

Die Aromen des Spätsommers genießen! Unser Kulinarischer Kalender

*im Lockstein 1
für die Zeit vom 18.09. bis 29.10.2025*

DAS ERWARTET SIE BEI UNS

Am schön gedeckten Tisch mit frischen Blumen servieren wir Ihnen ein täglich wechselndes Menü mit hochwertigen Zutaten; wenn möglich aus dem eigenen Garten oder aus Wildsammlung. Das Abendessen beginnt ab 18:30 Uhr. Weil alles wirklich frisch gekocht und gebacken wird (ohne Mikrowelle; und niemals Aufgewärmtes oder Warmgehaltenes), bitten wir Sie, sich die Zeit zu nehmen, unsere mit Liebe zubereiteten Speisen in Ruhe zu genießen.

UNSER MENÜ von DONNERSTAG bis SONNTAG ABEND
75,00 EURO/PERSON
NEU: DAS KLEINE GARTENMENÜ NUR AM MITTWOCHABEND
50,00 EURO/PERSON

Zur Begrüßung im Sommer ein Glas frisch gemachte, honiggesüßte Kräuterlimonade und im Winter eine Tasse honiggesüßten Tee von frischen Äpfeln, sowie einen kleinen, pikanten, vegetarischen Gruß aus der Küche. Ein täglich wechselnder Vitaminsalat (Blattsalat, Wurzeln und Kräuter), dazu frisch gebackene kleine Semmeln oder Brot aus von uns gemahlenem Bio-Dinkelvollkornmehl (auf Wunsch auch glutenfrei), dazu hausgemachte Brotaufstriche und eine kleine feine Vorspeise, gefolgt von einer Herz und Magen wärmenden Suppe. Dann folgt ein köstliches Hauptgericht. Ein honiggesüßtes Dessert. Zum Abschluß frisch gebackene Kekse oder Petits fours und dazu einen Getreidemokka mit arabischem Kaffeegewürz. (Änderungen vorbehalten)



NEU: DAS KLEINE GARTENMENÜ NUR AM MITTWOCHABEND

50,00 EURO/PERSON

Zur Begrüßung gibt es ein kleines Süppchen. Zur Begleitung des Essens servieren wir zu Beginn einen alkoholfreien Drink, dazu frischgebackenes Gebäck mit herzhaften Dips.

Mittwoch, 24. September 2025

- Alkoholfreier Drink: Pflaumen Limonade
- Dampfnudeln "Saigon" dazu pikanter Orangen Sesam Dip
- Gefüllte Aubergine mit Pilzen, Duftreis, Kirschtomaten, und süß-scharfe Ingwersauce
- Sorbet vom grünen Apfel mit Zitronengras mit Prosecco aufgegossen, dazu knusprige Haselnuß-Butterkekse

Mittwoch, 01. Oktober 2025

- Alkoholfreier Drink: Quitten-Kombucha
- Pancetta – italienischer Brotsalat
- Italienische Kartoffelpraline im Mangoldbett und Sommertomatensugo
- Bananen-Tiramisu, dazu kleiner Gewürz-Getreidemokka

Mittwoch, 08 Oktober 2025

- Alkoholfreier Drink: Lavendel-Cassis-Limonade
- Rote Rüben-Laiberl in Sauce von frischgeriebenem Merrettich
- Spitzkohl-Strudelpäckchen auf Pastinakenmousseline, Schnittlauchsauc
- Schokoladen-Mousse mit Brombeeren und Rosencrumble

Mittwoch, 15. Oktober 2025

- Alkoholfreier Drink: Brombeer-Limonade
- Tofu "Müllerin" auf Ingwergurke mit Dill
- Dampfnudeln mit Thymian-Salz-Kruste, Waldpilzen und Preiselbeeren
- Topfen-Pudding, Zirbenzapfen-Honig-Sirup, Kornelkirschenkompott

Mittwoch, 22. Oktober 2025

- Alkoholfreier Drink: Apfel-Quitten-Tee
- Kartoffel-Tofu-Spießchen mit Gartenbasilikum-Pesto
- Geschmorter Ofensellerie, gebackene Tomate, cremige Polenta und Marmelade von der roten Zwiebel
- Blaubeer-Buchweizen-Pancakes, Sauerrahm, Ahornsirup und Gewürz-Getreidemokka

Mittwoch, 29. Oktober 2025

- Alkoholfreier Drink: Rosenlimonade
- Pastinakenwaffel, Gartenkräuterpesto und Kleines Salatbouquet
- Gefüllte Rote Rübe mit rahmigem Lauch und Gorgonzola, geröstete Zedernkerne
- Gewürzbirne, Vanilleeis und Mandelkuchen

