

*Herbstgenüsse aus der Fülle der Natur!
Unser kulinarischer Kalender im Lockstein 1
Für die Zeit vom 17.09. bis 16.10.2022*

**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.



Samstag, 17.09.

- Junger Gartenlauch mit Estragon-Senfsauce
- Gemüseessenz mit Hafer-Tofunockerl
- Auberginenröllchen mit Rosmarinkartoffeln gefüllt, Sherry Sauce, Blattspinat und Wurzelgemüsereigen
- Vanille-Getreidekaffee-Eistorte mit Ingwerbirne

Sonntag, 18.09.

- Zucchini-päckchen mit Schafskäse gefüllt, Tomatenvinaigrette
- Kürbissuppe mit Kürbispizzabrot
- Waldpilzrisotto
- Beerenschaumschnitte mit Tannenspitzenhonig

Montag, 19.09.

- Warm marinierte junge Karotten mit Zedernkernen
- Sellerie-Pilzessenz mit kleiner Waldpilz-Pizza
- Bohnenstrudel und aromatische Ofentomaten
- Tonkabohnen Creme Brûlée mit Mango und Limettensirup

Dienstag, 20.09. Ruhetag

Mittwoch, 21.09.

- Broccoli-Terrine mit Zwiebel-Senf-Vinaigrette
- Suppe von unseren Garten-Roten-Rüben und Meerrettichblatt-Nockerl
- Buchweizen-Blinys gefüllt mit Waldpilzen im Kräuterreigen
- Hollerbeerensorbet mit karamellisierten Apfelfringen
-

Donnerstag, 22.09.

- Pilzspiesschen mit Tannenspitzenpesto
- Blumenkohlsuppe mit Schnittlauch Öl und Haselnuss Grissini
- Kastanienlaiberl, Gartenbohnen und aromatische Kräutersauce
- Duftgeranium-Pudding mit marinierten Himbeeren

Freitag, 23.09.

- Erbsenflan mit Minze-Zitronen-Vinaigrette
- Toskanische Tomaten-Brot-Suppe
- Mit Waldpilzen gefüllte Kartoffeln im Spinatbett
- Schokoladenmousse mit Passionsfruchtsirup

Samstag, 24.09.

- Zitronensellerie auf getoastetem Roggenbrot
- Karottensuppe mit Kardamom-Karotten-Törtchen
- Polentaschnitten mit Fenchel in Pernodsauce
- Vanilleeis und Apfelkücherl

Sonntag, 25.09.

- Rote Rüben Carpaccio mit Wacholder-Vinaigrette
- Gartenkräuterlsuppe mit Wurzelgemüsechips
- Verschiedene gefüllte Gemüse auf Tomatensauce
- Panna Cotta mit Hollerbeeren-Zwetschgen-Kompott

Montag, 26.09. ab 18.00 Küchenparty

Wir backen knusprige Dinkelsemmerl und Brote und machen dazu spannende Aufstriche:

- Vegetarisches Mett
 - Vegetarische Leberwurst
 - Waldpilzbutter
 - Tomatenbutter
- Anschließend Brotzeit

Dienstag, 27.09. Ruhetag

Mittwoch, 28.09.

- Rote Rüben Tartar
- Petersilienwurzelsuppe mit Pilzknöderl und Kräuteröl
- Kräuterhirse, Kümmelmöhrrchen und Blumenkohlpüree
- Schokoladen Nuss Parfait und Kiefernzapfensirup

Donnerstag, 29.09.

- Zucchini-Spaghetti auf rote Paprikasauce
- Waldpilzsuppe Walnuss-Kräuter-Fladen
- Kohlrabi-Ravioli mit Kurkuma-Linguine und Estragonsauce
- In Orangensirup eingelegte Feigen und Mascarponeckerl

Freitag, 30.09.

- Bündel von frischen Gartenbohnen mit Tomatenvinaigrette
- Meerrettichsuppe mit bunten Gemüsestreifen
- Gefüllte Rote Rüben auf Lauchrahmgemüse
- Walnuss-Krokant-Parfait mit Trauben im Weingelee

Samstag, 01.10.

- Pilzflan mit Petersilienvinaigrette
- Feine Suppe vom jungen Gartenlauch mit Curry-Kartoffel-Würfeln
- Bunter Kartoffelgratin, Krautröllchen mit Kastanien gefüllt und Wacholder-Rotweinsauce
- Haselnuss-Apfel in Weinschaumsauce

Sonntag, 02.10.

