

Unser Kulinarischer Advents-Kalender

im Lockstein 1

für die Zeit vom 22.11. bis 06.01.2025

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 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 Bio-Dinkelvollkornmehl (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.



Freitag, 22. November 2024

- Topinambur-Carpaccio mit Schnittlauchöl
- Tomatensuppe mit aromatischem Pizzabrot
- Blumenkohlpüree, Kümmelmöhrrchen und gekräuterte Hirse
- Apfel-Quitten-Grütze, Walnußparfait, Tannennadel-Öl
- Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen und arabischem Kaffeegewürz, dazu Mandel-Mini-
- Guglhupf

Samstag, 23. November 2024 Kochkurs Festliche Einladung für gute Freunde

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

1. Rosendrink mit Prosecco aufgegossen, dazu Lauch-Flammkuchen
2. Gebackener Kürbis mit Walnußkäfte und Granatapfel
3. Topinambur-Suppe mit knusprigen Topinamburchips
4. Kastanienlaibchen mit Spitzkohl und Weißweinsauce
5. Sternanis-Schokoladen-Crème brûlée und Hafgerflocken-Spritzgebäck

Sonntag, 24. November 2024

- Hellgrüner Erbsenflan mit Tomatenvinaigrette, Erbsensprossen
- Gemüseessenz mit Hafer-Topfen-Nockerl
- Sellerie-Cannelloni mit Kastanien gefüllt, auf Kartoffelbrei, Winterspinat, Rotweinsauce, geröstete Walnüsse und Berberitzen
- Latschenkiefern-Mousse, Himbeerparfait mit knusprigem Strudelblatt
- Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen und arabischem Kaffeegewürz, dazu Amaranth-Schokoladen-Trüffel

Montag, 25. November 2024 Ruhetag

Dienstag, 26. November 2024 Ruhetag

Mittwoch, 27. November 2024

- Broccoli Venezia, Rosmarin-Olivenbrot im Tontöpfchen
- Kürbissuppe mit Sternanis, mit gebackenen Kürbisspalten
- Unsere Gemüse-Lasagne im aromatischen Kräuterreigen
- Zitronencreme, knuspriger Rosenblütenkeks
- Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen und arabischem Kaffeegewürz, dazu Schokoladenkuchen

Donnerstag, 28. November 2024

- Gedämpfter Gartenlauch in Senfsauce
- Gartenkräuterlsuppe, Crème fraîche, Kapuzinerkresseblatt
- Artischockenrisotto mit Blattspinat und Schmortomaten
- Brombeer-Rotwein-Würzgelee, dunkle Schokoladensplitter, Vanillecreme
- Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen und arabischem Kaffeegewürz, dazu Cantuccini

Freitag, 29. November 2024

- Gebackene Pastinake, Sauerrahm, Schnittlauchöl, und veganer Knusperspeck
- Kohlrabi-Estragon-Suppe, Tomatenstangerl
- Kartoffel-Gratin mit Liebstöckel, Kräuterseitlinge mit Würzkruste, grüne Bohnen und dunkle Biersauce
- Weinapfel im Krokantmantel, Sabayon und Vanilleeis
- Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen und arabischem Kaffeegewürz, dazu Mini-Dukatenbuchteln

Samstag, 30. November 2024 Kochkurs Weihnachtsbacken

Während wir zusammen allerlei Süßes herstellen, kommt aus unserer Küche als herhafte Stärkung ein pikantes Kartoffelgulasch, dazu alkoholfreies Bio-Bier, Kräuterwasser und Apfel-Ingwertee.

1. Vanillekipferl
2. Haferflocken-Haselnuß-Spritzgebäck
3. Bethmännchen
4. Stollensterne
5. Früchtebrot
6. Florentiner
7. Gewürzstangen
8. Kokosbusserl
9. Weihnachtstorte

Sonntag, 01. Dezember 2024

- Rote Rüben Laiberl auf Meerrettichsauce
- Blumenkohlcremsuppe, geröstete Blumenkohlröschen und Rosmarin-Gremolata
- Semmelknödelsoufflé, Spinat und Lauch
- Birne Helene und knusprige Tannenwipfel-Nußbecken
- Unser Gewürz-Frucht-Punsch, dazu Weihnachtsplätzchen auf der Etagère

