

Grünes Glück auf dem Teller!

Unser kulinarischer Kalender im Lockstein 1
Für die Zeit vom 01.02. bis 28.02.2023

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 18:00 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 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, 01.02.

- Broccoli-Terrine mit Zwiebel-Senf-Vinaigrette
- Karottensuppe mit Kardamom-Karotten-Törtchen
- Rote Rüben mit Lauch gefüllt, auf Kräuter-Hirsotto
- Schokoladen-Nuss-Parfait

Donnerstag, 02.02.

- Gartenlauch mit Estragon-Senfsauce
- Blaukraut Cappuccino mit Gewürzschaum
- Buchweizen Blinys mit Rahmpilzen gefüllt im Grünkohl-Reigen
- Beerengrütze mit Vanillecreme

Freitag, 03.02.

- Zitronensellerie auf getoastetem Walnuss-Roggenbrot
- Kürbissuppe mit gebackenen Kürbisspalten
- Bohnenstrudel auf Tomatenragout
- Pochierte Birne mit Schokoladensauce und Zimtbirnenessenz

Samstag, 04.02.

- Warm marinierte Karotten mit Zedernkernen
- Feine Suppe vom Gartenlauch mit Curry-Kartoffelwürfeln
- Kürbis-Polenta-Gnocchi auf rahmigem Winterspinat
- Mandarinencreme

Sonntag, 05.02.

- Rote Rüben Carpaccio mit Wacholder-Vinaigrette
- Schaumige Suppe von der frischen Kresse mit Haselnuss-Grissini
- Verschiedene gefüllte Gemüse auf Tomatensauce
- Passionsfrucht-Schaumschnitte

Montag, 06.02.

- Pilzflan mit Petersilienvinaigrette
- Sellerie-Cappuccino mit Walnuss-Stangerl
- Artischocken-Risotto mit Rosmarin-Ofentomaten
- Bananen-Tiramisu

Dienstag, 07.02. Ruhetag

Mittwoch, 08.02.

- Gemüse-Spießchen mit Basilikum Pesto
- Gemüse-Essenz mit Grießnockerl
- Gefüllter Kohlrabi, hellgrüne Erbsensauce, Hirseschnitten
- Weinschaumapfel

Donnerstag, 09.02.

- Fenchel-Sellerie-Püree mit getoastetem Vollkornbrot
- Petersilienschaum-Süppchen mit Haselnussknöderl
- Rote-Rüben-Medaillons auf grünem Kartoffel-Püree und Rotwein-Wacholdersauce
- Topfen Soufflé mit Zitrusalat

Freitag, 10.02.

- Gemüse im Gelee mit Rösti und Schnittlauch-Sauerrahm
- Feine Kartoffelcremesuppe mit Rosenkohlschiffchen
- Thymian-Dampfnudeln mit Pilzragout
- In Orangensirup eingelegte Feigen und Mascarpone Nockerl

Samstag, 11.02.

- Kräuterseitlinge mit rosa Grapefruitdressing und Edamame Püree
- Gemüsesuppe ‚Orangenprinz‘ mit Orangen-Pelargonium
- Kastanienlaibchen mit süß-scharfer Pflaumensauce und Gemüse-Frühlingsrollen
- Mango-Eis mit Limette

Sonntag, 12.02.

- Gurken-Bavaroise mit Oliventapenade
- Sellerie-Pilz-Essenz mit Pilzpizza
- Kurkuma Linguine, Kohlrabi Ravioli, hellgrüne Erbsensauce
- Zitronencreme

Montag, 13.02.

- Zucchini-Spaghetti auf roter Paprikasauce
- Grüne Suppe vom Babyspinat mit Parmesan Nockerl
- Mit Pilzen und Tomaten gefüllte Aubergine, Basmatireis, süß-scharfe Ingwersauce
- Getreidemokka-Schaumschnitte

Dienstag, 14.02. Valentinstag

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

Mittwoch, 15.02.

- Gebratener Radicchio mit Gorgonzola-Sherry-Dressing und Zedernkernen
- Gelbe Paprika Veloute mit Sesamgrissini
- Hausgemachte Gemüselasagne
- Panna Cotta mit Brombeeren und Tannenspitzensirup

Donnerstag, 16.02.

- Bachkresseflan mit Karottenbandnudeln
- Sellerie Süppchen mit Walnuss-Topping
- Mit Steinpilzen gefüllte Krautröllchen auf Kräuterschaum
- Apfel-Zuppa

Freitag, 17. 02.

- Broccoli-Terrine mit Zwiebel-Senf-Vinaigrette
- Karottensuppe mit Kardamom-Karotten-Törtchen
- Rote Rüben mit Lauch gefüllt, auf Kräuter-Hirsotto
- Schokoladen-Nuss-Parfait

Samstag, 18.02.

