

# Unser Kulinarischer Frühlings-Kalender

im Lockstein 1

für die Zeit vom 01.05. bis 30.06.2024

## 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 70,00 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 oder Petits fours und dazu einen Getreidemokka mit arabischem Kaffeegewürz.



### Samstag, 27.04.

- Brunnenkresse-Mousse, Tomatenvinaigrette
- Aroma-Essenz von Sellerie und Pilzen mit knuspriger Pilz-Pizza und Knoblauchrauke
- Gefüllte Rote Rübe mit jungem Gartenlauch und Petersilienschaum
- Crème Brûlée und frische Früchte in Passionsfrucht-Dressing

### **Sonntag, 28.04.**

- Kohlrabi-Carpaccio, Vogelmiere und Zitronen-Ingwer-Vinaigrette
- Rösttomatensuppe mit Sternanisöl, Fenchel und Fladenbrot
- Sellerie-Blinys, gefüllt mit Spargelragout und jungem Spinat
- Himbeeren und Hibiskusgelee und Vanilleeis

### **Montag, 29.04. Küchenparty: Ein Hoch auf den Spargel!**

Zur Begrüßung gibt es Hollerblüten-Cocktail mit Bio-Prosecco, dazu BrennesselKäse-Brioche. Sie erfahren Informatives zum Spargel und seine gesundheitliche Wirkung und genießen folgende Gerichte, die wir mit den passenden Getränken begleiten:

1. Spargelflan mit warmer Pilz-Vinaigrette
2. Gebratener Spargel mit Schafs-Frischkäse auf Schnittlauchcreme
3. Spargel-Kartoffel-Kerbel-Pfanne

### **Dienstag, 30.04. Ruhetag**

#### **Mittwoch 01.05.**

- Spargelflan, hellgrüne Erbsensauce
- Tomatensuppe mit Basilikum-Nockerl
- Kräuterhirse, Blumenkohl-Püree und Kümmelmöhren
- Broken Chocolate Parfait mit Frühlingsblüten und Erdbeeren

#### **Donnerstag, 02.05.**

- Zucchini „Spaghetti“ auf roter Paprikasauce
- Cremige Spinatsuppe mit Parmesanstangerl
- Mit Morcheln gefüllte Kartoffeln, Broccoliröschen, Sherrysauce
- Geliertes Waldmeistert-Süppchen mit geistern Sauerrahmnockerl, Zitronenhonig und Taubnesselblüten

#### **Freitag, 03.05.**

- Rote Rüben Tatar, Blumenkohl-Remoulade, knusprige Kartoffelrösti
- Klare Gemüseessenz mit Kamut-Grießnockerl
- Strudelpäckchen gefüllt mit grünen Bohnen, Bergbohnenkraut und Schafskäse auf Schmortomaten
- Getreidemokka-Eis mit Himbeeren

### **Samstag, 04.05. Kochkurs Märchenhaftes aus 1001 Nacht**

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

1. Minz-Ingwertee, dazu gefüllte Datteln im Salbeimantel
2. Kichererbsen-Köfte auf Salatherzen mit Bärlauch-Gurken-Tzatziki und ZaatarFladenbrot
3. Gebratene Kräuterseitlinge mit Haselnuß-Dukkah und gepickelten SumachZwiebeln
4. Auberginenröllchen mit Feigen-Frischkäsefüllung und Orangen-Honig-Glasur
5. Zitronenmelissesorbet mit Zitronenmelissenöl und Syrischen Juwelenkeksen

### **Sonntag, 05.05.**

- Warm mariniertes Spargel mit Wildkräutern und -blüten
- Asiatische Pilzsuppe mit Zitronengras, Kokosmilch und Kräuter-Crostini
- Gefüllter Kohlrabi mit Erbsen und Minze auf hellgrüner Erbsensauce
- Passionsfrucht-Schaumschnitte

### **Montag, 06.05. Ruhetag**

### **Dienstag 07.05. Ruhetag**

#### **Mittwoch, 08.05.**

- Brunnenkresse-Terrine mit Tomatenvinaigrette
- Blaukrautessenz mit Wacholder-Apfel-Walnuß-Knusperschnitte
- Buchweizen-Salbei-Laibchen, ofengebackenes Frühlingsgemüse, Schnittlauchsauce
- Vanilleeis mit Erdbeer-Rhabarber-Salat und Frühlingsblüten-Gremolata