Montag, 02. Dezember 2024 Ruhetag

Dienstag, 03. Dezember 2024 Ruhetag

Mittwoch, 04. Dezember 2024

- Asiatisches Dampfbrot mit Weißkraut und Karotte, Orangen-Sesam-Dip
- Ingwer-Tamarinden-Essenz mit Gemüse und Tofu
- Gefüllte Augergine mit Pilzen, Basmatireis, süß-scharfe Sauce
- Vanille-Ingwerbirnen mit Kokosparfait und gerösteten Kokoschips
- Unser Gewürz-Frucht-Punsch, dazu Weihnachtsplätzchen auf der Etagère

Donnerstag, 05. Dezember 2024

- Zucchini-Carpaccio, Schafskäse, Basilikumöl
- Borschtsch mit Rote-Rüben-Chips
- Spitzkohlstrudel, geschmolzene Butter und Schnittlauch
- Topfenknödel mit warmem Zwetschgenröster
- Unser Gewürz-Frucht-Punsch, dazu Weihnachtsplätzchen auf der Etagère

Freitag, 06. Dezember 2024 Nikolaus

- Warm marninierte Karotten, Zedernkern-Karottengrün-Pesto
- Sellerie-Pilzessenz, kleine Pilzpizza
- Kohlrabi-Ravioli mit Estragon, hellgrüne Erbsensauce, Kurkuma-Linguine
- Bratapfel, Vanilleeis mit Tannenspitzensirup
- Unser Gewürz-Frucht-Punsch, dazu Weihnachtsplätzchen auf der Etagère

Samstag, 07. Dezember 2024

- Bohnenbündel mit Oliventapenade, Stangerl mit Olivenkraut
- Zwiebelsuppe mit Käsecrostini
- Wirsingröllchen mit Kastanien, Sellerie-Lardo, Senfkaviar und Petersiliensaft
- Getreidekaffeeparfait mit Kardamom, gebratene Banane, Haselnußcrumble
- Unser Gewürz-Frucht-Punsch, dazu Weihnachtsplätzchen auf der Etagère

Sonntag, 08. Dezember 2024

- Rote-Rüben-Carpaccio mit Wacholder-Vinaigrette, Cornichons und Apfel
- Spinatsuppe mit Topfenockerl
- Karamellisierte Süßkartoffel-Medaillons, Gemüsequinoa, Avocado-Zitrus-Salsa
- Sternanis-Schokoladen-Crème Brûlée, Papaya im Passionsfrucht-Dressing
- Unser Gewürz-Frucht-Punsch, dazu Weihnachtsplätzchen auf der Etagère

Montag, 09. Dezember 2024 Ruhetag

Dienstag, 10. Dezember 2024 Ruhetag

Mittwoch, 11. Dezember 2024

- Pomme d'amour, Quinoa Grissini
- Topinambur-Cremesuppe mit Topinambur-Chips
- "Gemüsegarten": Verschiedene gefüllte Gemüse, Tomatenschaum, Aromakräuterreigen
- Kastanienparfait mit Weinapfel und Zirbengelee
- Unser Gewürz-Frucht-Punsch, dazu Weihnachtsplätzchen auf der Etagère

Donnerstag, 12. Dezember 2024

- Tomatengelee mit Basilikumsauce
- Gemüseessenz mit Hafer-Topfen-Nockerl
- Kartoffel-Sellerie-Türmchen, Pak choi, Petersilienjus
- Sauerrahmeis, Rosenblüten-Kokos-Granola auf Zitronenkuchen, Zitronenkräuternest
- Unser Gewürz-Frucht-Punsch, dazu Weihnachtsplätzchen auf der Etagère

Freitag, 13. Dezember 2024

- Kürbis, gebackene Walnußkäfte am Haselzweig, Ingwer-Kürbissauce, Kapern
- Gelbe Paprikavelouté mit Zitronengras und Safran, Grissini mit schwarzem Sesam
- Gefüllte Rote Rübe, Lauch, Blauschimmelkäse, und Zedernkerne
- Brombeeren im Gewürzgelee mit Vanillecreme und Schokolade
- Unser Gewürz-Frucht-Punsch, dazu Weihnachtsplätzchen auf der Etagère

Samstag, 14. Dezember 2024

- Gebratener Radiccio, Blauschimmel-Sherry-Sauce
- Hellgrüne Erbsensuppe mit buntem Gemüsespießchen
- Auberginenröllchen gefüllt mit Rosmarinkartoffeln, Wurzelgemüse, Spinat und Sherrysauce, Knusperspeck
- Broken Chocolate Parfait, Feigen im Grapefruitsirup
- Unser Gewürz-Frucht-Punsch, dazu Weihnachtsplätzchen auf der Etagère

