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 Kerne - Allergene: Gluten-Weizen, Schalenfrüchte, Schwefel, Senf	Gots wenser	8, 50 €
Vitello-Sandwich Focaccia geräucherte Saiblingscreme Rucola - Allergene: Fisch, Gluten-Weizen, Milch, Schwefel, Senf	autes T	15€
Gebackener Ziegenkäse Aubergine Pflücksalat -Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch, Schwefel, Senf	Qures wom See	13 €

Suppen

Rinderkraftbrühe Flädle Gemüsestreifen -Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch, Sellerie	Cures.	9€
Selleriecremesuppe Apfelsorbet -Allergene: Gluten-Weizen, Milch, Sellerie	Gutes vom See	9€
Bodensee Matelote Fischsuppe mit Gemüse geräuchertem Aal Bodensee Fisch - Allergene: Ei, Fisch, Gluten-Weizen, Krebstiere, Milch, Sellerie	Cutes Von Se	12 €

Hauptgänge Fisch

Gutes

Bodensee Felchenfilet Wurzelgemüse Rieslingsoße -Allergene: Fisch, Gluten-Weizen, Milch, Sellerie	24 € 28	}€
Saiblingsfilet Lauch Bandnudeln Bärlauchsoße - Allergene: Fisch, Gluten-Weizen, Milch, Sellerie	23 € 27	7€
Fischcurry Basmatireis Süßkartoffel Bodensee Hechtfilet & Rotauge Allergene: Fisch, Gluten-Weizen, Milch, Sellerie	22 € 26	€
Reichenauer Salatteller gebackene Bodensee – Fischfilets Remouladensoße - Allergene: Ei, Fisch, Gluten-Weizen, Schwefel, Senf	urtes and See	ı€
Fischvariation Löchnerhaus		
Gebratene, gebackene und gedünstete Fischfilets		
Reichenauer Gemüse Kartoffeln - Allergene: Ei, Fisch, Gluten-Weizen, Milch, Sellerie	31	ι €

Hauptgänge Fleisch

Cordon-Bleu vom Kalb Pommes Frites Beilagensalat - Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Konservierungsstoffe, Milch, Schwefel, Senf		29€
Entenbrust Rotkraut Schupfnudeln Preiselbeeren Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch		29€
Sauerbraten Reichenauer Gemüse Semmelknödel Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch, Sellerie, Schwefel	quite 1	26€

Unsere Spezialität: Dry Aged Fleisch



Mit unserem Dry Aged-Schrank und dem 800° 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 maximal 40km um den Bodensee liegen.

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

- Alle Produkte nur solange der Vorrat reicht

Dry Aged Fleisch

Zubereitungszeit mindestens 30 Minuten

Vom Bodensee-Rind

Clubsteak am Knochen ca.300g	35€
Rib Eye-Steak ca. 350g	43€
Exklusive im Strandhotel Löchnerhaus	
Vom SEE-Berico-Schwein	
Rücken-Steak ca. 300g	29€
Kotelett ca.450g	38€
Dazu eine Beilage und eine Soße nach Wahl:	
Beilagen	
Kartoffel-Wedges Bratkartoffeln Pommes frites Bandnudeln Spätzle	4,50 €
Gegrilltes Gemüse Beilagen Salat Gemischtes Gemüse	6€
Soßen	
Getrüffelte Mayonnaise BBQ-Soße Kräuterbutter Café de Paris Butter Bratensoße Zwiebel-Speck-Marmelade	3€

Hauptgänge Vegetarisch

Cannelloni Süßkartoffel Ricotta Nussbutter Grana Padano Beilagensalat - Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch, Schwefel, Senf	Cutes V	19€
Linguine Bärlauch Burrata Pinienkerne Wildkräutersalat -Allergene: Gluten-Weizen, Milch, Schalenfrüchte, Schwefel, Senf		16 € 21 €
Risotto Geschmorte Paprika Grana Padano Beilagensalat Allergene: Milch, Schwefel, Senf		17€

Nachspeisen

Crème-Brûlée Edelbitter-Schokoladeneis - Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch, Schalenfrüchte	Gurtes vom See	11 €
Zitronen-Baiser-Tarte -Allergene: Gluten-Weizen, Milch, Schalenfrüchte		10 €
Cappuccino Cake - Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch, Schalenfrüchte		9€
Chai Latte Panna Cotta -Allergene: Milch, Schalenfrüchte		7€

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 Geflügelhof Maier, 88662 Überlingen/ Andelshofen Eier 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

Spitalkellerei Konstanz 78462 Konstanz
Winzerverein Hagnau eG 88709 Hagnau

88682 Salem-Rickenbach

AT 1 A C'11

Weingut Aufricht 88719 Meersburg-Stetten

Weingut Clauß

Weingut Engelhof

79807 Lottstetten-Nack

79801 Hohentengen

Weingut Vollmayer 78247 Hilzingen

Weingut Rebholz 78343 Gaienhofen

Weingut Dr. Heger 79241 Ihringen / Kaiserstuhl

- 1 - 1

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