

Ein Hoch auf Kräuter und Gartengemüse!

Unser kulinarischer Kalender im Lockstein 1

Für die Zeit vom 16.08. bis 08.10.2023

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 18:30 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 60,00 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.

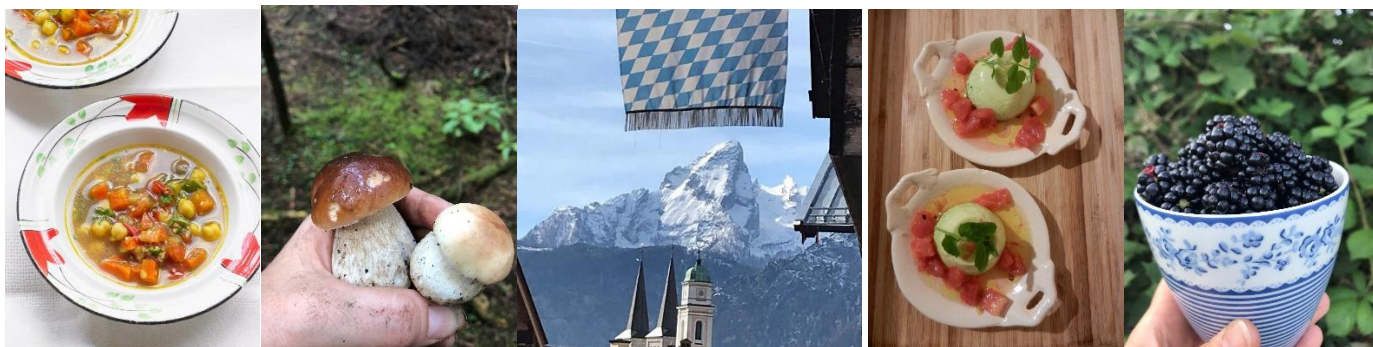
Ein täglich wechselnder Vitaminsalat (Blattsalat, Wurzeln und Kräuter), dazu frisch gebackene kleine Semmeln oder Brot aus von uns gemahlenem Dinkelmehl (auf Wunsch auch glutenfrei), dazu hausgemachte Brotaufstriche.

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.



Mittwoch, 16.08.

- Tomatengelee mit Basilikumsauce
- Kürbissuppe mit wildem Knoblauch und Mohnlavosh
- Waldpilz Risotto
- Schokoladenparfait „Rocks“ mit Zirbenzapfensirup und Gartenbeeren

Donnerstag, 17.08.

- Junger Lauch mit Estragon-Senfsauce
- Gartenkräuterlsuppe mit Gierschfladen
- Kümmelmöhrrchen und Blumenkohlpüree mit Hirse im Kräuterreigen
- Beerengrütze mit Vanille-Mädesüß-Parfait

Freitag, 18.08.

- Gurkenbavaroise mit Tapenade, Sauerrahm und Dillspitzen
- Karottensuppe mit frittiertes Petersilie
- Bohnenstrudel auf Tomatenragout mit Bohnenkraut
- Getreidekaffee-Parfait mit karamellisierten Aprikosen am Rosmarinweig

Samstag, 19.08.

- Zucchini spaghetti mit roter Paprikasauce
- Zweifarbiger Sellerie-Cappuccino mit Walnuß-Grissini
- Mit Pilzen gefüllte Kartoffeln mit Alpendost auf buntem Mangoldgemüse
- Passionfruchtschaumschnitte

Sonntag, 20.08.

- Aromatisches Püree vom Gartenfenchel und Sellerie mit Sternanis, Fenchelgrün, wildem Knoblauch, dazu knuspriger Vollkorntoast
- Feine Suppe vom jungen Lauch mit Currykartoffelwürfeln
- Kohlrabi-Ravioli, Kurkuma-Linguine und hellgrüne Erbsensauce und Zuckerschoten
- Fichtennadelsorbet mit marinierten Brombeeren in Schokoladen-Rotwein-Gelee

Montag, 21.08.

Küchenparty: Feines mit Fenchel! (Details siehe Kochkursprogramm)

- Fenchel-Salbeibowle dazu zum Knabbern Fenchelsalat mit Pimpernellöl und Käse-Kracker
- Aromatisches Fenchel-Sellerie-Püree mit Sternanis und wildem Knoblauch, dazu Vollkorntoast
- Gebratener Fenchel mit Kürbissugo und Kartoffelaibchen

Dienstag, 22.08. Ruhetag

Mittwoch, 23.08.

- Gemüse-Spießchen mit Basilikum Pesto
- Petersilienschaum-Süppchen mit Haselnussknöderl
- Rote-Rüben-Medaillons auf Spinat, grünem Kartoffel-Püree und Rotwein-Wacholdersauce
- Topfen Soufflé mit Beeren und Blüten

Donnerstag, 24.08.

