

Herzlich Willkommen

im



Menü-Vorschläge für Ihren Anlass

Sehr verehrte Gäste,

wir freuen uns, dass Sie sich für das Strandhotel Löchnerhaus auf der Insel Reichenau und damit für ein familiär geführtes 4-Sterne-Hotel mit Restaurant und Veranstaltungsräumen interessieren.

Die Welt gehört dem, der sie genießt!

Giacomo Leopardi

Gemäß diesen Worten möchten wir Ihnen und Ihren Gästen im Strandhotel Löchnerhaus glückliche Stunden bereiten.

Deshalb beraten wir Sie nach vorheriger Terminabsprache gerne bei der Zusammenstellung Ihres Wunschmenüs oder -büfets.

Bitte beachten Sie, dass das Angebot der Speisen je nach Saison der Veranstaltung variiert.

Wir erstellen Ihnen Ihr individuelles Angebot und sind Ihnen bei der Planung Ihres Anlasses behilflich.

Genießen Sie mit Ihren Gästen die feine regionale Küche mit frischen Zutaten direkt von der Insel Reichenau. Lassen Sie gemeinsam die Seele baumeln und entdecken Sie die unvergleichliche Lage, die einzigartige Atmosphäre und den Charme des Strandhotels.

Für Fragen und Wünschen steht Ihnen unser Team gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns, dass Sie unsere Gäste sind.

Ihr Strandhotel Löchnerhaus-Team

Festliches Menü in der Zeit von Februar bis Mai – ab 15 Personen

Aus den verschiedenen Komponenten können Sie sich Ihr Wunsch-Menü zusammenstellen.

Bitte wählen Sie eine einheitliche Vor- und Nachspeise. Im Hauptgang können Sie aus zwei verschiedenen Gerichten auswählen, damit Sie die Geschmäcker aller Gäste berücksichtigen können.

Wir sind Ihnen bei der Auswahl gerne behilflich.

Sollten Sie Wünsche haben, kommen Sie bitte auf uns zu.

Menü-Suppen

Rinderkraftbrühe | Flädle | Gemüse 8 €
Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch, Sellerie

Rote Beete Suppe | Ziegenfrischkäse 7 €
Allergene: Milch, Sellerie

Zwiebelsuppe | Käsebrot 8 €
Allergene: Gluten-Weizen, Milch, Sellerie

Menü-Vorspeisen

Gebeizte Lachsforelle | Senf-Dill-Soße | Pflücksalat 16 €
Allergene: Ei, Fisch, Gluten-Weizen, Milch, Schwefel, Senf

Löchnerhaus Etagere 19 €
Geräucherter & gebeizter Fisch
Kalbfleisch | Saiblings Creme | Kapern
Lauch-Cremesuppe | Croûtons
Allergene: Gluten-Weizen, Sellerie, Milch

Tafelspitzterrinen | Feldsalat | Senfmousse 15 €
Allergene: Milch, Senf, Gluten-Weizen, Sellerie

Blattsalat | Rohkost | Croûtons 6 €
Allergene: Gluten-Weizen, Milch, Schwefel, Senf  vegan

Hummus | Pflücksalat | Aubergine | Falafel 13 €
- Allergene: Gluten-Weizen, Sesam, Schwefel, Senf  vegan

Geschmorter Chicorée | Walnuss | Ziegenkäse 11 €
Allergene: Milch, Schalenfrüchte

Menü-Hauptgänge

Schweinefilet | Pilzrahmsoße | Gemüse | Spätzle 25 €
Allergene: Antioxidationsmittel, Ei, Gluten-Weizen, Konservierungsstoffe, Milch, Phosphat, Sellerie

Roastbeef | Sauce Béarnaise | Kräutersaitlinge | Gemüse | Kartoffelgratin 35 €
Allergene: Ei, Milch, Sellerie

Kalbsrücken | gegrilltes Gemüse | Kartoffel-Ravioli 34 €
Allergene: Ei, Milch, Sellerie

Geschmorte Maispouardenbrust | Serviettenknödel | Schmorgemüse 28 €
Allergene: Milch, Sellerie, Gluten-Weizen


Bodensee-Felchen- & Saiblingsfilet | Weißweinsoße | Gemüse | Bandnudeln 26 €
Allergene: Fisch, Gluten-Weizen, Milch, Sellerie