#### **Donnerstag, 09.05.**

- Warm marinierte Karotten, geröstete Zedernkerne, Löwenzahn und veganer Knusperspeck
- Spargelsuppe mit Haselnuß-Dinkel-Grissini
- Kohlrabi-Ravioli mit Kurkuma-Linguine auf hellgrüner Erbsensauce
- Geranium-Panna Cotta, Himbeeren und Granatapfelsalat

### **Freitag, 10.05**

- Zucchini-Pilz-Spießchen mit Bärlauchpesto und Bärlauchblüten
- Brennesselsuppe mit wachweichem Ei und Croutons
- Kartoffel-Gnocchi mit Blattspinat, Tomatensugo und Parmesansauce überbacken
- Puderrosa Rhabarbersorbet mit Erdbeeren

### **Samstag, 11.05.**

- Gartenlauch in Senfsauce
- Gelbe Paprikasuppe mit Safran, Zitronengras und Sesam-Grissini
- Mit Aromakräutern und Parmesan gefüllte Tomate auf Polentaschnitte
- Limettenparfait mit Mangosalat und weißem Schokoladen-Pesto mit Minze

### **Sonntag, 12.05. Muttertag**

- Kräuterflan mit gebratenen Morcheln
- Kohlrabisuppe mit Estragon
- Pastinakenblinys mit Spargelragout und Brennesselspinat
- Fürst-Pückler-Eistorte

### **Montag, 13.05. Ruhetag**

### **Dienstag 14.05. Ruhetag**

### **Mittwoch 15.05.**

- Bohnenbündel mit veganem Knusperspeck auf Tomatensauce
- Pastinakensuppe mit Nußklößchen
- Mit Rosmarinkartoffeln gefüllte Auberginenröllchen, Spinat und Sherrysauce
- Joghurtpudding mit Erdbeersauce und Frühlingsblütenzucker

### **Donnerstag, 16.05.**

- Marinierte Antipasti, Gierschfladen
- Lauchsuppe mit Curry-Kartoffel-Würfeln
- Gemüselasagne im Kräuterreigen
- Luftige Zitronencreme

### **Freitag, 17.05.**

- Gemüse im Würzgelee, Sauerrahm und vegane „Speck“Kartoffeln
- Kopfsalatuppe mit dreierlei Einlagen
- Mit Gartenlauch, Zedernkernen und Gorgonzola Gefüllte Rote Rübe mit Blutampferblättern und rahmiger Sauce
- Feigen im Grapefruit-Vanillesirup, Sauerrahmnockerl

### **Samstag 18.05.**

- Karotten „Spaghetti“ mit Taubnesselblüten und Petersiliensauce
- Meerrettichsuppe mit Gemüsejuliennes
- Mit Pilzen gefüllte Spitzkohlrouladen, Kartoffelgratin, und Biersauce
- Schneebällchen mit Vanillesauce und Erdbeerreigen

### **Sonntag 19.05.**

- „Lardo“ vom Zitronensellerie auf Walnußbrot mit Selleriegrün und honigkaramellisierten Walnüssen
- „Borschtsch“ klare Rote Rüben Suppe
- Verschieden gefüllte Gemüse auf Tomatenschaum im Kräuterreigen
- Getreidemokka-Schaumschnitte mit frischen Beeren und Passionsfrucht

### **Montag, 20.05. Ruhetag**

### **Dienstag, 21.05 Ruhetag**

### **Mittwoch 22.05.**

- Spargelflan, hellgrüne Erbsensauce
- Tomatensuppe mit Basilikum-Nockerl
- Kräuterhirse, Blumenkohl-Püree und Kümmelmöhren
- Broken Chocolate Parfait mit Frühlingsblüten und Erdbeeren

### **Donnerstag, 23.05.**

- Zucchini „Spaghetti“ auf roter Paprikasauce
- Cremige Spinatsuppe mit Parmesanstangerl
- Mit Morcheln gefüllte Kartoffeln, Broccoliroschen, Sherrysauce
- Geliertes Waldmeister-Süppchen mit geeistem Sauerrahmnockerl, Zitronenhonig und Taubnesselblüten

