

Franzosenkraut, Beinwell und ihre Freunde laden Sie ein zu einem besonderen Genuß aus unserer Küche !

*Unser kulinarischer Kalender im Lockstein 1
Für die Zeit vom 01.06. bis 30.06.2022*

**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 18:00 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
55,00 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 Dinkelmehl (auf Wunsch auch glutenfrei), dazu hausgemachte Brotaufstriche.

Eine kleine feine Vorspeise, gefolgt von einer Herz und Magen wärmenden Suppe.

Ein köstliches Hauptgericht.

Ein honiggesüßtes Dessert.

Frisch gebackene Kekse und dazu einen Getreidemokka mit arabischem Kaffeegewürz.



Dienstag, 24.05.

- Kartoffel-Tofu-Spießchen mit Gartenkräuter--Pesto
- Cremige Suppe von der gelben Paprika mit Safran und Zitronengras, dazu Gierschfladen
- Mit Kastanien gefüllte Krautröllchen auf Selleriecreme
- Duft-Geranium-Pudding mit Orangen-Sirup

Mittwoch, 25.05.

- Zitroniger Hummus mit Pilzen und wilden Kräutern
- Zucchini-cremesuppe mit Räuchertofu-Spießchen
- Schwarzer Reis, gebratener Blumenkohl, Avocado, und Gewürz-Cashew-Sauce
- Schokoladenmousse mit Rosenblüten-Gelee

Donnerstag, 26.05.

- Rote-Rüben-Carpaccio mit Wacholder-Vinaigrette, Apfel, Cornichons und Schalotten
- Gemüseessenz mit zarten Hafer-Topfen-Nockerl
- Bunter Kartoffelgratin mit Liebstöckel, Gartenbohnen und Tomatensauce
- Fürst-Pückler-Eistorte mit karamellisiertem Weinbergpfirsich und Minze

Freitag, 27.05.

- Sellerie-Waffel mit Walnüssen und Apfelwürfeln
- Borschtsch
- Buchweizen-Wiesenkopf-Blinys mit Spinat und Ofentomaten
- Mangosorbet mit Vanillecreme und Kaffir-Limettensirup

Samstag, 28.05.

- Broccoli-Terrine mit Zwiebel-Senf-Vinaigrette
- Asiatische Champignonsuppe mit Kokosmilch
- In Orangensaft karamellierte Süßkartoffel-Medaillons, Gemüsehirse und Avocado-Zitrus-Salsa
- Sorbet vom grünen Apfel mit Prosecco und Limette

Sonntag, 29.05.

- Zucchini-Türmchen, mit Olivenquark gefüllt
- Sommerkürbiscremesuppe mit Curryschaum
- Gefüllter Portobello-Pilz auf Brennesselspinat
- Topfen-Soufflé mit Melonen-Erdbeersalat

Montag, 30.05.

- Zucchini-Galettes
- Spargelsuppe mit Holunderbaumpilzen
- Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung und Tomaten-Basilikum-Ragout
- Schokoladenflan mit Cognac-Eis

Dienstag, 31.05.

- Gebratener Kräuterseitling mit Edamame-Püree und rosa Grapefruit
- Tomatensuppe
- Käse-Kartoffelkuchen mit Zitronensellerie und Franzosenkraut
- Lindenblüten-Grießschnitte mit Rhabarberkompott
-

Mittwoch, 01.06.

- Zuchinispaghetti mit roter Paprikasauce und Pimpernelle-Öl
- Spargelsuppe mit knusprigen Sesam-Dinkel-Grissini
- Mit jungen Erbsen gefüllter Kohlrabi, Aurorasauce und Franzosenkraut
- Erdbeer-Joghurt-Sorbet, Erdbeersalat und Hollerblütenküchlein

Donnerstag, 02.06.

- Gebratener Gemüsespieß mit Basilikum-Pesto
- Toskanische Tomaten-Brot-Suppe
- Hirse-Kräuter-Timbale, Blumenkohlpüree und Kümmelmöhrrchen
- Kardamom-Limetten-Kulfi, Damaszener-Rosenblütengelee

Freitag, 03.06.

- Spargelspitzen Bündel mit Erbsenrouille und Kerbel
- Feine Suppe vom Gartenlauch mit Curry-Kartoffelwürfeln
- Pikante Dampfnudeln mit Thymian-Salzkruste und Schwammerlragout
- Orangen-Grapefruit-Gelee mit schokoliierten Wiesenknopfblättern

Samstag, 04.06.