Lachsforellenfilet | Lauchzwiebel | Rosmarinkartoffeln 27 €
Allergene: Fisch, Gluten-Weizen

Zanderfilet | Risotto | Rote Beete | Grana Padano 29 €
Allergene: Fisch, Gluten-Weizen, Milch

Ravioli | Süßkartoffel | Ricotta | Salbeibutter 17 €
Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch

Risotto | Beete | Burrata | Grana Padano 15 €  möglich
Allergene: Milch

Quiche | Champignon | Lauch | Kräuterquark 12 €  möglich
Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch

Menü-Nachspeisen

Mousse | Weiße & Dunkle Schokolade | Obst 9 €
Allergene: Ei, Milch, Schalenfrüchte

Geeiste Reichenau | Vanille-Parfait | Blue Curaçao 8 €
Allergene: Ei, Milch, Schalenfrüchte

Panna Cotta | Kompott 8 €  möglich
Allergene: Schalenfrüchte

Apfelküchle | Vanillesoße 9 €
Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch

Schokoladenküchlein | Erdnuss-Karamell | Vanilleeis 10 €
Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch, Schalenfrüchte

Festliches Menü in der Zeit von Juni bis September – ab 15 Personen


Aus den verschiedenen Komponenten können Sie sich Ihr Wunsch-Menü zusammenstellen.

Bitte wählen Sie eine einheitliche Vor- und Nachspeise. Im Hauptgang können Sie aus bis zu drei verschiedenen Gerichten auswählen, damit sie die Geschmäcker aller Gäste berücksichtigen können.


Wir sind Ihnen bei der Auswahl gerne behilflich.

Sollten Sie Wünsche haben, kommen Sie bitte auf uns zu.

Menü-Suppen

Rinderkraftbrühe Flädle Gemüse Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch, Sellerie	8 €
Kalte-Gurkensuppe Schmand Matjes Allergene: Milch, Fisch	9 €
Tomatensuppe Sahne Pesto  möglich Allergene: Milch, Schalenfrüchte	7 €

Menü-Vorspeisen

Gebeizte Lachsforelle Senf-Dill-Soße Pflücksalat Allergene: Ei, Fisch, Gluten-Weizen, Milch, Schwefel, Senf	16 €
<u>Löchnerhaus Etagere</u> Geräucherter & gebeizter Fisch Kalbfleisch Saiblings Creme Kapern Tomate Mozzarella Basilikum Allergene: Fisch, Gluten-Weizen, Schwefel, Senf	19 €
Burrata Tomate Rucola Röstbrot Allergene: Gluten-Weizen, Milch, Schwefel, Senf	13 €
Bodensee-Vitello Kalbfleisch geräucherte Saiblings-Creme Pflücksalat Allergene: Ei, Fisch, Gluten-Weizen, Milch, Schwefel, Senf	16 €
Blattsalat Rohkost Croûtons  möglich Allergene: Gluten-Weizen, Milch, Schwefel, Senf	6 €
Reichenauer Mini-Gurken Ziegenkäse Getrocknete Tomaten Allergene: Milch, Senf, Schwefel	11 €

Menü-Hauptgänge

Schweinefilet Pilzrahmsoße Gemüse Spätzle	25 €
Allergene: Antioxidationsmittel, Ei, Gluten-Weizen, Konservierungsstoffe, Milch, Phosphat, Sellerie	
Roastbeef Sauce Bearnaise Kräutersaitlinge Gemüse Kartoffelgratin	35 €
Allergene: Ei, Milch, Sellerie	
Kalbsrücken gegrilltes Gemüse Kartoffel-Ravioli	34 €
Allergene: Ei, Milch, Sellerie	
Maispouardenbrust Ratatouille Gnocchi	28 €
Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Sellerie, Milch	
Bodensee-Felchen- & Saiblingsfilet Weißweinsoße Gemüse Bandnudeln	26 €
Allergene: Fisch, Gluten-Weizen, Milch, Sellerie	
Lachsforellenfilet Spinat & Senfviniagrette Pastinaken	27 €
Allergene: Ei, Fisch, Gluten-Weizen, Senf, Schwefel	
Zanderfilet Risotto Tomaten Grana Padano	29 €
Allergene: Fisch, Gluten-Weizen, Milch	
Ravioli Süßkartoffel Ricotta Salbeibutter	17 €
Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch	
Risotto Burrata Tomate Portulak Grana Padano	15 €
Allergene: Milch	 möglich
Quiche Champignon Lauch Kräuterquark	12 €
Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch	 möglich