- Gebratener Radicchio mit Blauschimmelkäse, Pimpernelleöl und Zedernkernen
- Blaukraut Cappuccino mit Gewürzschäum
- Polentastrudel, Rote Paprika Rouille und mit Salbei gebratene Zucchini
- Fürst Pückler Eistorte

Freitag, 25.08.

- Auberginen-Gartenbeet mit Rote Rüben Hummus
- Gelbe Paprikasuppe mit Safran und Zitronengras
- Sellerieblinys, Fenchel-Karotten-Püree und bunte Ofenkarotten
- In Orangensirup eingelegte Feigen und Mascarpone Nockerl

Samstag, 26.08.

- Walnuß-Köfte mit gebratenem Kürbis und Granatapfel
- Hellgrüne Erbsensuppe mit Pfefferminze und Räuchertofuspießchen
- Mit Kastanien gefüllte Krautröllchen, Karottenlachs auf Weißweinsauce
- Mango-Eis mit Limette

Sonntag, 27.08.

- Auberginenkaviar mit Liebstöckel-Quinoa-Kracker
- Asiatisch inspirierte Champignonsuppe
- Melissenreis und mit Erbsen gefüllte Kohlrabi
- Tonkabohnen-Crème brûlée

Montag, 28.08 Küchenparty: Willkommener Energieschub mit Kräutern aus dem Garten! (Details siehe Kochkursprogramm)

- Zitronenmelisse-Minze-Limonade, dazu gefüllte Sommerblüten
- Beinwell Cordon Bleu mit süß-saurem Apfelrelish
- Süßkartoffel auf grüner Meerrettichcreme, Kurkuma und Waldpilze
- Brennessel-Energiehappen

Dienstag, 29.08. Ruhetag

Mittwoch, 30.08.

- Gebackenes Beinwellblatt mit süß saures Apfelrelish
- Spinatsuppe
- Meerrettich-Ravioli mit Kohlrabi, Roten Rüben und Meerrettichschaum
- Panna Cotta mit Brombeeren und Tannenspitzensirup

Donnerstag, 31.08.

- Erbsenflan mit Tomatenvinagrette
- Broccolisuppe mit Schnittlauch und Pistaziencrunch
- Kürbisgnocchi auf Blattspinat
- Mousse auch Chocolat

Freitag, 01. 09.

- Buchweizensushi mit Meerrettichwasabi und eingelegtem Ingwer
- Karottensuppe mit Kardamom-Karotten-Törtchen
- Pastinakenknödel auf Mangold
- Topfensoufflé mit gebackenen Gewürzfrüchten

Samstag, 02.09.

- Pomme d'Amour mit Quinoa Grissini
- Steinpilzessenz mit Petersilien Nockerl
- Hausgemachte Vollkornbandnudeln mit frischer Artischocke, Karotten und Dill-Zitronensauce
- Apfel-Zitronengraseis mit Bio-Champagner

Sonntag, 03.09.

- Rote Rüben Tartar mit Blumenkohl-Remoulade und Rösti
- Spinat-Brennessel-Suppe mitr gebackenen Brennesselsamen
- Bohnenstrudel auf Tomatenragout
- Getreidemokka-Schaumschnitte mit Himbeeren

Montag, 04.09. Küchenparty: Die Farbe Grün ist im Mittelpunkt! (Details siehe Kochkursprogramm)

- Spinat-Basilikum-Bowle mit Grünkohl-Chips
- Brennesselsuppe mit Tomatencrostino
- Erbsenpüree, Lauchgemüse, Dill und Buchweizenbällchen

Dienstag, 05.09. Ruhetag

Mittwoch, 06.09.

- Asiatisches Dampfbrot mit Ingwer-Sesam-Dip
- Blumenkohlsuppe mit gerösteten Blumenkohlröschen und Haselnuß-Gremolata
- Gebackene Aubergine mit Frühlingzwiebeln, Erbsenschoten und süß-scharfer Sauce
- Mango-Limetten-Sorbet

Donnerstag, 07.09.

- Verschiedene Gemüse-Antipasti mit Salbei-Pizzabrot
- Toskanische Tomaten-Brotsuppe
- Cannelloni mit Pilzen gefüllt auf Spinat mit Parmesansauce
- Bananen-Tiramisu

Freitag, 08.09.

- Rote Rüben Carpaccio mit Wacholder-Vinaigrette
- Schaumige Suppe von der Pastinake mit Haselnuss-Grissini
- Verschiedene gefüllte Gemüse auf Tomatensauce
- Zitronenparfait mit karamellisierten Pfirsichen

Samstag, 09.09.

