

Aufgekocht is!

*Unser kulinarischer Kalender im Lockstein 1
Für die Zeit vom 01.11. bis 01.01.2023*

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, 01.11.

- Tomatengelee 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

Mittwoch, 02.11.

- Broccoli-Terrine mit Zwiebel-Senf-Vinaigrette
- Suppe von unseren Garten-Roten-Rüben und Meerrettichblatt-Nockerl
- Buchweizen-Blinys gefüllt mit Spinat und Pilzen
- Joghurtsorbet mit karamellisierten Quitten

Donnerstag, 03.11.

- Gemüse-Spießchen mit Tannenspitzenpesto
- Blumenkohlsuppe mit Schnittlauch Öl und Haselnuss Grissini
- Kastanienlaiberl, Grüne Bohnen und aromatische Kräutersauce
- Duftgeranium-Pudding mit marinierten Himbeeren

Freitag, 04.11.

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

Samstag, 05.11.

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

Sonntag, 06.11.

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

Montag, 07.11.

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

Dienstag, 08.11. Ruhetag

Mittwoch, 09.11.

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

Donnerstag, 10.11.

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

Freitag, 11.11.

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

Samstag, 12.11.

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

Sonntag, 13.11.

- 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, 14.11.

- Pilzspiesschen mit Petersilien Broccoli Pesto
- Kastanien-Weinsuppe
- Mandelbraten mit Ofengemüse und Erbsenpüree
- Karamelisierter Apfel mit Zimtparfait

Dienstag, 15.11. Ruhetag

Mittwoch, 16.11.

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

Donnerstag, 17.11.

- 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, 18.11.

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

Samstag, 19.11.

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

Sonntag, 20.11.

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

Montag, 21.11. ab 18.30 Küchenparty Was die Zwiebel alles kann

Zur Begrüßung gibt es ein Glas Bio-Prosecco mit Orangen und Rosmarin und zum Knabbern Flammkuchen auf die Hand.

1. Feine Suppe von der Roten Zwiebel
2. Gefüllte Zwiebel mit Salbei, Wirsing und Kartoffelrosette
3. Wir machen Zwiebelmarmelade zum Käse. Als Dessert grünes Apfel Zitronengras Sorbet

Dienstag, 22.11. Ruhetag

Mittwoch, 23.11.

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

Donnerstag, 24.11.

- Topinambur-Püree mit Topinamburchips, Tomaten und Petersilie
- Rote Rüben-Ingwersuppe
- In Orangensaft karamellisierte Süßkartoffel-Medaillons, Gemüsequinoa und Avocado-Zitrus-Salsa
- Geflammtes Orangencarpaccio mit Minze und Granatapfel, geeiste Vanillecreme

Freitag, 25.11.

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

Samstag, 26.11.

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

Sonntag, 27.11.

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

Montag, 28.11. ab 18.30 Küchenparty Die wunderbare Welt der Kürbisse

Zur Begrüßung gibt es ein Glas selbstgemachtes Zirbenkracherl und zum Knabbern warme Kürbispizza mit Dill und Chili.

1. Aromatische Kürbissuppe mit karamellisierten Kürbisspalten
2. Kürbisauflauf mit Chicorée Orangen Salat
3. Als süßen Abschluss servieren wir Ihnen eine luftige Mandarinencreme.

Dienstag, 29.11. Ruhetag

Mittwoch, 30.11.

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

Donnerstag, 01.12.

- Zucchinitäschchen ‚Provencale‘
- Blaukraut-Cappuccino mit Gewürzmilchschaum, Vollkorn-Roggen-Crisp
- Kartoffel-Praline, Tomaten-Chili und Kräuternest
- Limetten-Sauerrahm-Eis mit Rosmarin und Krokant

Freitag, 02.12.

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

Samstag, 03.12.

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

Sonntag, 04.12.