Menü-Nachspeisen

Mousse Weiße & Dunkle Schokolade Obst	9 €
Allergene: Ei, Milch, Schalenfrüchte	
Geeiste Reichenau Vanille-Parfait Blue Curaçao	8 €
Allergene: Ei, Milch, Schalenfrüchte	
Panna Cotta Kompott	8 €
Allergene: Schalenfrüchte	 möglich
Schokoladenküchlein Erdnuss-Karamell Vanilleeis	10 €
Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch, Schalenfrüchte	
Beeren-Quark-Mouse	8 €
Allergene: Milch, Ei, Gluten-Weizen, Schalenfrüchte	

Festliches Menü in der Zeit von Oktober bis Dezember – ab 15 Personen

Aus den verschiedenen Komponenten können Sie sich Ihr Wunsch-Menü zusammenstellen.

Bitte wählen Sie eine einheitliche Vor- und Nachspeise. Im Hauptgang können Sie aus bis zu drei verschiedenen Gerichten auswählen, damit sie die Geschmäcker aller Gäste berücksichtigen können.

Wir sind Ihnen bei der Auswahl gerne behilflich.

Sollten Sie Wünsche haben, kommen Sie bitte auf uns zu.

Menü-Suppen

Rinderkraftbrühe | Flädle | Gemüse 8 €
Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch, Sellerie

Kürbiscremesuppe | Öl | karamellisierte Kerne 8 €
Allergene: Milch

Selleriecremesuppe | Croûtons 8 €
Allergene: Gluten-Weizen, Milch, Sellerie

Menü-Vorspeisen

Gebeizte Lachsforelle | Senf-Dill-Soße | Pflücksalat 16 €
Allergene: Ei, Fisch, Gluten-Weizen, Milch, Schwefel, Senf

Löchnerhaus Etagere 19 €

Geräucherter & gebeizter Fisch
Kalbfleisch | Saiblings Creme | Kapern
Rote Beete Suppe | Ziegenfrischkäse
Allergene: Fisch, Gluten-Weizen, Schwefel, Senf

Burrata | Tomate | Rucola | Röstbrot 13 €
Allergene: Gluten-Weizen, Milch, Schwefel, Senf

Gebeiztes Wildschweinfilet | Waldorfsalat | Walnüsse 16 €
Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Schalenfrüchte, Schwefel

Blattsalat | Rohkost | Croûtons  möglich 6 €
Allergene: Gluten-Weizen, Milch, Schwefel, Senf

Feldsalat | Kartoffeldressing | Croûtons | Speck | Ei 10 €
- Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch, Senf

Menü-Hauptgänge

Schweinefilet | Pilzrahmsoße | Gemüse | Spätzle 25 €
Allergene: Antioxidationsmittel, Ei, Gluten-Weizen, Konservierungsstoffe, Milch, Phosphat, Sellerie

Roastbeef | Sauce Bearnaise | Kräutersaitlinge | Gemüse | Kartoffelgratin 35 €
Allergene: Ei, Milch, Sellerie

Entenbrust | Pflaumensoße | Vanille-Karotten | Macaire-Kartoffeln 28 €
Allergene: Milch, Sellerie


Hirschgulasch | Rotkraut | Spätzle | Preiselbeer-Birne 27 €
Allergene: Gluten-Weizen, Milch, Sellerie

Bachforellenfilet | Spinat | Schwarzwurzel 27 €
Allergene: Fisch, Gluten-Weizen, Milch,

Lachsforellenfilet | Lauch | Selleriepüree 27 €
Allergene: Fisch, Gluten-Weizen, Sellerie

Zanderfilet | Spitzkohl | Kürbis 29 €
Allergene: Fisch, Gluten-Weizen, Milch

Risotto | Kürbis | Grana Padano | Burrata  möglich 17 €
Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch

Campanelle | Ratatouille | geröstete Kürbiskerne  möglich 16 €
Allergene: Gluten-Weizen, Milch