### Freitag, 24.05.

- Rote Rüben Tatar, Blumenkohl-Remoulade, knusprige Kartoffelrösti
- Klare Gemüseessenz mit Kamut-Grießnockerl
- Strudelpäckchen gefüllt mit grünen Bohnen, Bergbohnenkraut und Schafskäse auf Schmortomaten
- Getreidemokka-Eis mit Himbeeren

### Samstag, 25.05.

- Gurken-Bavaroise mit Tapenade, Dill und Sauerrahm
- Karottensuppe mit Kardamom-Karotten-Törtchen
- Teller-Raviolo gefüllt mit Brennesseln, Topfen und Parmesan, dazu Spargel
- Creme brûlée mit kleinem Beerensalat

### Sonntag, 26.05.

- Warm mariniertes Spargel mit Wildkräutern und -blüten
- Asiatische Pilzsuppe mit Zitronengras, Kokosmilch und Kräuter-Crostini
- Gefüllter Kohlrabi mit Erbsen und Minze auf hellgrüner Erbsensauce
- Passionsfrucht-Schaumschnitte

### Montag, 27.05. Ruhetag

### Dienstag, 28.05. Ruhetag

### Mittwoch, 29.05.

- Gartenkräuter-Terrine mit Tomatenvinaigrette
- Blaukrautessenz mit Wacholder-Apfel-Walnuß-Knusperschnitte
- Buchweizen-Salbei-Laibchen, ofengebackenes Gartengemüse, Schnittlauchsauce
- Vanilleeis mit Erdbeer-Salat und Frühlingsblüten-Gremolata

### Donnerstag, 30.05.

- Warm marinierte Karotten, geröstete Zedernkerne, Löwenzahn und veganer Knusperspeck
- Spargelsuppe mit Haselnuß-Dinkel-Grissini
- Kohlrabi-Ravioli mit Kurkuma-Linguine auf hellgrüner Erbsensauce
- Geranium-Panna Cotta, Himbeeren und Granatapfelsalat

### Freitag, 31.05.

- Zucchini-Pilz-Spießchen mit Bärlauchpesto und Bärlauchblüten
- Brennesselsuppe mit wachswweichem Ei und Croutons
- Kartoffel-Gnocchi mit Blattspinat, Tomatensugo und Parmesansauce überbacken
- Melisse-Joghurtsorbet mit Erdbeeren

### Samstag, 01.06.

- Gartenlauch in Senfsauce
- Gelbe Paprikasuppe mit Safran, Zitronengras und Sesam-Grissini
- Mit Aromakräutern und Parmesan gefüllte Tomate auf Polentaschnitte
- Limettenparfait mit Mangosalat und weißem Schokoladen-Pesto mit Minze

### Sonntag, 02.06.

- Kräuterflan mit gebratenen Morcheln
- Kohlrabisuppe mit Estragon
- Pastinakenblinys mit Spargelragout und Brennesselspinat
- Fürst-Pückler-Eistorte

### Montag, 03.06. Die Kleine Küchenparty: Dampfnudeln süß & salzig

Zur Begrüßung gibt es Hollerblüten-Cocktail mit Bio-Prosecco, dazu vegane MettHäppchgen. Sie lernen, wie Sie Vollkorn-Dampfnudeln luftig hinbekommen und genießen folgende Gerichte, die wir mit den passenden Getränken begleiten:

1. Asiatische kleine Dampfnudeln mit Gemüsefüllung und süß-scharfem OrangenSesam-Dip
2. Dampfnudeln mit Thymian-Salzkruste und Pilzragout
3. Kleine Zwetschgenbuchteln mit Vanillesauce

### Dienstag, 04.06. Ruhetag

### Mittwoch, 05.06.

- Bohnenbündel mit veganem Knusperspeck auf Tomatensauce
- Pastinakensuppe mit Nußklößchen
- Mit Rosmarinkartoffeln gefüllte Auberginenröllchen, Spinat und Sherrysauce
- Joghurtpudding mit Erdbeersauce und Blütenzucker

### Donnerstag, 06.06.

- Marinierte Antipasti, Gierschladen
- Lauchsuppe mit Curry-Kartoffel-Würfeln
- Gemüselasagne im Kräuterreigen
- Luftige Zitronencreme