- Dreierlei Tzaziki mit Zaatar Fladenbrot
- Orientalische Linsensuppe mit Kokosmilch
- Fetastrudel mit Zucchini und Spinat und Harrasauce
- Rosenblütensüppchen mit Labneh-Walnuß-Nockerl

Sonntag, 10.09.

- Flammkuchen mit der roten Tropea-Zwiebel
- Vegetarische Bouillabaisse
- Gemüse im Pergament gebacken mit Kartoffel-Liebstöckel-Püree
- Mousse auch chocolat

Montag, 11.09. Küchenparty: Asiatisch inspirierte Köstlichkeiten (Details siehe Kochkursprogramm)

- Zitronengraslimonade und Gemüsesushi mit selbst eingelegtem Ingwer und scharfem Dip
- Ramensuppe
- Gemüse-Dampfbrot mit Ingwer-Sesam-Dip

Dienstag, 12.09. Ruhetag

Mittwoch, 13.09.

- Tomatengelee mit Basilikumsauce
- Kürbissuppe mit wildem Knoblauch und Mohnlavosh
- Waldpilz Risotto
- Schokoladenparfait „Rocks“ mit Zirbenzapfensirup und Gartenbeeren

Donnerstag, 14.09.

- Junger Lauch mit Estragon-Senfsauce
- Gartenkräutersuppe mit Gierschfladen
- Kümmelmöhrrchen und Blumenkohlpüree mit Hirse im Kräuterreigen
- Beerengrütze mit Vanille-Mädesüß-Parfait

Freitag, 15.09.

- Gurkenbavaroise mit Tapenade, Sauerrahm und Dillspitzen
- Karottensuppe mit frittiertes Petersilie
- Bohnenstrudel auf Tomatenragout mit Bohnenkraut
- Getreidekaffee-Parfait mit karamellisierten Aprikosen am Rosmarinzweig

Samstag, 16.09.

- Zucchini spaghetti mit roter Paprikasauce
- Zweifarbiger Sellerie-Cappuccino mit Walnuß-Grissini
- Mit Pilzen gefüllte Kartoffeln mit Alpendost auf buntem Mangoldgemüse
- Passionfruchtschaumschnitte

Sonntag, 17.09.

- Aromatisches Püree vom Gartenfenchel und Sellerie mit Sternanis, Fenchelgrün, wildem Knoblauch, dazu knuspriger Vollkorntoast
- Feine Suppe vom jungen Lauch mit Currykartoffelwürfeln
- Kohlrabi-Ravioli, Kurkuma-Linguine und hellgrüne Erbsensauce und Zuckerschoten
- Fichtennadelsorbet mit marinierten Brombeeren in Schokoladen-Rotwein-Gelee

Montag, 18.09.

Küchenparty: Würzige Wurzeln zur Stärkung der Verdauungskräfte (Details siehe Kochkursprogramm)

- Pflaumen-Gewürz-Bowle, dazu Karotten-Zedernkern-Dip mit Knusperbaguette
- „Karottenlachs“ mit Dill-Senf-Sauce und Kartoffelrösti
- Gefüllte Rote Rübe mit Lauch

Dienstag, 19.09. Ruhetag

Mittwoch, 20.09.

- Gemüse-Spießchen mit Basilikum Pesto
- Petersilienschaum-Süppchen mit Haselnussknöderl
- Rote-Rüben-Medaillons auf Spinat, grünem Kartoffel-Püree und Rotwein-Wacholdersauce
- Topfen Soufflé mit Beeren und Blüten

Donnerstag, 21.09.

- Gebratener Radicchio mit Blauschimmelkäse, Pimpernelleöl und Zedernkernen
- Blaukraut Cappuccino mit Gewürzschaum
- Polentastrudel, Rote Paprika Rouille und mit Salbei gebratene Zucchini
- Fürst Pückler Eistorte

Freitag, 22.09.

- Auberginen-Gartenbeet mit Rote Rüben Hummus
- Gelbe Paprikasuppe mit Safran und Zitronengras
- Sellerieblinis, Fenchel-Karotten-Püree und bunte Ofenkarotten
- In Orangensirup eingelegte Feigen und Mascarpone Nockerl

Samstag, 23.09.

- Walnuß-Köfte mit gebratenem Kürbis und Granatapfel
- Hellgrüne Erbsensuppe mit Pfefferminze und Räuchertofuspießchen
- Mit Kastanien gefüllte Krautrollchen, Karottenlachs auf Weißweinsauce
- Mango-Eis mit Limette

Sonntag, 24.09.