Kürbis-Quiche | Feldsalat | Kräuterquark  möglich 13 €
Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch

Ravioli | Gorgonzola | Spinat | Grana Padano 16 €
Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch

Menü-Nachspeisen

Weißes Schokoladen-Zimt-Mousse | Zwetschgen 9 €
Allergene: Ei, Milch, Schalenfrüchte

Spekulatius - Tiramisu | Mascarpone | Amaretto 9 €
Allergene: Gluten-Weizen, Ei, Milch, Schalenfrüchte

Bratapfel | Lebkucheneis | Orangen-Sabayon 9 €
Allergene: EI, Milch, Schalenfrüchte


Schokoladenküchlein | Erdnuss-Karamell | Vanilleeis 10 €
Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch, Schalenfrüchte

Aus der Region für die Region

Brot und Brötchen	Zuck und Kaun, 78465 Konstanz
Frischer Bodenseefisch und Räucherfisch	Fischerei Keller, 78479 Reichenau
Fischspezialitäten	Fischmarkt E.Koch, 78479 Reichenau
Fleisch- und Wurstwaren	Otto Müller, 78462 Konstanz
Fairfleisch	88662 Überlingen
Eier	Geflügelhof Maier, 88662 Überlingen/ Andelshofen
Honig	Bodenseeimkerei zum Honigschlecker, Bagnatosteig, 78456 KN
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
Anelu Eishandwerk	78462 Konstanz
Teigwaren Seespätzle, Caritas Singen	78224 Singen
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-Weißensberg
Inselbier	78479 Reichenau
Ruppaner Brauerei	78462 Konstanz
Rebholz	78315 Radolfzell



Wichtige Hinweise

- In diesen Vorschlägen sind keine saisonalen Gerichte wie z. B. Spargel, Kürbis oder Wild enthalten. Wenn Ihr Anlass in einen solchen Zeitraum fällt, können und werden wir gerne darauf eingehen.
- Gerne stellen wir Ihnen Ihr individuelles Wunschmenü oder -büfett bei einer persönlichen Besprechung im Löchnerhaus zusammen. Bitte vereinbaren Sie telefonisch einen Termin mit uns unter 07534 - 8030.
- **Wir bitten Sie, ein einheitliches Menü zu wählen.**
Im Hauptgang können Sie natürlich Unterschiede machen, um Vegetarier oder Fisch-Esser zu berücksichtigen. Bei der Wahl von mehreren Hauptgängen benötigen wir die Anzahl der Gerichte bis spätestens 1 Woche vor Ihrer Veranstaltung.
-  steht für Vegan.
- Die hier vorgeschlagenen Menüs servieren wir ab 15 Personen, die Büfetts ab 30 Personen.
- Nach verbindlicher Bestellung ist eine kostenfreie Absage mit den folgenden Fristen möglich:
 - Veranstaltungen an Wochentagen bis 4 Wochen vor dem Termin.
 - Veranstaltungen an Samstagen, Sonn- und Feiertagen bis 8 Wochen vor dem Termin.
 - Änderungen der Personenanzahl sollten spätestens 4 Tage vor Beginn der Veranstaltung bekannt gegeben werden.
 - Danach fallen Stornierungskosten an. Diese entnehmen Sie bitte unseren AGB's, die Sie online einsehen können. Gerne senden wir Ihnen diese auch zu.
 - Die Absage ist grundsätzlich schriftlich per Post, Fax oder E-Mail vorzunehmen.
- Die Zahlung bei Einzel- oder Gesamtrechnung erfolgt am Tage der Veranstaltung oder nach Erhalt der Rechnung mit 14 Tagen Zahlungsziel. Gastrechnungen sind ohne Abzug, rein netto zu bezahlen. Zur Abrechnung von festlichen Veranstaltungen können wir keine Kreditkarten akzeptieren.
- Bitte beachten Sie, dass sich aufgrund der Marktlage Preise kurzfristig ändern können.
- Gerichtsstand und Erfüllungsort für alle Verpflichtungen aus dem Bewirtungs- und Veranstaltungsvertrag ist Konstanz.

Preise: Stand Februar 2024 - Alle vorherigen Preise verlieren ihre Gültigkeit!