UNSER MENÜ von DONNERSTAG bis SONNTAG ABEND 75,00 EURO/PERSON

Donnerstag, 18. September 2025

- Dampfgegarter junger Gartenlauch mit Senfsauce
- Gourmetessenz mit Grießnockerl
- Kohlrouladen mit Waldpilzfüllung, Kartoffel-Mousseline, Verjus von grünen Trauben, Petersilie
- Karamellisierte Marillen mit Rosmarin, dazu Getreidekaffee-Parfait
- Unser Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen und Kleingebäck

Freitag, 19. September 2025

- Erbsenflan mit Vinaigrette und Schnittlauchöl
- Kopfsalatsuppe mit 3 Beilagen
- Kräuterhirse-Timbale, Kümmelmöhrrchen und Blumenkohlpüree
- Pfirsich Melba
- Unser Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen und Kleingebäck

Samstag, 20. September 2025 Kochkurs

Südtiroler Schmankerl

Wir begleiten die jeweiligen Gänge mit den passenden Getränken, Bio- Wein und Bier, oder alkoholfreien Drinks

1. Birnen-Salbei-Apéritif
2. Brotzeit: Warm marinierter Krautsalat mit unserem selbstgemachten Kräuteressig, knuspriges Sauerteigbrot und „Sellerie-Lardo“
3. Dreierlei Knödel: Spinat-, vegetarischer Speck- und Käseknödel, dazu Ofen-Schmorgemüse
4. Luftige Topfenknödel im Birnen-Brombeersüppchen

Sonntag, 21. September 2025

- Broccoliterrnine mit Senfvinaigrette
- Sellerie-Cappuccino und veganer Knusperspeck
- Verschiedene gefüllte Gemüse auf Tomatenschaum im Gartenkräuterreigen
- Fürst Pückler Eistorte mit Rosenblüten-Topping und Sommerbeeren
- Unser Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen und Kleingebäck

Montag, 22. September 2025 Ruhetag

Dienstag, 23. September 2025 Ruhetag

Mittwoch, 24. September 2025 - Das Kleine Gartenmenü

Donnerstag, 25. September 2025

- Gurken-Bavaroise mit Dill, Borretsch und Tapenade
- Sommertomatensuppe und ofenrisches Pizzabrot
- Buchweizenblinys gefüllt mit Spinat und gebratenen Waldpilzen, Preiselbeer-Topping
- Sorbet von schwarzen Johannisbeeren, pochierter Pfirsich, Vanillecreme
- Unser Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen und Kleingebäck

Freitag, 26. September 2025

- Pfifferlingsflan mit Petersilienvinaigrette
- Blaukraut-Cappuccino mit Wacholderschaum, Mohn-Salbei-Lavosh
- Pochiertes Knollensellerie-Filet, Knuspersellerie, Zitronenrisotto, Verjus von grünen Trauben, Walnußgremolata
- Birne Helene
- Unser Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen und Kleingebäck

Samstag, 27. September 2025

- Gebratener Steinpilz auf Roggenbrot, Petersilie
- Kürbissuppe mit Kürbis-Pizzabrot und Dill
- Kohlabi-Ravioli mit Estragon, Kurkumalinguine, hellgrüne Erbsensauce
- Geranium-Panna Cotta, Himbeeren und Rosentopping
- Unser Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen und Kleingebäck

Sonntag, 28. September 2025

- Tomatengelee mit Basilikumsauce
- Gartenkräuterl-Suppe mit Buchweizen-Nuß-Bällchen
- Sommergemüse en Papillote mit Kartoffelpüree
- Schokoladen-Nuß-Parfait, Hibiskusbirne und Hibiskusgelee
- Unser Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen und Kleingebäck

Montag 29. September Ruhetag

Dienstag 30. September Ruhetag

Mittwoch, 01. Oktober 2025 - Das Kleine Gartenmenü

Donnerstag, 02. Oktober 2025

- Gebratene Topinambur, Buddhas Hand Zitrone und geröstete Haselnüsse
- Rote-Rüben-Suppe mit Meerrettich-Crostino
- Bunter Liebstöckel-Kartoffel-Gratin, Gartenbohnen, Bierjus und veganer Knusperspeck
- Mousse au chocolat, Tannenwipfelsirup und Brombeeren
- Unser Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen und Kleingebäck

Freitag, 03. Oktober 2025

- Karotten-Lachs mit Dill-Senf-Sauce und Pinienkernen
- Pilz-Sellerie-Consommé, Pilz-Pizza
- Gegrilltes Lauchherz, Polentaschnitten, und Ofentomate
- Feigen in rosa Grapefruit-Sirup, Vanilleeis
- Unser Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen und Kleingebäck

Samstag, 04. Oktober 2025

- Dampfgegarter junger Gartenlauch mit Senfsauce
- Gourmetessenz mit Grießnockerl
- Kohlrouladen mit Waldpilzfüllung, Kartoffel-Mousseline, Verjus von grünen Trauben, Petersilie
- Karamellisierte Äpfel mit Rosmarin, dazu Getreidekaffee-Parfait
- Unser Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen und Kleingebäck

Sonntag, 05. Oktober 2025

- Verschiedene marinierte Antipasti, dazu knuspriges Pizzabrot
- Toskanische Tomaten-Brotssuppe
- Unsere Gemüse-Lasagne im Gartenkräuterreigen
- Karamelleis mit Herbstbeeren
- Unser Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen und Kleingebäck

Montag, 06. Oktober Die Kleine Küchenparty:

Der Herbst ist köstliche Erntezeit!

