

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 gebakken 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.

Alles wie gewohnt aus biologischem Anbau. 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!
Christl & Gabi Kurz und das Lockstein-Team



MONTAG, 20.12.

- Rote Rüben in Agar Agar Gelee, Beluga Linsen mit Kapern, Sauerrahm
- Schwarzwurzelcremesuppe, Mohnlavosh
- Juwelenreis im Philoteig, Petersilienjus, Blumenkohl und Broccoli mit Rosenblüten gebraten
- Sternanis Crème brûlée, Zitrus Dattel Salat mit Minze

DIENSTAG, 21.12.

- „Schwammerlmoas“ – gebratene Pilze, Petersiliengremolata, Kräuteröl
- Fenchel-Karotten-Essenz, Schafskäsestangerl
- Mit Spinat gefüllte Kartoffelpraline, Tomaten Chili, gebratener Radicchio
- Geeistes Schokoladenmousse, Sauerkirchkompott

MITTWOCH, 22.12.

- Erdartischoke im Petersiliensud
- Rote Zwiebelsuppe, knuspriger Dinkelvollkorn-Käse-Toast
- Polentatrudel mit bengalischem Ofengemüse
- Feigen in Grapefruitsirup, geeister Sauerrahm

DONNERSTAG, 23.12.

- Tomatengelee mit Basilikumsauce
- Hellgrüne Lauchsuppe mit Curry Kartoffelwürfeln
- Kürbisgnocchi mit Salbeibutter auf Spinat
- Mandarinencreme, Mandelhippe



Das erwartet Sie in unserem Restaurant

FREITAG, 24.12. – 60 EURO

HEILIG ABEND

- Canapés und Granatapfel-Bio-prosecco-Apéritif
- „Karottenfeld“ – Warm marinierte Karotten mit Karottenpüree und Pilzerde
- Südtiroler Kastanienschaumsuppe
- Mandelbraten, Rotweinjus, Wintergemüse
- Passionsfrucht-Schaumschnitte

SAMSTAG, 25.12.

1. WEIHNACHTSFEIERTAG

- Blumenkohl Panna Cotta mit frittierte Petersilie
- Sellerie Cappuccino
- Verschiedene gefüllte Gemüse, Tomatenschaum, Kräuterreigen
- Joghurt-Pudding auf Gewürzorange

SONNTAG, 26.12.

2. WEIHNACHTSFEIERTAG

- Duftender Flammkuchen
- Gemüse-Tee mit Kamut-Grießnockerl und Schnittlauch
- Krautrollchen mit Pilzen, Karottencreme, Trüffelkartoffel
- Gewürzbirne, Karamelcreme

MONTAG, 27.12.

- Zucchinirollchen mit Frischkäsefüllung und Paprika Relish
- Spinatsuppe, Räuchertofu-Spießchen
- Mit Champignons gefüllte Chicoree, grüner Couscous
- Brombeeren im Agar-Agar-Rotwein-Gewürz-Gelee

DIENSTAG, 28.12.

- Junger Lauch in Senfsauce
- Pastinakensuppe mit Rosenkohl-Walnuß-Schiffchen
- Rote Rüben Medaillons in Hatcho Miso Rotwein Jus, grünes Kartoffelpüree, Blattspinat
- „Schneeball“ – Bananen-Ingwer-Parfait, Schokoladensauce



UNSER FEINER LOCKSTEIN FRÜHSTÜCKS-BRUNCH

Freitag, Samstag & Sonntag von 09:00 bis 12:00 Uhr

An den Wochentagen Montag bis 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: Gemüsegröstl mit gebratenen Pilzen

Mittwoch: Ratatouille

Donnerstag: Blumenkohl-Curry

Unser feiner Lockstein Frühstücks-Brunch

Öffnungszeiten

Frühstücks-Brunch:

09:00 Uhr – 12:00 Uhr ▪ 25,00 Euro / Person

Abends:

Täglich 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.

LIEBE GÄSTE

Bitte beachten Sie die aktuellen Corona Regeln für Bayern und Berchtesgadener Land.

Wir freuen uns auf Ihre telefonische Reservierung!
Ihre Christl & Gabi Kurz und das Lockstein-Team



UNSER KULINARISCHER KALENDER IM LOCKSTEIN 1

DEZEMBER UND JANUAR



DONNERSTAG, 13.01.

- Zucchinitäschchen „Provencale“
- Blaukraut Cappuccino mit Gewürzmilchschaum, Vollkorn-Roggen-Crisp
- Sellerie Cannelloni, Petersiliensaft, Sonnenblumenmayo, Dill Gremolata
- Tonkabohnen Crème brûlée, Beerensalat

FREITAG, 14.01.

- Zucchini spaghetti, rote Paprikasauce
- Tomatensuppe mit Parmesanstangerl
- Gemüse Lasagne im Kräuterreigen
- Schokoladen-Parfait mit Beerensalat

SAMSTAG, 15.01.

- Gurken-Tagliatelle, Tofu „Müllerin“
- Kohlrabischaumsuppe mit Estragon
- Karamelisiertes Süßkartoffel Steak in Orangensud, Gemüse Quinoa, Avocado Zitrus Salsa
- Himbeeren im Weingelee mit Vanille Creme

SONNTAG, 16.01.