Sonntag, 15. Dezember 2024

- Karottenspaghetti, Petersiliensauce
- Blaukraut-Cappuccino, Kresse-Crostino
- Pikante Dampfnudeln mit Thymian-Salzkruste, Pilzragout, und Preiselbeeren
- Walnuß-Krokant-Parfait mit schokoladisierten Fichtenspitzen und Kornelkirsche
- Unser Gewürz-Frucht-Punsch, dazu Weihnachtsplätzchen auf der Etagère

Montag, 16. Dezember 2024 Ruhetag

Dienstag, 17. Dezember 2024 Ruhetag

Mittwoch, 18. Dezember 2024

- Fenchel und Feigen im Pergament gebacken mit Schafskäse
- Rote Paprikasuppe Salbei-Polenta-Croutons
- Gebackene Pastinaken, Germoula, Zitrusrisotto, und Blattspinat
- Getreidekaffee-Parfait mit Kardamom, ofengebackene Winterfrüchte
- Unser Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen, dazu Weihnachtsplätzchen auf der Etagère

Donnerstag, 19. Dezember 2024

- Topinambur-Carpaccio mit Schnittlauchöl
- Tomatensuppe mit aromatischem Pizzabrot
- Blumenkohlpüree, Kümmelmöhrchen und gekräuterte Hirse
- Apfel-Quitten-Grütze, Walnußparfait, Tannennadel-Öl
- Unser Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen, dazu Weihnachtsplätzchen auf der Etagère

Freitag, 20. Dezember 2024

- Gebackener Kürbis mit Walnußkölbe und Granatapfel
- Topinambur-Suppe mit knusprigen Topinamburchips
- Kastanienlaibchen mit Spitzkohl und Weißweinsauce
- Sternanis-Schokoladen-Crème brûlée
- Unser Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen, dazu Weihnachtsplätzchen auf der Etagère

Samstag, 21. Dezember 2024

- Hellgrüner Erbsenflan mit Tomatenvinaigrette, Erbsensprossen
- Gemüseessenz mit Hafer-Topfen-Nockerl
- Sellerie-Cannelloni mit Kastanien gefüllt, auf Kartoffelbrei, Winterspinat, Rotweinsauce, geröstete Walnüsse und Berberitzen
- Latschenkiefen-Mousse, Himbeerparfait mit knusprigem Strudelblatt
- Unser Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen, dazu Weihnachtsplätzchen auf der Etagère

Sonntag 22. Dezember 2024

- Broccoli Venezia, Rosmarin-Olivenbrot im Tontöpfchen
- Kürbissuppe mit Sternanis, mit gebackenen Kürbisspalten
- Unsere Gemüse-Lasagne im aromatischen Kräuterreigen
- Zitronencreme, knuspriger Rosenblütenkeks
- Unser Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen, dazu Weihnachtsplätzchen auf der Etagère

Montag 23. Dezember 2024 Ruhetag

Dienstag 24. Dezember 2024 Ruhetag

Mittwoch 25. Dezember 2024

- Spitzkohlrollchen mit Avocado und Erdnußdip
- Aromatische Tomatenessenz mit Topfenschnitte und Shiitake-Pesto
- Sellerie mit Latschennadeln mariniert, dazu Kastanienlaibchen und Bierjus
- Zimt-Pannacotta, süßes Pesto und warm marinierte Pflaumen
- Unser Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen, dazu Weihnachtsplätzchen auf der Etagère

Donnerstag 26. Dezember 2024

- In Wacholder gebeizte Rote Rübe, frittierte Blattpetersilie und Kartoffelpüree
- Blumenkohlcremsuppe, geröstete Blumenkohlröschen und Rosmarin-Gremolata
- Seidentofu mit Umamikruste karamellierte Schalotten, Broccoli, Pilzjus
- Passionsfrucht-Limetten-Granita, dazu warme Canelés
- Unser Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen, dazu Weihnachtsplätzchen auf der Etagère

Freitag, 27. Dezember 2024

- Karamellierte weiße Rübe mit Kokosblütenzucker, Kaffirlimetten-Ingwer-Vinaigrette und geröstete Cashews
- Schwarzwurzelsuppe mit Salbei-Lavosh
- Zucchini-Polenta-Röllchen, konfierte Tomaten und Tomatenschaum
- Tiramisu mit Mandarinensorbet
- Unser Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen, dazu Weihnachtsplätzchen auf der Etagère