- Junger Gartenlauch mit Estragon-Senfsauce
- Blumenkohlsuppe mit Schnittlauchöl
- Mit Rosmarinkartoffeln gefüllte Auberginenröllchen, Sherry Sauce, Blattspinat und Wurzelgemüsereigen
- Vanille-Getreidekaffee-Eistorte mit Ingwerbirne

Sonntag, 05.06.

- Fenchel-Sellerie-Püree mit Dinkeltoast
- Brennesselsuppe mit Knoblauch-Croûtons
- Verschiedene gefüllte Gemüse auf Tomatensauce im Gartenkräuter-Reigen
- Tannenspitzen-Joghurt-Terrine mit Tannenspitzensorbet

Montag, 06.06.

- Erbsenflan mit Minze-Zitronenvinaigrette
- Karottensuppe und Kardamom-Karotten-Törtchen
- Fichtenspitzen-Risotto mit gebratenen Pilzen und Zedernkernen
- Passionsfrucht-Schaumschnitte

Dienstag, 07.06.

- Auberginen-Gartenbeet mit Rote-Rüben-Hummus, Aroma-Kräutern und Würzöl
- Zweifarbiger Sellerie-Cappuccino
- Hirse-Topfen-Laiberl, bunte Karotten und Lauchcreme
- Himbeer-Sorbet mit Weinbergpfirsich und Schafgarben-Honigsirup

Mittwoch, 08.06.

- Spinat-Pudding mit Kirschtomaten und Thymian-Chili-Honig
- Petersilienschaumsuppe
- Kohlrabi Ravioli mit Estragon, hellgrüner Erbsensauce und Kurkuma-Tagliolini
- Brombeeren im Weingelee mit Mascarponecreme, Wiesenstorchschnabel und Schokoladenraspeln

Donnerstag, 09.06.

- Cordon Bleu vom Beinwellblatt mit Minzesauce
- Pastinakensuppe mit Liebstöckel
- Kartoffel-Praline, Tomaten-Chili und Kräuternest
- Mandelmilch-Eis mit Rosmarin und Krokant

Freitag, 10.06.

- Sellerieröllchen auf Petersiliensauce
- Weinsuppe von der roten Tropeazwiebel
- Gefüllte Rote Rübe auf rahmigem Gartenlauch
- Bananensoufflé mit Kiwisorbet

Samstag, 11.06.

- Rote-Rüben-Tartar, Blumenkohl-Remoulade und Kartoffelrösti
- Essenz von Pilzen und Sellerie mit Pilzpizza
- Parmesan-Polenta-Strudel, Rote-Paprika-Rouille und Rosmarin-Zucchini
- Berchtesgadener Walderdbeersuppe

Sonntag, 12.06.

- Kartoffel-Tofu-Spießchen mit Gartenkräuter--Pesto
- Cremige Suppe von der gelben Paprika mit Safran und Zitronengras, dazu Gierschfladen
- Mit Kastanien gefüllte Krautröllchen auf Selleriecreme
- Duft-Geranium-Pudding mit Orangen-Sirup

Montag, 13.06.

- Zitroniger Hummus mit Pilzen und wilden Kräutern
- Zucchini-cremesuppe mit Räuchertofu-Spießchen
- Schwarzer Reis, gebratener Blumenkohl, Avocado, und Gewürz-Cashew-Sauce
- Schokoladenmousse mit Rosenblüten-Gelee

Dienstag, 14.06.

- Rote-Rüben-Carpaccio mit Wacholder-Vinaigrette, Apfel, Cornichons und Schalotten
- Gemüseessenz mit zarten Hafer-Topfen-Nockerl
- Bunter Kartoffelgratin mit Liebstöckel, Gartenbohnen und Tomatensauce
- Fürst-Pückler-Eistorte mit karamellisiertem Weinbergpfirsich und Minze

Mittwoch, 15.06.

- Sellerie-Waffel mit Walnüssen und Apfelwürfeln
- Borschtsch
- Buchweizen-Wiesknopf-Blinys mit Spinat und Ofentomaten
- Mangosorbet mit Vanillecreme und Kaffir-Limettenirup

Donnerstag, 16.06.