Zur Begrüßung gibt es eine Herbstwald-Bowle und dazu Rosmarin-Cracker. Sie lernen und genießen ein wohlschmeckendes Menu:

1. Gebackene Karotten mit Schafsjoghurt und Karottengrün-Haselnuß-Pesto
2. Gefüllte Rote Rüben mit Lauch, Zedernkernen und Gorgonzola Dolce Latte
3. Weinschaum Apfel im Knuspermantel mit Sabayon

Dienstag, 07. Oktober 2025 Ruhetag

Mittwoch, 08. Oktober 2025 - Das Kleine Gartenmenü

Donnerstag, 09. Oktober 2025

- Gemüse im Würzgelee mit Weinraute, Sauerrahm und Schnittlauch
- Hellgrüne Erbsensuppe mit Minze und Gurkenwürfelchen
- Rote-Rüben-Medaillons, Grünkohl, Kartoffelpüree, eingelegte Senfkörner und Wacholder-Rotweinsauce
- Schokoladensoufflé mit Orangensorbet
- Unser Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen und Kleingebäck

Freitag, 10. Oktober 2025

- Gebratene Artischocken auf Vollkorntoast
- Pastinaken-Curry-Suppe mit Petersilienöl
- Gedämpfter Spitzkohl, Kartoffelmousseline, gebratene Waldpilze und Verjus aus grünen Trauben
- Karamellisierte Quitte auf Vanillecreme
- Unser Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen und Kleingebäck

Samstag, 11. Oktober 2025

- Fenchel-Sellerie-Püree mit Knoblauchöl und getoastetem Dinkelbrot
- Süßkartoffelsuppe mit Zitronengras und Croutons
- Gebratene Ochsenherztomaten, Kräuterbulgur, Erbsenschoten, Parmesan und Joghurtsauce mit Schnittlauchöl
- Sauerrahmeis mit Hibiskuspuder, Herbstbeeren und Schokoladenkuchen
- Unser Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen und Kleingebäck

Sonntag, 12. Oktober 2025

- Zucchini-Topfen-Päckchen mit Wurzelgemüse-Vinaigrette
- Suppe von gerösteten Tomaten und Sternanis, knuspriges Pizzabrot
- Kohlrabi, Fenchel-Karottenpüree und Hirsetimbale mit Gartenkräuter-Topping
- Honig-Thymian-Eis mit marinierten Pflaumen
- Unser Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen und Kleingebäck

Montag, 13. Oktober 2025 Ruhetag

Dienstag, 14. Oktober 2025 Ruhetag

Mittwoch, 15. Oktober 2025 - Das Kleine Gartenmenü

Donnerstag, 16. Oktober 2025

- Warm mariniertes Waldpilzsalat mit hausgebackenem Roggen-Walnußbrot
- Rote-Rüben-Suppe mit Meerrettich-Crostino
- Bunter Liebstöckel-Kartoffel-Gratin, Gartenbohnen, Bierjus und veganer Knusperspeck
- Mousse au chocolat, Tannenwipfelsirup und Brombeeren
- Unser Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen und Kleingebäck

Freitag, 17. Oktober 2025

- Karotten-Lachs mit Dill-Senf-Sauce und Pinienkernen
- Pilz-Sellerie-Consommé, Pilz-Pizza
- Rosmarinpolenta, gebratener Grünkohl und gebratene Waldpilze
- Feigen in rosa Grapefruit-Sirup, Vanilleeis
- Unser Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen und Kleingebäck

Samstag, 18. Oktober 2025

- Dampfgegartes Gartenlauch mit Senfsauce
- Gourmetessenz mit Grießnockerl
- Kohlrouladen mit Waldpilzfüllung, Kartoffel-Mousseline, Verjus von grünen Trauben, Petersilie
- Karamellisierte Äpfel mit Rosmarin, dazu Getreidekaffee-Parfait
- Unser Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen und Kleingebäck

Sonntag, 19. Oktober 2025

- Brocoliterrnine mit Senfvinaigrette
- Sellerie-Cappuccino und veganer Knusperspeck
- Verschiedene gefüllte Gemüse auf Tomatenschaum im Gartenkräuterreigen
- Fürst Pückler Eistorte mit Zitronenmelisse-Topping und Herbstbeeren
- Unser Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen und Kleingebäck