- Gartenlauch mit Estragon-Senfsauce
- Blaukraut Cappuccino mit Gewürzschaum
- Buchweizen Blinys mit Rahmpilzen gefüllt im Grünkohl-Reigen
- Beerengrütze mit Vanillecreme

Sonntag, 19.02.

- Zitronensellerie auf getoastetem Walnuss-Roggenbrot
- Kürbissuppe mit gebackenen Kürbisspalten
- Bohnenstrudel auf Tomatenragout
- Pochierte Birne mit Schokoladensauce und Zimtbirnenessenz

Rosenmontag, 20.02.

- Warm marinierte Karotten mit Zedernkernen
- Feine Suppe vom Gartenlauch mit Curry-Kartoffelwürfeln
- Kürbis-Polenta-Gnocchi auf rahmigem Winterspinat
- Mandarinencreme

Dienstag, 21.02. Ruhetag

Aschermittwoch, 22.02.

- Rote Rüben Carpaccio mit Wacholder-Vinaigrette
- Schaumige Suppe von der frischen Kresse mit Haselnuss-Grissini
- Verschiedene gefüllte Gemüse auf Tomatensauce
- Passionsfrucht-Schaumschnitte

Donnerstag, 23.02.

- Pilzflan mit Petersilienvinaigrette
- Sellerie-Cappuccino mit Walnuss-Stangerl
- Artischocken-Risotto mit Rosmarin-Ofentomaten
- Bananen-Tiramisu

Freitag, 24.02.

- Gemüse-Spießchen mit Basilikum Pesto
- Gemüse-Essenz mit Grießnockerl
- Gefüllter Kohlrabi, hellgrüne Erbsensauce, Hirseschnitten
- Weinschaumapfel

Samstag, 25.02.

- Fenchel-Sellerie-Püree mit getoastetem Vollkornbrot
- Petersilienschaum-Süppchen mit Haselnussknöderl
- Rote-Rüben-Medaillons auf grünem Kartoffel-Püree und Rotwein-Wacholdersauce
- Topfen Soufflé mit Zitrusalat

Sonntag, 26.02.

- Gemüse im Gelee mit Rösti und Schnittlauch-Sauerrahm
- Feine Kartoffelcremesuppe mit Rosenkohlschiffchen
- Thymian-Dampfnudeln mit Pilzragout
- In Orangensirup eingelegte Feigen und Mascarpone Nockerl

Montag, 27.02.

- Kräuterseitlinge mit rosa Grapefruitdressing und Edamame Püree
- Gemüsesuppe ‚Orangenprinz‘ mit Orangen-Pelargonium
- Kastanienlaibchen mit süß-scharfer Pflaumensauce und Gemüse-Frühlingsrollen
- Mango-Eis mit Limette

Dienstag, 28.02. Ruhetag

Mittwoch, 01.03.

- Gurken-Bavaroise mit Oliventapenade
- Sellerie-Pilz-Essenz mit Pilzpizza
- Kurkuma Linguine, Kohlrabi Ravioli, hellgrüne Erbsensauce
- Zitronencreme

Donnerstag, 02.03.

- Zucchini-Spaghetti auf roter Paprikasauce
- Grüne Suppe vom Babyspinat mit Parmesan Nockerl
- Mit Pilzen und Tomaten gefüllte Aubergine, Basmatireis, süß-scharfe Ingwersauce
- Getreidemokka-Schaumschnitte

Freitag, 03.03.

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

Samstag, 04.03.

- Gebratener Radicchio mit Gorgonzola-Sherry-Dressing und Zedernkernen
- Gelbe Paprika Veloute mit Sesamgrissini
- Hausgemachte Gemüselasagne
- Panna Cotta mit Brombeeren und Tannenspitzensirup

Sonntag, 05.03.

- Bachkresseflan mit Karottenbandnudeln
- Sellerie Stüppchen mit Walnuss-Topping
- Mit Steinpilzen gefüllte Krautröllchen auf Kräuterschaum
- Apfel-Zuppa



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

Haselnusspätzle auf Spitzkohl

Dienstag

Blumenkohl Curry

Mittwoch

Kürbisauflauf mit Chicorée-Orangensalat

Donnerstag

Schlemmerhafter Paradiesischer Kartoffelauflauf

Freitag

Gemüsesuppe und Dampfnudeln mit Vanillesauce

Samstag

Spinatknödel mit Tomatensauce

Sonntag

Sellerieschnitzel mit lauwarmem Kartoffelsalat

ÖFFNUNGSZEITEN:

Frühstücks-Brunch:

09:00 – 12:00 Uhr

30,00 Euro / Person

Abends:

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

oder Küchenparty 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.

Wir freuen uns auf Ihre telefonische Reservierung!

Herzlichst Ihre Christl und Gabi Kurz mit dem Lockstein-Team