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

Montag, 05.12. kulinarischer Nikolausabend

- Pilzspiesschen mit Petersilien Broccoli Pesto
- Winterliche Kastanien-Weinsuppe
- Mandelbraten mit Ofengemüse und Erbsenpüree
- Bratapfel und Zimtparfait
- Punsch und Orangenkuchen

Dienstag, 06.12. Ruhetag

Mittwoch, 07.12.

- Zitroniger Hummus mit Pilzen und Kräutern
- Zucchinicremesuppe mit Kirschtomaten-Spießchen
- Schwarzer Reis, gebratener Blumenkohl, Avocado und Gewürz-Cashew-Sauce
- Mangosorbet mit Mandelschaum

Donnerstag, 08.12.

- Topinambur-Püree mit Topinamburchips, Tomaten und Petersilie
- Rote Rüben-Ingwersuppe
- In Orangensaft karamellierte Süßkartoffel-Medaillons, Gemüsequinoa und Avocado-Zitrus-Salsa
- Geflammtes Orangencarpaccio mit Minze und Granatapfel, geeiste Vanillecreme

Freitag, 09.12.

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

Samstag, 10.12.

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

Sonntag, 11.12.

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

Montag, 12.12. ab 18.30 Küchenparty Überraschendes mit Blumenkohl

Zur Begrüßung gibt es ein Glas Bio-Prosecco mit Quittensirup und dazu gerösteten Blumenkohl ‚1001 Nacht‘ mit Fladenbrot auf die Hand. Wir machen Blumenkohl Panna Cotta mit Marmelade von getrockneten Tomaten, und einen pikanten Blumenkohlaufauf. Als Dessert gibt es ein erfrischendes Ananassorbet.

Dienstag, 13.12. Ruhetag

Mittwoch, 14.12.

- Topfenflan mit Petersilien-Walnuss-Vinaigrette
- Kürbissuppe mit gebackenen Kürbisspalten
- Sellerie-Kartoffel-Türmchen mit Petersiliensauce und Ofentomaten
- Sorbet vom grünen Apfel und Limette

Donnerstag, 15.12.

- Broccoliterrine mit Senfvinaigrette
- Pastinakensuppe mit Liebstöckel
- Kartoffel-Praline, Tomaten-Chili und Kräuternest
- Limetten-Sauerrahm-Eis mit Rosmarin und Krokant

Freitag, 16.12.

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

Samstag, 17.12.

- Zitronensellerie auf getoastetem Roggenbrot
- Hellgrüne Lauchsuppe mit Curry-Kartoffelwürfeln
- Gemüsehirse, Kümmel-Möhren und Blumenkohl-Püree
- Weinschaumapfel im Mandelmantel

Sonntag, 18.12.

- Rote Rüben Carpaccio mit Wacholder-Vinaigrette
- Gartenkräuterlsuppe mit Wurzelgemüsechips
- Verschiedene gefüllte Gemüse auf Tomatensauce
- Schokoladen-Nuss-Parfait mit Zitrusalat

Montag, 19.12.

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

Dienstag, 20.12. Ruhetag

Mittwoch, 21.12.

- Krautterrinen mit Avocado und Mandel-Paprika-Paste
- Wintersuppe mit Topinambur
- Sellerie-Kartoffel-Türmchen, Pak Choy, Honig-Ingwer-Sauce
- Gebackene Apfel-Zimt-Knödel

Donnerstag, 22.12.

- Blumenkohl Soufflé mit Herbsttrompeten
- Sellerie-Safransuppe mit Sauerkraut
- Kastanienlaibchen, Rotweinsauce und Wirsing mit Muskatbutter
- Zwetschgente mit Schokoladeneis

Freitag, 23.12.

