

Herzlich Willkommen

im



Menü-Vorschläge für Ihren Anlass

Strandhotel Löchnerhaus, An der Schiffslände 12, 78479 Insel Reichenau
Telefon: 07534 - 803-0, www.loechnerhaus.de, info@loechnerhaus.de

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.

„Gutes Essen ist Balsam für die Seele“ Autor unbekannt

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 -büfetts.

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 – 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.

Die Anzahl der Hauptgänge müssen 3 Tage vor der Veranstaltung mitgeteilt werden.

Änderungen der Personenanzahl und nicht gemeldete Unverträglichkeiten können am Veranstaltungstag nicht mehr berücksichtigt werden.

Menü-Suppen

Rinderkraftbrühe | Flädle | Gemüse 9 €

Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch, Sellerie

Saisonale Suppe 10 €

Allergene: Gluten-Weizen, Milch, Sellerie

Menü-Vorspeisen

Gebeizte Lachsforelle | Senf-Dill-Soße | Pflücksalat 17 €

Allergene: Fisch, Gluten-Weizen, Milch, Schwefel, Senf

Bodensee-Vitello | Kalbfleisch | geräucherte Saiblings-Creme | Pflücksalat 17 €

Allergene: Ei, Fisch, Gluten-Weizen, Milch, Schwefel, Senf

Mozzarella | Tomate | Rucola | Röstbrot 13 €

Allergene: Gluten-Weizen, Milch, Schwefel, Senf

Blattsalat | Rohkost | Croûtons 8 €

Allergene: Gluten-Weizen, Milch, Schwefel, Senf



Löchnerhaus Variationen 21 €

Wählen Sie 3 verschiedene Vorspeisen aus

Menü-Hauptgänge

Schweinefilet | Pilzrahmsoße | Gemüse | Spätzle 29 €
Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch, Sellerie

Roastbeef | Portweinjus | glasiertes Gemüse der Saison | Kartoffel Mille Feuille 37 €
Allergene: Ei, Milch, Sellerie

Kalbsrücken | gegrilltes Gemüse | Rosmarinkartoffel 37 €
Allergene: Milch, Sellerie

Hähnchenbrust | glasiertes Gemüse der Saison | Gnocchi 27 €
Allergene: Milch, Sellerie, Gluten-Weizen

Bodensee Felchen- & Saiblingsfilet | Weißweinsoße | Gemüse | Bandnudeln 33 €
Allergene: Fisch, Ei, Gluten-Weizen, Milch, Sellerie

Lachsforellenfilet | Saisonales Gemüse | Kartoffel-Erbсен-Püree 31 €
Allergene: Fisch, Gluten-Weizen, Milch

Zanderfilet | Risotto | Saisonales Gemüse | Grana Padano 33 €
Allergene: Fisch, Gluten-Weizen, Milch

Ravioli | Grana Padano | Ricotta | Saisonales Gemüse 19 €
Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch

Risotto | Saisonales Gemüse | Grana Padano 19 €
Allergene: Milch



möglich

Menü-Nachspeisen

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

Reichenauer Cheesecake | Saisonales Obst | Blue Curaçao 9 €
Allergene: Ei, Milch, Schalenfrüchte

Panna Cotta | Kompott 9 €
Allergene: Schalenfrüchte



möglich

Schokoladenküchlein | Erdnuss-Karamell | Vanilleeis 11 €
Allergene: Ei, Erdnuss, Gluten-Weizen, Milch, Schalenfrüchte

Festliches Büfett – ab 30 Personen

Aus den folgenden Komponenten können Sie sich Ihr individuelles Wunsch-Büfett zusammenstellen.

Wählen Sie aus den folgenden Vorschlägen Ihre Favoriten, wir werden Ihnen anschließend ein passendes Angebot zukommen lassen.

Büffets ab 59 € pro Person enthalten:

Ein reichhaltiges Salat-Büfett, drei Hauptgänge, drei Beilagen & Gemüseauswahl und zwei Desserts nach Wahl.

Gerne servieren wir Ihnen vorab eine Vorspeise oder Suppe, sprechen Sie uns darauf an. Wir sind Ihnen bei der Auswahl gerne behilflich.