### Freitag, 07.06.

- Gemüse im Würzgelee, Sauerrahm und vegane „Speck“Kartoffeln
- Kopfsalatuppe mit dreierlei Einlagen
- Mit Gartenlauch, Zedernkernen und Gorgonzola Gefüllte Rote Rübe mit Blutampferblättern und rahmiger Sauce
- Feigen im Grapefruit-Vanillesirup, Sauerrahmockerl

### Samstag, 08.06. Kochkurs: Geheimnisvolles aus dem Reich der Kirschblüte

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

1. Tamarinde-Grapefruit-Tee
2. Sushi, Oshi & Maki
  - a) gebratene Reis-Oshi
  - b) Zucchini-Sushi mit Karotten-Dill-Füllung
  - c) Spinat-Spargel-Sushi
  - d) Nigiri mit Butternuß-Kürbis
3. Vegetarische Ramen-Suppe
4. Mit Gemüse gefülltes Dampfbrot mit süß-scharfem Orangen-Dip
5. Himbeer-Agar-Agar-Gelee und Kokosschnittchen

### Sonntag, 09.06.

- „Lardo“ vom Zitronensellerie auf Walnußbrot mit Selleriegrün und honigkaramellisierten Walnüssen
- „Borschtsch“ klare Rote Rüben Suppe
- Verschieden gefüllte Gemüse auf Tomatenschaum im Kräuterreigen
- Getreidemokka-Schaumschnitte mit frischen Beeren und Passionsfrucht

### Montag, 10.06. Ruhetag

### Dienstag, 11.06. Ruhetag

### Mittwoch, 12.06.

- Spargelflan, hellgrübe Erbsensauce
- Tomatensuppe mit Basilikum-Nockerl
- Kräuterhirse, Blumenkohl-Püree und Kümmelmöhren
- Broken Chocolate Parfait mit Frühlingsblüten und Erdbeeren

### Donnerstag, 12.06.

- Zucchini „Spaghetti“ auf roter Paprikasauce
- Cremige Spinatsuppe mit Parmesanstangerl
- Mit Morcheln gefüllte Kartoffeln, Broccoliröschen, Sherrysauce
- Geliertes Zitronenverbene-Süppchen mit geeistem Sauerrahmockerl, Zitronenhonig und Taubnesselblüten

### Freitag, 13.06.

- Rote Rüben Tatar, Blumenkohl-Remoulade, knusprige Kartoffelrösti
- Klare Gemüseessenz mit Kamut-Grießnockerl und Schnittlauch
- Strudelpäckchen gefüllt mit grünen Bohnen, Bergbohnenkraut und Schafskäse auf Schmortomaten
- Getreidemokka-Eis mit Himbeeren

### Samstag, 14.06.

- Gurken-Bavaroise mit Tapenade, Dill und Sauerrahm
- Karottensuppe mit Kardamom-Karotten-Törtchen und Liebstöckel
- Teller-Raviolo gefüllt mit Brennesseln, Topfen und Parmesan, dazu Spargel
- Creme brûlée mit kleinem Beerensalat

### **Sonntag, 16.06.**

- Warm mariniertes Spargel mit Wildkräutern und -blüten
- Asiatische Pilzsuppe mit Zitronengras, Kokosmilch und Kräuter-Crostini
- Gefüllter Kohlrabi mit Erbsen und Minze auf hellgrüner Erbsensauce
- Passionsfrucht-Schaumschnitte

### **Montag, 17.06. Ruhetag**

### **Dienstag, 18.06. Ruhetag**

### **Mittwoch, 19.06.**

- Gartenkräuter-Terrine mit Tomatenvinaigrette
- Blaukrautessenz mit Wacholder-Apfel-Walnuß-Knusperschnitte
- Buchweizen-Salbei-Laibchen, ofengebackenes Gartengemüse, Schnittlauchsauce
- Vanilleeis mit Beeren-Salat und Duftblüten-Gremolata

### **Donnerstag, 20.06.**

- Warm marinierte Karotten, geröstete Zedernkerne, Löwenzahn und veganer Knusperspeck
- Spargelsuppe mit Haselnuß-Dinkel-Grissini
- Kohlrabi-Ravioli mit Kurkuma-Linguine auf hellgrüner Erbsensauce
- Geranium-Panna Cotta, Himbeer-Zitrussalat