Montag 20. Oktober Ruhetag

Dienstag 21. Oktober Ruhetag

Mittwoch, 22. Oktober 2025 - Das Kleine Gartenmenü

Donnerstag, 23. Oktober 2025

- Gurken-Bavaroise mit Dill, Borretsch und Tapenade
- Spätsommertomatensuppe und ofenrisches Pizzabrot
- Buchweizenblinys gefüllt mit Spinat und gebratenen Waldpilzen, Preiselbeer-Topping
- Sorbet von der Kornelkirsche, pochierter Apfel, Vanillecreme
- Unser Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen und Kleingebäck

Freitag, 24. Oktober 2025

- Pfifferlingsflan mit Petersilienvinaigrette
- Blaukraut-Cappuccino mit Wacholderschaum, Mohn-Salbei-Lavosh
- Pochiertes Knollensellerie-Filet, Knuspersellerie, Zitronenrisotto, Verjus von grünen Trauben, Walnußgremolata
- Birne Helene
- Unser Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen und Kleingebäck

Samstag, 25. Oktober 2025 Kochkurs
Gesund und nervenstark im Herbst mit Buchweizen

Wir begleiten die jeweiligen Gänge mit den passenden Getränken, Bio- Wein und Bier, oder alkoholfreien Drinks

1. Buchweizen-Knuspermüsli mit Sonnenblumenkernen und Birnen
2. Luftige Blinys aus Buchweizenmehl, dazu Blattspinat und Schwammerlragout
3. Buchweizen-Nußbällchen am Haselzweig mit grünen Bohnen und Tomatensauce
4. Buchweizentorte mit Preiselbeeren

Sonntag, 26. Oktober September 2025

- Topfenflan mit Tomaten-Basilikum-Vinaigrette
- Gartenkräuterl-Suppe mit Buchweizen-Nuß-Bällchen
- Sommergemüse en Papillote mit Kartoffelpüree
- Schokoladen-Nuß-Parfait, Hibiskusbirne und Hibiskusgelee
- Unser Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen und Kleingebäck

Montag 27. Oktober Ruhetag

Dienstag 28. Oktober Ruhetag

Mittwoch, 29. Oktober 2025 - Das Kleine Gartenmenü



UNSER FEINES LOCKSTEIN-FRÜHSTÜCK

von 09:00 bis 12:00 Uhr

Unser Brunch beinhaltet Folgendes:

(35,-- EURO/PERSON)

Wir servieren unseren Kräutertee aus dem Locksteingarten, hervorragenden Kaffee von Sonnentor, auf Wunsch „echte“ heiße Schokolade, hausgemachtes Frischkorn-Müsli, selbstgebackene Dinkelsemmerl und Roggenbrot, honiggesüßte Marmeladen, Honig, feinste Käseauswahl, frisch gerührten Kräuterquark, Eierspeise von glücklichen Hühnern, und einen duftenden Hefezopf frisch aus dem Ofen.

Danach gibt's täglich wechselnd:

Mittwoch

Topfen-Dinkelspätzle mit Spitzkohl und Haselnüssen
oder Blumenkohl Curry

Donnerstag

Gemüsebandnudeln mit Zitronengras, Ingwer und Kurkuma oder Gurken-
Kartoffelpfanne mit Dill

Freitag

Kartoffelgulasch oder Gemüsesuppe und danach Dampfnudeln mit Vanillesauce

Samstag

Spinatknödel mit Tomatensauce oder Gemüsegröstl

Sonntag

Waldpilz-Nudelpfanne oder Spitzkohlstrudel mit Schnittlauchbutter

ÖFFNUNGSZEITEN:

Frühstücks-Brunch:

09:00 – 12:00 Uhr

35,00 Euro / Person

Abends:

Mittwoch ab 18.30 Uhr, 3-Gang Menü 50,00 Euro / Person

Donnerstag bis Sonntag ab 18:30 Uhr, 5-Gang Menü 75,00 Euro / Person

oder Küchenparty 60,00 Euro / Person

Menüplanänderungen vorbehalten.

Wir haben am Montag und Dienstag Ruhetag,

öffnen jedoch gerne nach Vereinbarung bei einer Mindestbuchung von 5 Personen für Sie.

Bitte kontaktieren Sie uns telefonisch.

Bitte informieren Sie uns, sollten Sie auf bestimmte Lebensmittel allergisch sein.

Wir haben kein Karten-Lesegerät und bitten deshalb um Barzahlung.

Wir freuen uns auf Ihre telefonische Reservierung!

Herzlichst Ihre Christl und Gabi Kurz mit dem Lockstein-Team