- Broccoli-Terrine mit Zwiebel-Senf-Vinaigrette
- Asiatische Champignonsuppe mit Kokosmilch
- In Orangensaft karamellierte Süßkartoffel-Medaillons, Gemüsehirse und Avocado-Zitrus-Salsa
- Sorbet vom grünen Apfel mit Prosecco und Limette

Freitag, 17.06.

- Zucchinitürmchen, mit Olivenquark gefüllt
- Sommerkürbiscremesuppe mit Curryschaum
- Gefüllter Portobello-Pilz auf Brennesselspinat
- Topfen-Soufflé mit Melonen-Erdbeersalat

Samstag, 18.06.

- Zucchini-Galettes
- Spargelsuppe mit Holunderbaumpilzen
- Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung und Tomaten-Basilikum-Ragout
- Schokoladenflan mit Cognac-Eis

Sonntag, 19.06.

- Gebratener Kräuterseitling mit Edamame-Püree und rosa Grapefruit
- Tomatensuppe
- Käse-Kartoffelkuchen mit Zitronensellerie und Franzosenkraut
- Lindenblüten-Grießschnitte mit Rhabarberkompott

Montag, 20.06.

- Zucchini spaghetti mit roter Paprikasauce und Pimpernelle-Öl
- Spargelsuppe mit knusprigen Sesam-Dinkel-Grissini
- Mit jungen Erbsen gefüllter Kohlrabi, Aurorasauce und Franzosenkraut
- Erdbeer-Joghurt-Sorbet, Erdbeersalat und Hollerblütenküchlein

Dienstag, 21.06.

- Gebratener Gemüsespieß mit Basilikum-Pesto
- Toskanische Tomaten-Brot-Suppe
- Hirse-Kräuter-Timbale, Blumenkohlpüree und Kümmelmöhrrchen
- Kardamom-Limetten-Kulfi, Damaszener-Rosenblütengelee

Mittwoch, 22.06.

- Spargelspitzen Bündel mit Erbsenrouille und Kerbel
- Feine Suppe vom Gartenlauch mit Curry-Kartoffelwürfeln
- Pikante Dampfnudeln mit Thymian-Salzkruste und Schwammerlragout
- Orangen-Grapefruit-Gelee mit schokoliierten Wiesenknopfblättern

Donnerstag, 23.06.

- Junger Gartenlauch mit Estragon-Senfsauce
- Blumenkohlsuppe mit Schnittlauchöl
- Mit Rosmarinkartoffeln gefüllte Auberginenröllchen, Sherry Sauce, Blattspinat und Wurzelgemüsereigen
- Vanille-Getreidekaffee-Eistorte mit Ingwerbirne

Freitag, 24.06.

- Fenchel-Sellerie-Püree mit Dinkeltoast
- Brennesselsuppe mit Knoblauch-Croûtons
- Verschiedene gefüllte Gemüse auf Tomatensauce im Gartenkräuter-Reigen
- Tannenspitzen-Joghurt-Terrine mit Tannenspitzensorbet

Samstag, 25.06.

- Erbsenflan mit Minze-Zitronenvinaigrette
- Karottensuppe und Kardamom-Karotten-Törtchen
- Fichtenspitzen-Risotto mit gebratenen Pilzen und Zedernkernen
- Passionsfrucht-Schaumschnitte

Sonntag, 26.06.

- Auberginen-Gartenbeet mit Rote-Rüben-Hummus, Aroma-Kräutern und Würzöl
- Zweifarbiges Sellerie-Cappuccino
- Hirse-Topfen-Laiberl, bunte Karotten und Lauchcreme
- Himbeer-Sorbet mit Weinbergpfirsich und Schafgarben-Honigsirup

Montag, 27.06.

- Spinat-Pudding mit Kirschtomaten und Thymian-Chili-Honig
- Petersilienschaumsuppe
- Kohlrabi Ravioli mit Estragon, hellgrüner Erbsensauce und Kurkuma-Tagliolini
- Brombeeren im Weingelee mit Mascarponecreme, Wiesenstorchschnabel und Schokoladenraspeln

Dienstag, 28.06.

- Cordon Bleu vom Beinwellblatt mit Minzesauce
- Pastinakensuppe mit Liebstöckel
- Kartoffel-Praline, Tomaten-Chili und Kräuternest
- Mandelmilch-Eis mit Rosmarin und Krokant

Mittwoch, 29.06.

