

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.

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!
Ihre Christl Kurz und das Lockstein-Team



MONTAG, 22.11.

- Broccoliterrine mit Senfvinaigrette, junger Kresse und Belugalinsen
- Spinatsuppe mit Parmesan chips
- Artischocken-Risotto mit geschmorten Tomaten
- Birne Helene Gewürzbirne, dunkle Schokoladensauce, geeistes Mascarpone Nockerl

DIENSTAG, 23.11.

- "Waldspaziergang" – Grünes Waldbrot mit marinierten Pilzen
- Kürbissuppe mit Sternanis & gebackene Ingwer-Kürbisspalten
- Kartoffel Sellerie Türmchen auf Spinat
- Passionsfrucht-Schaumschnitte

MITTWOCH, 24.11.

- Topfenflan mit Petersilien-Walnuß-Vinaigrette
- Rote Rüben Suppe mit Meerrettich-Nockerl
- Kastanien Hirse Laiberl, Blumenkohl Püree und Kümmel Möhrchen
- Schokoladenmousse mit Himbeeren

DONNERSTAG, 25.11.

- "Karottenfeld" – Warm marinierte Karotten mit Karottenpüree und Pilzerde
- Hellgrüne Lauchsuppe mit Curry-Kartoffelwürfeln
- Bohnenstrudel mit Schafskäse und Tomatensugo
- Weinschaum-Apfel im Mandelmantel, dazu Mandelparfait

FREITAG, 26.11.

- Tomatengelee mit Basilikumsauce
- Gelbe Paprikasuppe mit Zitronengras, Sesam Grissini
- Kohlrabi-Ravioli mit Estragon und Schmortomaten, hellgrüne Erbsensauce und Kurkuma-Linguine
- Schokoladen-Nuß-Parfait mit Birnen im Thymiansud

Das erwartet Sie in unserem Restaurant



SAMSTAG, 27.11.

- Rote-Rüben-Tartar mit Kartoffelrösti und Blumenkohl-Remoulade
- Aromatische Kräuterlsuppe
- Cremige Parmesanpolenta, Tomatencoulis und Fenchel in Pernodsauce
- Joghurt-Pudding mit Himbeeren und Limette

SONNTAG, 28.11.

- Duftender Flammkuchen
- Gemüse-Tee mit Kamut-Grießnockerl und Schnittlauch
- Verschiedene gefüllte Gemüse, Tomatenschaum
- Fürst Pückler Eistorte mit Beerensalat

MONTAG, 29.11.

- Zucchinirollchen mit Frischkäsefüllung und Paprika Relish
- Spinatsuppe, Räuchertofu-Spießchen
- Basmatireis, mit Pilzen gefüllte Aubergine, Schmortomaten und süß-scharfe asiatische Sauce
- Brombeeren im Agar-Agar-Rotwein-Gewürz-Gelee

DIENSTAG, 30.11.

- Junger Garten-Lauch in Sensauce
- Pastinakensuppe mit Rosenkohl-Walnuß-Schiffchen
- Rote-Rüben-Medaillons in Hatcho-Miso-Rotweinjus, grünes Kartoffelpüree, Blattspinat
- Zimtparfait, Hibiskusbirnen

MITTWOCH, 01.12.

- Pilzflan mit Petersilienvinaigrette
- Karottenessenz mit Karotten-Kardamom-Törtchen
- Hirse-Timbale, hellgrüne Erbsensauce und Wirsing mit karamellisierten Kastanien
- Zirben-Panna Cotta, Hollerparfait, Schokolade

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

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

Aufgrund wieder gestiegener Corona-Infektionen in Bayern wurde ab November 2021 die Warnstufe ausgerufen. Somit dürfen wir nur noch Gäste in unserem Hause empfangen, welche **genesen** oder **geimpft** sind, oder einen **aktuellen, negativen PCR-Test** vorweisen können.

Wir freuen uns auf Ihre telefonische Reservierung!

Ihre Christl Kurz und das Lockstein-Team



UNSER KULINARISCHER KALENDER IM LOCKSTEIN 1

22. NOVEMBER – 19. DEZEMBER



DONNERSTAG, 16.12.

- Zucchini-Täschchen "Provencale"
- Blaukraut-Cappuccino mit Gewürzmilchschaum, Vollkorn-Roggen-Crisp
- Gegrillter Broccoli und Kräuterseitlinge, Maissauce, schwarzer Quinoa
- Tonkabohnen Crème brûlée, Beerensalat

FREITAG, 17.12.

- Marinierte Antipasti
- Toskanische Tomaten-Brot-Suppe
- Gemüse Cannelloni im Kräuterreigen
- Geflammtes Orangen-Carpaccio mit Minze, Granatapfel und Zedernkernen, mit Vanille-Parfait

SAMSTAG, 18.12.

- Auberginen Gartenbrot mit Rote-Rüben-Hummus, Erbsen, Karotten und Gewürzöl
- Kohlrabischaumsuppe mit Estragon
- Karamelisiertes Süßkartoffel-Steak in Orangensud, Gemüse Quinoa, Avocado-Zitrus-Salsa
- Himbeeren im Weingelee mit Vanillecreme

SONNTAG, 19.12.

