge Fleisch

Cordon-Bleu vom Kalb Pommes Frites Beilagensalat	28 €
<i>- Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Konservierungsstoffe, Milch, Schwefel, Senf</i>	
Tafelspitz Beete Bratkartoffeln Meerrettich 	22 € 26 €
<i>-Allergene: Milch, Schwefel, Sellerie</i>	
Perlhuhnbrust Kräuterseitlinge Süßkartoffel Lauch	28 €
<i>- Allergene: Milch, Sellerie</i>	

Hauptgänge Vegetarisch

Ravioli Ziegenfrischkäse Honig Thymian Walnussbutter 	14 € 18 €
<i>- Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch, Schalenfrüchte</i>	
Rigatoni Kohlröschen Weißkohl Grana Padano   möglich	13 € 17 €
<i>-Allergene: Gluten-Weizen, Milch, Soja</i>	
Gebackenes Risotto Pilze Wirsing Süßkartoffel 	12 € 15 €
<i>- Allergene: Ei, Milch, Schalenfrüchte</i>	

Kinderkarte

Kindersalat <i>- Allergene: Gluten-Weizen, Senf, Schwefel</i>	3 €
Kartoffelpüree mit Soße und Gemüse <i>- Allergene: Milch, Sellerie</i>	6 €
Bandnudeln Bolognese oder Tomatensoße <i>- Allergene: Gluten-Weizen, Milch</i>	8 €
Fischfilets mit Kartoffelpüree und Gemüse <i>- Allergene: Fisch, Gluten-Weizen, Milch</i>	9 €
Spätzle mit Soße <i>- Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch</i>	6 €
Pommes	4 €
Paniertes Schnitzel mit Pommes <i>- Allergene: Ei, Gluten-Weizen</i>	11 €

Nachspeisen

Tonkabohnen-Crème-Brûlée Blutorangensorbet <i>- Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch, Schalenfrüchte</i>	10 €
Schokoladentarte Karamell Mascarponeeis <i>- Allergene: Gluten-Weizen, Milch, Schalenfrüchte</i>	9 €
Apfelküchle Vanillesoße Vanilleeis  <i>- Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch, Schalenfrüchte</i>	9 €
Käse Demeter & Bioland Feigensenf Früchtebrot  <i>- Allergene: Gluten-Weizen, Milch, Schalenfrüchte, Senf</i>	14 €

Aus der Region für die Region

Brot und Brötchen	Zuck und Kaun, 78465 Konstanz
	Laib & Seele, 78479 Reichenau
Frischer Bodenseefisch und Räucherfisch	Fischerei Keller, 78479 Reichenau
	Fischmarkt E.Koch, 78479 Reichenau
Fleisch- und Wurstwaren	Otto Müller, 78462 Konstanz
Eier	Hönighof, 78357 Mühlingen
Sommerblütenhonig	Imkerei Christian Grisard, 78315 Radolfzell
Gemüse und Obst	Reichenau Gemüse eG, 78479 Reichenau
Kuhmilch-Käse	Demeter Hofgut Heggelbach
Ziegenkäse	Biolandhof Natürlich vom Höchsten
Mozzarella	Latticini & Mozzarella Melillo, 88367 Hohentengen
Lebensmittel allgemein, Spezialitäten	C & C Netzhammer, 78462 Konstanz
Meeresfische, Krusten- und Schalentiere, Spezialitäten	Frischeparadies Moll, Stuttgart
Wild	Wildgenossenschaft Höri
Edelbrände Senft	88682 Salem-Rickenbach
Spitalkellerei Konstanz	78462 Konstanz
Winzerverein Hagnau eG	88709 Hagnau
Weingut Aufricht	88719 Meersburg-Stetten
Weingut Clauß	79807 Lottstetten-Nack
Weingut Engelhof	79801 Hohentengen
Weingut Vollmayer	78247 Hilzingen
Weingut Rebholz	78343 Gaienhofen
Weingut Dr. Heger	79241 Ihringen / Kaiserstuhl
Weingut Dreher	79312 Emmendingen
Weingut Kress	88662 Überlingen
Winzerverein Reichenau eG	78479 Reichenau
Obsthof Strodel	88138 Lindau-Weißenberg
Anelu Eishandwerk	78462 Konstanz
Inselbier	78479 Reichenau
Ruppaner Brauerei	78462 Konstanz
Seespätzle , Caritas Singen	78224 Singen
Rebholz	78315 Radolfzell
Fairfleisch	88662 Überlingen