- Auberginenkaviar mit Liebstöckel-Quinoa-Kracker
- Asiatisch inspirierte Champignonsuppe
- Melissenreis und mit Erbsen gefüllte Kohlrabi
- Tonkabohnen-Crème brûlée

Montag, 25.09 Küchenparty: Der Geschmack des Südens (Details siehe Kochkursprogramm)

- Bio-Prosecco mit Thymian und Grapefruit
- Aromatische Antipasti
- Fregola Sarda mit mediterranen Gemüsen
- Tira Mi Su

Dienstag, 26.09. Ruhetag

Mittwoch, 27.09.

- Gebackenes Beinwellblatt mit süß saures Apfelrelish
- Spinatsuppe
- Meerrettich-Ravioli mit Kohlrabi, Roten Rüben und Meerrettichschaum
- Panna Cotta mit Brombeeren und Tannenspitzensirup

Donnerstag, 28.09.

- Erbsenflan mit Tomatenvinagrette
- Broccolisuppe mit Schnittlauch und Pistaziencrunch
- Kürbisgnocchi auf Blattspinat
- Mousse auch Chocolat

Freitag, 29. 09.

- Buchweizensushi mit Meerrettichwasabi und eingelegtem Ingwer
- Karottensuppe mit Kardamom-Karotten-Törtchen
- Pastinakenknödel auf Mangold
- Topfensoufflé mit gebackenen Gewürzfrüchten

Samstag, 30.09.

- Pomme d'Amour mit Quinoa Grissini
- Steinpilzessenz mit Petersilien Nockerl
- Hausgemachte Vollkornbandnudeln mit frischer Artischocke, Karotten und Dill-Zitronensauce
- Apfel-Zitronengraseis mit Bio-Champagner

Sonntag, 01.10.

- Rote Rüben Tartar mit Blumenkohl-Remoulade und Rösti
- Spinat-Brennessel-Suppe mitr gebackenen Brennesselsamen
- Bohnenstrudel auf Tomatenragout
- Getreidemokka-Schaumschnitte mit Himbeeren

Montag, 02.10. Küchenparty: Wir feiern die Süßkartoffel (Details siehe Kochkursprogramm)

- Bio-Prosecco mit Holunderbeeren, dazu knusprige Süßkartoffel-Bällchen mit pikantem Honig-Rosmarin-Dip
- Aromatische Süßkartoffel-Cremesuppe mit Zitronengras
- Süßkartoffel-Medaillons mit Orangen karamellisiert, Gemüsequinoa und Avocado-Zitrus-Salsa

Dienstag, 03.10. Ruhetag

Mittwoch, 04.10.

- Asiatisches Dampfbrot mit Ingwer-Sesam-Dip
- Blumenkohlsuppe mit gerösteten Blumenkohlröschen und Haselnuß-Gremolata
- Gebackene Aubergine mit Frühlingszwiebeln, Erbsenschoten und süß-scharfer Sauce
- Mango-Limetten-Sorbet

Donnerstag, 05.10.

- Verschiedene Gemüse-Antipasti mit Salbei-Pizzabrot
- Toskanische Tomaten-Brotsuppe
- Cannelloni mit Pilzen gefüllt auf Spinat mit Parmesansauce
- Bananen-Tiramisu

Freitag, 06.10.

- Rote Rüben Carpaccio mit Wacholder-Vinaigrette
- Schaumige Suppe von der Pastinake mit Haselnuss-Grissini
- Verschiedene gefüllte Gemüse auf Tomatensauce
- Zitronenparfait mit karamellisierten Pfirsichen

Samstag, 07.10.

- Dreierlei Tzaziki mit Zaatar Fladenbrot
- Orientalische Linsensuppe mit Kokosmilch
- Fetastrudel mit Zucchini und Spinat und Harrasauce
- Rosenblütensüppchen mit Labneh-Walnuß-Nockerl

Sonntag, 08.10.

- Flammkuchen mit der roten Tropea-Zwiebel
- Vegetarische Bouillabaisse
- Gemüse im Pergament gebacken mit Kartoffel-Liebstöckel-Püree
- Mousse auch chocolat



UNSER FEINES LOCKSTEIN-FRÜHSTÜCK

von 09:00 bis 12:00 Uhr

Unser Brunch beinhaltet Folgendes:
(30,00 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

Haselnussspätzle auf Spitzkohl

Dienstag

Blumenkohl Curry

Mittwoch

Waldpilzpfanne mit Petersilie

Donnerstag

Schlemmerhafter Paradiesischer Kartoffelauflauf

Freitag

Gemüsesuppe und Dampfnudeln mit Vanillesauce

Samstag

Spinatknödel mit Tomatensauce

Sonntag

Gemüsequiche mit kleinem Salat

ÖFFNUNGSZEITEN:

Frühstücks-Brunch:

09:00 – 12:00 Uhr

30,00 Euro / Person

Abends:

Ab 18:30 Uhr, 5-Gang Menü 60,00 Euro / Person

oder Küchenparty 55,00 Euro / Person

Wir haben am 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