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

Büfett-Vorspeisen (zusätzlich buchbar pro Person)

Roastbeef | Remouladensoße | Vitello vom Kalb | Saiblings-Kapern-Creme 7 €

Allergene: Fisch, Milch, Senf

Geräucherte Fische | Meerrettich & Senf-Dill-Soße 7 €

Allergene: Ei, Fisch, Gluten-Weizen, Milch, Senf

Tomate | Mozzarella | Rucola 5 €

Allergene: Gluten-Weizen, Milch, Schwefel, Senf

Antipasti-Gemüse  5 €

Allergene: Schwefel, Senf

Büfett-Salate

Blatt- & Pflücksalate

Rohkostsalate

Brotkorb

Allergene: Gluten-Weizen

Butter | Aufstrich

Allergene: Milch

Joghurt-Dressing | Hausdressing

Allergene: Gluten-Weizen, Milch, Schwefel, Senf

Büfett-Hauptgänge

Hähnchenbrust | Pilzrahmsoße

Allergene: Milch, Sellerie

Schweinefilet gefüllt und natur | Pilzrahmsoße | gebratene Pilze

Allergene: Milch, Sellerie

Kalbsgeschnetzeltes | Champignonrahmsoße

Allergene: Milch, Sellerie

Geschmorte Rinderbäckchen | Rosmarin Jus

Allergene: Sellerie

Lachsforelle | Weißweinschaumsoße

Allergene: Fisch, Gluten-Weizen, Milch, Sellerie

Forellenfilet | Dillsoße

Allergene: Fisch, Gluten-Weizen, Milch, Sellerie

Saiblingsfilet | Kräutersoße

Allergene: Fisch, Gluten-Weizen, Milch, Sellerie

Gemüselasagne

Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch

Kartoffelgnocchi | gegrilltes Gemüse | Pesto

Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch, Schalenfrüchte

Risotto | Saisonales Gemüse | Grana Padano

Allergene: Ei, Gluten-Weizen, Milch, Schalenfrüchte

 möglich

Büfett-Beilagen

Rosmarin Drillinge

Kartoffelgratin

Allergene: Milch

Butter-Tagliatelle

Allergene: Gluten-Weizen

Reis

Spätzle

Allergene: Ei, Gluten-Weizen

Kartoffel-Wedges

Pommes Frites

gegrilltes saisonales Gemüse

Büfett-Nachspeisen

Vanille Panna Cotta  möglich

Allergene: Milch

Dunkles & Helles Schokoladenmousse

Allergene: Ei, Milch

Zwei Sorten Eis nach Wahl  möglich

Allergene: Milch

Käseauswahl | Feigensenf | Trauben | Nüsse

Allergene: Milch, Schalenfrüchte

7 €

Aus der Region für die Region

Brot und Brötchen	Schoch - Laib & Seele, 78479 Reichenau
Frischer Bodenseefisch und Räucherfisch	Fischerei Keller, 78479 Reichenau
Fischspezialitäten	Fischmarkt E.Koch, 78479 Reichenau
Fleisch- und Wurstwaren	Otto Müller, 78462 Konstanz
Rind- und Schweinefleisch	Fairfleisch, 88662 Überlingen
Geflügel	Gut Neuhof GmbH & Co.KG, 88662 Überlingen
Eier	Geflügelhof Maier, 88662 Überlingen/ Andelshofen
Honig	Bodenseeimkerei zum Honigschlecker, 78456 Konstanz
Gemüse und Obst	Reichenau Gemüse eG, 78479 Reichenau
Obst und Beeren	Obsthof Romer 78465 Litzelstetten
Kuhmilch-Käse	Demeter Hofgut, 88634 Heggelbach
Ziegenkäse	Biolandhof Natürlich vom Höchsten
Lebensmittel allgemein, Spezialitäten	C & C Netzhammer, 78462 Konstanz
Anelu Eishandwerk	78462 Konstanz
Teigwaren Seespätzle, Caritas Singen	78224 Singen
Trüffel vom See	78333 Stockach
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 Vollmayer	78247 Hilzingen
Weingut Rebholz	78315 Liggeringen
Weingut Dreher	79312 Emmendingen
Weingut Kress	88662 Überlingen
Winzerverein Reichenau eG	78479 Reichenau
Hirsch Brauerei	78573 Wurmlingen
Ruppaner Brauerei	78462 Konstanz
Sonstige Getränke	Raiffeisen Markt, 78479 Reichenau



Wichtige Hinweise

- 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.
Änderungen der Personenanzahl sollten spätestens 4 Tage vor Beginn der Veranstaltung bekannt gegeben werden.
Informationen zu Unverträglichkeiten und Änderungen der Personenanzahl können am Veranstaltungstag nicht mehr berücksichtigt werden.
- 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.
 - 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 März 2026 - Alle vorherigen Preise verlieren ihre Gültigkeit!