- Tomatenterrine mit Basilikumsauce
- Suppe vom gelben Paprika mit Zitronengras und Sesam-Grissini
- Mit Pilzen gefüllter Chicorée, Vogelmiere-Polenta und Vogelbeerensauce
- Karamelcreme mit Brombeeren im Rotwein-Gewürz-Gelee

Montag, 03.10. ab 18.00 Küchenparty

Milchsauer Haltbar Machen:

- Vom Überfluss aus Garten und Markt legen wir gemeinsam Vorräte für den Winter an – anschließend gibt's eine herzhafte Brotzeit

Dienstag, 04.10. Ruhetag

Mittwoch, 05.10.

- Junger Gartenlauch mit Estragon-Senf-Sauce
- Klare Gemüseessenz mit Dinkel-Grießnockerl
- Dampfnudeln mit Thymian-Salzkruste und Waldpilzragout
- Apfelkücherl und Vanilleeis

Donnerstag, 06.10.

- Räuchertofu-Kartoffel-Spießchen mit aromatischem Pesto
- Kräutersuppe mit Topinambur-Chips
- Sellerie-Kartoffel-Türmchen, Rosenkohl und Kastanien mit hellgrüner Lauchsauce und Wacholderöl
- Duftgeranium-Pudding mit marinierten Himbeeren

Freitag, 07.10.

- Antipasti mit knusprigem Pizzabrot
- Feine Weinsuppe von der Tropeazwiebel
- Ricotta-Spinat-Ravioli mit Ofentomaten
- Zitronencreme

Samstag, 08.10.

- Tomaten-Quiche
- Süßkartoffelsuppe mit Gemüsechips
- Kastanienlaibchen mit Spitzkohlröllchen auf Karottencreme
- Birne Helene

Sonntag, 09.10.

- Pilzflan mit Tannenspitzenvinaigrette
- Grünkohlsuppe mit Grünkohlchips
- Kürbis-Gnocchi mit Parmesansauce, Spinat und Schmortomaten
- Bananen-Tiramisu

Montag, 10.10.

- Zitroniger Hummus mit Pilzen und wilden Kräutern
- Zucchini cremesuppe mit Kirschtomaten-Spießchen
- Schwarzer Reids, gebratener Blumenkohl, Avocado und Gewürz-Cashew-Sauce
- Mangosorbet mit Mandelschaum

Dienstag, 11.10.

- Topinambur-Carpaccio mit Schnittlauch und Parmesan
- Tomatensuppe mit Knoblauch-Rosmarin-Pizzabrot
- In Orangesaft karamellierte Süßkartoffel-Medaillons, Gemüsequinoa und Avocado-Zitrus-Salsa
- Topfensoufflé mit Zwetschgenröster

Mittwoch, 12.10.

- Tofu Müllerin mit Gurkentagliatelle
- Karottensuppe mit Kardamom-Karotten-Törtchen
- Sellerie-Kartoffel-Türmchen mit Petersiliensauce und Ofentomaten
- Sorbet vom grünen Apfel und Limette

Donnerstag, 13.10.

- Cordon Bleu vom Beinwellblatt mit Paprika-Relish
- Pastinakensuppe mit Liebstöckel
- Kartoffel-Praline, Tomaten-Chili und Kräuternest
- Limetten-Sauerrahm-Eis mit Rosmarin und Krokant

Freitag, 14.10.

- Erbsenflan mit Minze-Zitronen-Vinaigrette
- Toskanische Tomaten-Brot-Suppe
- Mit Waldpilzen gefüllte Kartoffeln im Spinatbett
- Schokoladenmousse mit Passionsfruchtsirup

Samstag, 15.10.

- Zitronensellerie auf getoastetem Roggenbrot
- Karottensuppe mit Kardamom-Karotten-Törtchen
- Polentaschnitten mit Fenchel in Pernodsauce
- Vanilleeis und Apfelkücherl

Sonntag, 16.10.

- Rote Rüben Carpaccio mit Wacholder-Vinaigrette
- Gartenkräuterlsuppe mit Wurzelgemüsechips
- Verschiedene gefüllte Gemüse auf Tomatensauce
- Panna Cotta mit Hollerbeeren-Zwetschgen-Kompott

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