### **Freitag 21.06.**

- Zucchini-Pilz-Spießchen mit Bärlauchpesto und Bärlauchblüten
- Brennesselsuppe mit wachweichem Ei und Croutons
- Kartoffel-Gnocchi mit Blattspinat, Tomatensugo und Parmesansauce überbacken
- Joghurtsorbet mit Beeren und Blüten

### **Samstag, 22.06.**

- Gartenlauch in Senfsauce
- Gelbe Paprikasuppe mit Safran, Zitronengras und Sesam-Grissini
- Mit Aromakräutern und Parmesan gefüllte Tomate auf Polentaschnitte
- Limettenparfait mit Mangosalat und weißem Schokoladen-Pesto mit Minze

### **Sonntag, 23.06.**

- Kräuterflan mit gebratenen Morcheln
- Kohlrabisuppe mit Estragon
- Pastinakenblinys mit Spargelragout und Brennesselspinat
- Fürst-Pückler-Eistorte

### **Montag, 24.06. Die Kleine Küchenparty: Was die Hirse alles kann!**

Zur Begrüßung gibt es einen Hirse-Erdbeer-Drink und zum Knabbern knusprige Hirsebällchen mit gekräutertem Sauerrahm. Sie erfahren Wissenswertes zum Thema des Abends und genießen ein leckeres Menu:

1. Hirseschnittchen mit gebratenen Löwenzahnknospen auf gebratenen Tomatenscheiben
2. Hirse-Salbei-Laibchen mit Brennessel-Spargel-Ragout
3. Und zum Dessert gibt's eine luftige Hirse-Biskuitroulade mit Erdbeer-Sahne, dazu Gewürz-Getreidemokka

### **Dienstag, 25.06. Ruhetag**

### **Mittwoch, 26.06.**

- Bohnenbündel mit veganem Knusperspeck auf Tomatensauce
- Pastinakensuppe mit Nußklößchen
- Mit Rosmarinkartoffeln gefüllte Auberginenröllchen, Spinat und Sherrysauce
- Joghurt pudding mit Erdbeersauce und Duftblütenzucker

### **Donnerstag, 27.06.**

- Marinierte Antipasti, Gierschfladen
- Lauchsuppe mit Curry-Kartoffel-Würfeln
- Gemüselasagne im Kräuterreigen
- Luftige Zitronencreme

### Freitag 28.06.

- Gemüse im Würzgelee, Sauerrahm und vegane „Speck“Kartoffeln
- Kopfsalatsuppe mit dreierlei Einlagen
- Mit Gartenlauch, Zedernkernen und Gorgonzola Gefüllte Rote Rübe mit Blutampferblättern und rahmiger Sauce
- Feigen im Grapefruit-Vanillesirup, Sauerrahmockerl

### Samstag, 29.06.

- Karotten „Spaghetti“ mit Taubnesselblüten und Petersiliensauce
- Meerrettichsuppe mit Gemüsejuliennes
- Mit Pilzen gefüllte Spitzkohlrouladen, Kartoffelgratin, und Biersauce
- Schneebällchen mit Vanillesauce und Erdbeerreigen

### Sonntag, 30.06.

- „Lardo“ vom Zitronensellerie auf Walnußbrot mit Selleriegrün und honigkaramellisierten Walnüssen
- „Borschtsch“ klare Rote Rüben Suppe
- Verschieden gefüllte Gemüse auf Tomatenschaum im Kräuterreigen
- Getreidemokka-Schaumschnitte mit frischen Beeren und Passionsfrucht



## 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

Spargelpfanne mit Dill

### Donnerstag

Gemüsebandnudeln mit Zitronengras, Ingwer und Kurkuma

### Freitag

Gemüsesuppe und Dampfnudeln mit Vanillesauce

### Samstag

Spinatknödel mit Tomatensauce

### Sonntag

Sellerieschnitzel mit Kartoffelsalat oder Lauch-Flammkuchen

## ÖFFNUNGSZEITEN:

### Frühstücks-Brunch:

09:00 – 12:00 Uhr

35,00 Euro / Person

### Abends:

Ab 18:30 Uhr, 5-Gang Menü 70,00 Euro / Person

oder Küchenparty 60,00 Euro / Person

### *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