Samstag 28. Dezember 2024

- Karottenlachs mit Senf-Dill-Creme und Brioche
- Topinambursuppe mit Topinamburchips und Schnittlauchöl
- Gefüllter Chicoree mit Champignons, hellgrüner Erbsensauce, und Rote-Rüben-Linguine
- Vanille-Ingwerbirnen mit Kokosparfait und gerösteten Kokoschips
- Unser Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen, dazu Weihnachtsplätzchen auf der Etagère

Sonntag, 29. Dezember 2024

- Topfenflan mit Tomatenvinaigrette und Pistazien
- Spinatsuppe, dazu Tomatenpizzabrot mit Basilikum
- Rote Rüben Medaillons mit Schwarzer Sesam Schnittlauchkruste, , Jungzwiebel-Kartoffelstampf, Miso Rotweinjus
- Geranium Panna Cotta, Rosa Grapefruit, Schokoladenganachetörtchen
- Unser Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen, dazu Weihnachtsplätzchen auf der Etagère

Montag 30. Dezember 2024 wir haben geöffnet für Brunch, abends Ruhetag

Dienstag, 31. Dezember 2024 Silvester

- Feine vegetarische Pastete, Sauce Cumberland, Vollkorntoast
- Champagnerschaumsuppe mit Gemüseeinlage
- Cannelloni mit Zucchini und Kastanienfüllung mit Tomatensugo und Parmesansauce
- Schokoladentörtchen und Karamelleis
- Unser Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen, dazu Auswahl an selbstgemachten Pralinen und Kleingebäck auf der Etagère

Mittwoch 01. Januar 2025

- Gebratene Artischocken mit Tomaten und Thymian auf Vollkorntoast
- Kürbissuppe mit gebackenen Kürbisspalten
- Pikanter Kräuterguglhupf mit weißen Rüben und Speckrübenschaum
- Rosensüppchen, Topfennockerl, Walnußcrumble
- Unser Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen, dazu Auswahl an selbstgemachten Pralinen und Kleingebäck auf der Etagère

Donnerstag 02. Januar 2025

- Vegetarisches Vitello Tonnato
- Blaukraut-Cappuccino mit Gewürzschäum, Pestoschnecke
- Spinat-Kräuter-Buchtel, Spinatjus, Champignons und dicke Bohnen
- Ananas-Ingwer-Sorbet, Ananas im Kokosmantel, Chili-Schokoladensauce
- Unser Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen, dazu Auswahl an Kleingebäck auf der Etagère

Freitag 03. Januar 2025

- Pilzspießchen mit Petersilienpesto
- Gelbe Paprikasuppe mit Safran und Zitronengras, schwarze Sesamstangerl
- Winterrübchen mit Korianderjus, dazu Annakartoffeln
- Rotwein-Gelee-Würfel, Sauerkirschen und Hibiskus, Vanilleeis
- Unser Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen, dazu Auswahl an Kleingebäck auf der Etagère

Samstag 04. Januar 2025

- Gebratener Radicchio mit Sherry und Blauschimmelkäse
- Pastinakensuppe mit Petersilienöl
- Kürbissgnocchi, Orangen-Chili-Spitzkohl
- Amaranth-Feigen mit Honig-Orangen-Ricotta
- Unser Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen, dazu Auswahl an Kleingebäck auf der Etagère

Sonntag, 05. Januar 2025

- Fenchel und Feigen im Pergament gebacken mit Schafskäse
- Rote Paprikasuppe Salbei-Polenta-Croutons
- Gebackene Pastinaken, Germoula, Zitrusrisotto, und Blattspinat
- Getreidekaffee-Parfait mit Kardamom, ofengebackene Winterfrüchte
- Unser Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen, dazu Auswahl an Kleingebäck auf der Etagère

Montag, 06. Januar 2025 Ruhetag

Dienstag, 07. Januar 2025 Ruhetag



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 Linseneintopf mit Lauch, Karotten und roten Paprika

Freitag

Kartoffelgulasch oder Gemüsesuppe und danach Dampfnudeln mit Vanillesauce

Samstag

Spinatknödel mit Tomatensauce oder Gemüsegröstl

Sonntag

Sellerieschnitzel mit Kartoffelsalat oder Kürbisauflauf mit Chicoree-Orangensalat

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