- Gebratene Pilze am Haselzweig, Kräuteröl
- Rote Rüben Suppe "Borschtsch"
- Mit Kastanien gefüllte Spitzkohl Rouladen, Rotweinsauce
- Orientalische Crème Caramel mit Granatapfel



SAMSTAG, 11.12.

- Rote-Rüben-Tartar mit Kartoffelrösti und Blumenkohl-Remoulade
- Aromatische Kräuterlsuppe
- Cremige Parmesanpolenta, Tomatencoulis und Fenchel in Pernodsauce
- Joghurt-Pudding mit Himbeeren und Limette

SONNTAG, 12.12.

- Duftender Flammkuchen
- Gemüse-Tee mit Kamut-Grießnockerl und Schnittlauch
- Verschiedene gefüllte Gemüse, Tomatenschaum
- Fürst Pückler Eistorte mit Beerensalat

MONTAG, 13.12.

- Zucchini-Röllchen mit Frischkäsefüllung und Paprika Relish
- Spinatsuppe, Räuchertofu-Spießchen
- Basmatireis, mit Pilzen gefüllte Aubergine, Schmortomaten und süß-scharfe asiatische Sauce
- Brombeeren im Agar-Agar-Rotwein-Gewürz-Gelee

DIENSTAG, 14.12.

- Junger Garten-Lauch in Senfsauce
- Pastinakensuppe mit Rosenkohl-Walnuß-Schiffchen
- Rote-Rüben-Medaillons in Hacho-Miso-Rotweinjus, grünes Kartoffelpüree, Blattspinat
- Zimtparfait, Hibiskusbirnen

MITTWOCH, 15.12.

- Pilzflan mit Petersilienvinaigrette
- Karottenessenz mit Karotten-Kardamom-Törtchen
- Hirse-Timbale, hellgrüne Erbsensauce und Wirsing mit karamellisierten Kastanien
- Zirben-Panna Cotta, Hollerparfait, Schokolade



DIENSTAG, 07.12.

- "Waldspaziergang" – Grünes Waldbrot mit marinierten Pilzen
- Kürbissuppe mit Sternanis & gebackene Ingwer-Kürbisspalten
- Kartoffel Sellerie Türmchen auf Spinat
- Passionsfrucht-Schaumschnitte

MITTWOCH, 08.12.

- Topfenflan mit Petersilien-Walnuß-Vinaigrette
- Rote Rüben Suppe mit Meerrettich-Nockerl
- Kastanien Hirse Laiberl, Blumenkohl Püree und Kümmel Möhrchen
- Schokoladenmousse mit Himbeeren

DONNERSTAG, 09.12.

- "Karottenfeld" – Warm marinierte Karotten mit Karottenpüree und Pilzerde
- Hellgrüne Lauchsuppe mit Curry-Kartoffelwürfeln
- Bohnenstrudel mit Schafskäse und Tomatensugo
- Weinschaum-Apfel im Mandelmantel, dazu Mandelparfait

FREITAG, 10.12.

- Tomatengelee mit Basilikumsauce
- Gelbe Paprikasuppe mit Zitronengras, Sesam Grissini
- Kohlrabi-Ravioli mit Estragon und Schmortomaten, hellgrüne Erbsensauce und Kurkuma-Linguine
- Schokoladen-Nuß-Parfait mit Birnen im Thymiansud



DONNERSTAG, 02.12.

- Zucchini-Täschchen "Provencale"
- Blaukraut-Cappuccino mit Gewürzmilchschaum, Vollkorn-Roggen-Crisp
- Gegrillter Broccoli und Kräuterseitlinge, Maissauce, schwarzer Quinoa
- Tonkabohnen Crème brûlée, Beerensalat

FREITAG, 03.12.

- Marinierte Antipasti
- Toskanische Tomaten-Brot-Suppe
- Gemüse Cannelloni im Kräuterreigen
- Geflammtes Orangen-Carpaccio mit Minze, Granatapfel und Zedernkernen, mit Vanille-Parfait

SAMSTAG, 04.12.

- Auberginen Gartenbrot mit Rote-Rüben-Hummus, Erbsen, Karotten und Gewürzöl
- Kohlrabischaumsuppe mit Estragon
- Karamelisiertes Süßkartoffel-Steak in Orangensud, Gemüse Quinoa, Avocado-Zitrus-Salsa
- Himbeeren im Weingelee mit Vanillecreme

SONNTAG, 05.12.

- Gebratene Pilze am Haselzweig, Kräuteröl
- Rote Rüben Suppe "Borschtsch"
- Mit Kastanien gefüllte Spitzkohl Rouladen, Rotweinsauce
- Orientalische Crème Caramel mit Granatapfel

MONTAG, 06.12.

- Broccoliterrine mit Senfvinaigrette, junger Kresse und Belugalinsen
- Spinatsuppe, Parmesanchips
- Artischocken-Risotto mit geschmorten Tomaten
- Birne Helene Gewürzbirne, dunkle Schokoladensauce, geeistes Mascarpone Nockerl