- Rote Rüben Laibchen, Meerrettichsauce
- Hellgrüne Lauchsuppe
- Mit Kastanien gefüllte Spitzkohl Rouladen, Rotweinsauce
- Orientalische Crème Caramel mit Granatapfel

SAMSTAG, 08.01.

- Blumenkohl Panna Cotta mit frittierte Petersilie
- Sellerie Cappuccino
- Verschiedene gefüllte Gemüse, Tomatenschaum, Kräuterreigen
- Joghurt-Pudding auf Gewürzorange

SONNTAG, 09.01.

- Duftender Flammkuchen
- Gemüse-Tee mit Kamut-Grießnockerl und Schnittlauch
- Krautrollchen mit Pilzen, Karottencreme, Trüffelkartoffel
- Gewürzbirne, Karamelcreme

MONTAG, 10.01.

- Zucchinirollchen mit Frischkäsefüllung und Paprika Relish
- Spinatsuppe, Räuchertofu-Spießchen
- Mit Champignons gefüllte Chicoree, grüner Cous-cous
- Brombeeren im Agar-Agar-Rotwein-Gewürz-Gelee

DIENSTAG, 11.01.

- Junger Lauch in Senfsauce
- Pastinakensuppe mit Rosenkohl-Walnuß-Schiffchen
- Rote Rüben Medaillons in Hatcho Miso Rotwein Jus, grünes Kartoffelpüree, Blattspinat
- „Schneeball“ – Bananen-Ingwer-Parfait, Schokoladensauce

MITTWOCH, 12.01.

- Gemüse im Würzgelee, Sauerrahm, Kresse
- Vegetarischer Bouillabaisse
- Mit Topinamburcreme gefüllte Zwiebel, Rosenkohl, Kräuterjus, Belugalinsen
- Zirben-Panna Cotta, Hollerparfait, Orangensirup

MONTAG, 03.01.

- Rote Rüben in Agar Agar Gelee, Beluga Linsen mit Kapern, Sauerrahm
- Schwarzwurzelcremesuppe, Mohnlavosh
- Juwelenreis im Philoteig, Petersilienjus, Blumenkohl und Broccoli mit Rosenblüten gebraten
- Sternanis Crème brûlée, Zitrus Dattel Salat mit Minze

DIENSTAG, 04.01.

- „Schwammerlmoas“ – gebratene Pilze, Petersiliengremolata, Kräuteröl
- Fenchel-Karotten-Essenz, Schafskäsestangerl
- Mit Spinat gefüllte Kartoffelpraline, Tomaten Chili, gebratener Radicchio
- Geeistes Schokoladenmousse, Sauerkirschkompott

MITTWOCH, 05.01.

- Erdartischke im Petersiliensud
- Rote Zwiebelsuppe, knuspriger Dinkelvollkon-Käse-Toast
- Polentatrudel mit bengalischem Ofengemüse
- Feigen in Grapefruitsirup, geeister Sauerrahm

DONNERSTAG, 06.01.

HEILIGE DREI KÖNIGE

- Tomatengelee mit Basilikumsauce
- Hellgrüne Lauchsuppe mit Curry Kartoffelwürfeln
- Kürbisgnocchi mit Salbeibutter auf Spinat
- Mandarinencreme, Mandelhippe

FREITAG, 07.01.

- „Karottenfeld“ – Warm marinierte Karotten mit Karottenpüree und Pilzerde
- Südtiroler Kastanienschaumsuppe
- Mandelbraten, Rotweinjus, Wintergemüse
- Passionsfrucht-Schaumschnitte

MITTWOCH, 29.12.

- Gemüse im Würzgelee, Sauerrahm, Kresse
- Vegetarischer Bouillabaisse
- Mit Topinamburcreme gefüllte Zwiebel, Rosenkohl, Kräuterjus, Belugalinsen
- Zirben-Panna Cotta, Hollerparfait, Orangensirup

DONNERSTAG, 30.12.

- Zucchinitäschchen „Provencale“
- Blaukraut Cappuccino mit Gewürzmilchschaum, Vollkorn-Roggen-Crisp
- Sellerie Cannelloni, Petersiliensaft, Sonnenblumenmayo, Dill Gremolata
- Tonkabohnen Crème brûlée, Beerensalat

FREITAG, 31.12 – 60 EURO

SILVESTER

- Canapés und Granatapfel-Bioprosecco-Apéritif
- Festlicher Salat mit gebratenen Topinambur und feinem Sandwich
- Zucchini spaghetti, rote Paprikasauce
- Champagnersuppe
- Gemüse Lasagne im Kräuterreigen
- Schokoladen-Vanille-Eistorte mit Beerensalat
- Gewürz-Getreidemokka und Donauwellen-Schnitte



SAMSTAG, 01.01.

NEUJAHR

- Gurken-Tagliatelle, Tofu „Müllerin“
- Kohlrabischaumsuppe mit Estragon
- Karamelisiertes Süßkartoffel Steak in Orangensud, Gemüse Quinoa, Avocado Zitrus Salsa
- Himbeeren im Weingelee mit Vanille Creme

SONNTAG, 02.01.

- Rote Rüben Laibchen, Meerrettichsauce
- Hellgrüne Lauchsuppe
- Mit Kastanien gefüllte Spitzkohl Rouladen, Rotweinsauce
- Orientalische Crème Caramel mit Granatapfel