- Sellerieröllchen auf Petersiliensauce
- Weinsuppe von der roten Tropeazwiebel
- Gefüllte Rote Rübe auf rahmigem Gartenlauch
- Bananensoufflé mit Kiwisorbet

Donnerstag, 30.06.

- Rote-Rüben-Tartar, Blumenkohl-Remoulade und Kartoffelrösti
- Essenz von Pilzen und Sellerie mit Pilzpizza
- Parmesan-Polenta-Strudel, Rote-Paprika-Rouille und Rosmarin-Zucchini
- Berchtesgadener Walderdbeersuppe

Freitag, 01.07.

- Kartoffel-Tofu-Spießchen mit Gartenkräuter--Pesto
- Cremige Suppe von der gelben Paprika mit Safran und Zitronengras, dazu Gierschfladen
- Mit Kastanien gefüllte Krautröllchen auf Selleriecreme
- Duft-Geranium-Pudding mit Orangen-Sirup

Samstag, 02.07.

- Zitroniger Hummus mit Pilzen und wilden Kräutern
- Zucchini-cremesuppe mit Räuchertofu-Spießchen
- Schwarzer Reis, gebratener Blumenkohl, Avocado, und Gewürz-Cashew-Sauce
- Schokoladenmousse mit Rosenblüten-Gelee

Sonntag, 03.07.

- Rote-Rüben-Carpaccio mit Wacholder-Vinaigrette, Apfel, Cornichons und Schalotten
- Gemüseessenz mit zarten Hafer-Topfen-Nockerl
- Bunter Kartoffelgratin mit Liebstöckel, Gartenbohnen und Tomatensauce
- Fürst-Pückler-Eistorte mit karamellisiertem Weinbergpfirsich und Minze

Montag, 04.07.

- Sellerie-Waffel mit Walnüssen und Apfelwürfeln
- Borschtsch
- Buchweizen-Wiesenknopf-Blinys mit Spinat und Ofentomaten
- Mangosorbet mit Vanillecreme und Kaffir-Limettensirup

Dienstag, 05.07.

- Broccoli-Terrine mit Zwiebel-Senf-Vinaigrette
- Asiatische Champignonsuppe mit Kokosmilch
- In Orangensaft karamellierte Süßkartoffel-Medaillons, Gemüsehirse und Avocado-Zitrus-Salsa
- Sorbet vom grünen Apfel mit Prosecco und Limette

Mittwoch, 06.07.

- Zucchinitürmchen, mit Olivenquark gefüllt
- Sommerkürbiscremesuppe mit Curryschaum
- Gefüllter Portobello-Pilz auf Brennesselspinat
- Topfen-Soufflé mit Melonen-Erdbeersalat

Donnerstag, 07.07.

- Zucchini-Galettes
- Spargelsuppe mit Holunderbaumpilzen
- Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung und Tomaten-Basilikum-Ragout
- Schokoladenflan mit Cognac-Eis

Freitag, 08.07.

- Gebratener Kräuterseitling mit Edamame-Püree und rosa Grapefruit
- Tomatensuppe
- Käse-Kartoffelkuchen mit Zitronensellerie und Franzosenkraut
- Lindenblüten-Grießschnitte mit Rhabarberkompott

UNSER FEINES LOCKSTEIN-FRÜHSTÜCK

Freitag, Samstag & Sonntag von 09:00 bis 12:00 Uhr
An den Wochentagen Montag, Dienstag, Mittwoch und Donnerstag
sind wir gerne nach Absprache für Sie da, ab 5 Personen, für Ihre private Feier.

Unser Brunch beinhaltet Folgendes:
(25,00 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:

Freitag

Gemüsesuppe und Dampfnudeln mit Vanillesauce

Samstag

Spinatknödel mit Tomatensauce, dazu ein kleines Glas Rose

Sonntag

Kartoffelsalat und Sellerieschnitzel und ein Pfiff alkoholfreies Bier

Montag

Haselnussspätzle auf Spitzkohl

Dienstag

Gurkentopf mit Dill

Mittwoch

Gemüsebandnudeln mit Ingwer und Kaffirlimetten

Donnerstag

Schlemmerhafter Kartoffelauflauf

ÖFFNUNGSZEITEN:

Frühstücks-Brunch:

09:00 – 12:00 Uhr

25,00 Euro / Person

Abends:

Ab 18:00 Uhr, 5-Gang Menü

55,00 Euro / Person

*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