- Gemüse Sülzchen mit Sauerrahm und getoastetem Roggenbrot
- Kürbis Bouillon mit goldgelben Kraterellen
- Kohlrabiravioli, Kurkuma-Linguine, und hellgrüne Erbsensauce
- Mokka-Zimt-Mousse mit Rotweinbirnen

Samstag, 24.12. Hl. Abend

- Grillierte Kräuterseitlinge mit Zitronengrasvinaigrette und Erbsencreme
- Kamut-Grießnockerl in Gemüseessenz mit Schnittlauch
- Mit Parmesanpolenta gefüllte Tomate auf Tomatensaft und Blattspinat
- Creme brûlée mit Feigen in Orangensirup

Sonntag, 25.12. 1. Weihnachtsfeiertag

- Blumenkohl Panna Cotta mit würziger ‚Marmelade‘ von getrockneten Tomaten
- Pastinakensuppe mit Käseknödel
- Gemüsestrudel mit Tomatenragout
- Quitten-Champagnerstüppchen mit Mascarponeknockerl

Montag, 26.12. 2. Weihnachtsfeiertag

- Karamellisiertes Blaukraut mit Burrata, geröstete Walnüsse und Soja-Lack
- Hellgrüne Lauchsuppe
- Gefüllte Aubergine mit Champignons, Basmatireis und süß-scharfer Ingwersauce
- Passionsfrucht-Schaumschnitte

Dienstag, 27.12.

- Topfenflan mit Petersilienvinaigrette
- Spinatsuppe mit Parmesanchips
- Gefüllte Paprikaschoten mit bunten Gemüsen, Kartoffelpüree und Tomatensauce
- Karamelleis mit Granatäpfeln

Mittwoch, 28.12.

- Erbsenflan mit Minze-Zitronen-Vinaigrette
- Blumenkohluppe 1001 Nacht
- Mit Waldpilzen gefüllte Kartoffeln im Spinatbett
- Schokoladenmousse mit karamellisierten Äpfeln

Donnerstag, 29.12.

- Selleriewaffeln mit Apfelrelish
- Meerrettichsuppe mit Wurzelgemüwestreifen
- Gefüllte Zwiebel mit Salbei, cremigem Wirsing, Kartoffelrosette und Portweinsauce
- Limetten-Sauerrahm-Eis mit Rosmarin und Krokant

Freitag, 30.12.

- Gratiniertes Topinambur-Carpaccio mit Schnittlauch und Parmesan
- Rote Rüben Suppe mit Meerrettichsahne
- Artischocken Risotto mit Ofentomaten
- Mandarinencreme

Samstag, 31.12. Silvester

- Berglinsenpastete im Lauchmantel mit Preiselbeeren
- Champagnersuppe
- Verschiedene gefüllte Gemüse im Kressereigen mit Tomatenschaum
- Panna Cotta mit Tonkabohnen, Zitrus-Granatapfelsalat

Sonntag, 01.01. 2023 Neujahr

- Vegetarische Sushi mit eingelegtem Ingwer und grünem Meerrettich
- Asiatische Champignon-Zitronengrassuppe mit Kokosmilch
- Buchweizenbällchen am Haselzweig, Rosenkohl, bayerischem Kimchi und Tamari-Honig-Jus
- Ingwer-Apfel, Limettengelee und Mandelcreme

UNSER FEINES LOCKSTEIN-FRÜHSTÜCK

von 09:00 bis 12:00 Uhr

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:

Montag

Haselnusspätzle auf Spitzkohl

Dienstag

Blumenkohl nach Schlemmerart

Mittwoch

Kürbisauflauf mit Chicorée-Orangensalat

Donnerstag

Schlemmerhafter Paradiesischer Kartoffelauflauf

Freitag

Gemüsesuppe und Dampfnudeln mit Vanillesauce

Samstag

Spinatknödel mit Tomatensauce

Sonntag

Tomatenquiche mit kleinem Salat

ÖFFNUNGSZEITEN:

Frühstücks-Brunch:

09:00 – 12:00 Uhr

25,00 Euro / Person

Abends:

Ab 18:00 Uhr, 5-Gang Menü / oder Küchenparty

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

