

Winterglück auf dem Teller

Unser Kulinarischer Kalender

im Lockstein 1
für die Zeit vom 22.01. bis 20.02.2024

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.



Mittwoch, 22. Januar 2025

- Asiatisches Dampfbrot, gefüllt mit Gemüse, dazu scharfer Orangen-Dip
- Gelbe Paprikasuppe mit Zitronengras, dazu schwarze Sesam Stangerl
- Mit Champignons gefüllte Aubergine, scharfe Ingwersauce, Basmatireis, Schmortomaten
- Mangosorbet, Mango-Limettensalat, Mandelkrokant
- Unser Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen, dazu Schokoladenkuchen

Donnerstag, 23. Januar 2025

- 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
- Unser Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen, dazu Orangenkuchen

Freitag, 24. Januar 2025

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

Samstag, 25. Januar 2025

- Warm marinierte Karotte im Kohlsprossenbett
- Topinambursuppe mit veganem Knusperspeck
- Tomate mit Parmesan-Basilikumfüllung, Polenta, Rahmspinat
- Schokoladenmousse mit Passionsfrucht
- Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen und arabischem Kaffeegewürz, dazu Apfelkuchen

Sonntag, 26. Januar 2025

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

Montag 27. Januar Die Kleine Küchenparty – Entsäuern und entschlacken mit der wunderbaren Kartoffel

Dienstag 28. Januar Ruhetag

Mittwoch, 29. Januar

- „Lardo“ vom Zitronensellerie auf Walnußbrot mit Selleriegrün und honigkaramellisierten Walnüssen
- „Borschtsch“ klare Rote Rüben Suppe
- Verschieden gefüllte Gemüse auf Tomatenschaum im Kräuterreigen
- Getreidemokka-Schaumschnitte mit frischen Beeren und Passionsfrucht
- Unser Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen, dazu Auswahl an Kleingebäck auf der Etagère

Donnerstag, 30. Januar

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

Freitag, 31. Januar

- Gebackene Pastinake, Sauerrahm, Schnittlauchöl, und veganer Knusperspeck
- Kohlrabi-Suppe mit Sprossen von der grünen Alblinse und Tomatenstangerl
- Kartoffel-Sellerie-Püree, 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, 01. Februar

- Rote Rüben Laiberl auf Meerrettichsauce
- Blumenkohlcremsuppe, geröstete Blumenkohlröschen und Rosmarin-Gremolata
- Portobello, gefüllt, dazu Spinat
- Birne Helene und knusprige Tannenwipfel-Nußecken
- Unser Gewürz-Getreidemokka, dazu Zitronenkuchen

Sonntag, 02. Februar – vegans Menü

- Asiatisches Dampfbrot mit Weißkraut und Karotte, Orangen-Sesam-Dip
- Ingwer-Tamarinden-Essenz mit Gemüse und Tofu
- Bunte Gemüsespieße, Basmatireis, Erdnuß-Sauce
- Vanille-Ingwerbirnen mit Kokosparfait und gerösteten Kokoschips
- Unser Gewürz-Getreidemokka und Limetten-Cashew-Cheesecake

Montag, 03. Februar Ruhetag

Dienstag, 04. Februar Ruhetag

Mittwoch, 05. Februar

- Zucchini-Carpaccio, Schafskäse, Basilikumöl
- Borschtsch mit Rote-Rüben-Chips
- Spitzkohlstrudel, geschmolzene Butter und Schnittlauch
- Topfenknödel mit warmem Zwetschgenröster
- Unser Gewürz-Getreidemokka, dazu Schokoladenkuchen

Donnerstag, 06. Februar

- Warm marninierte Karotten, Zedernkern-Karottengrün-Pesto
- Sellerie-Pilzessenz, kleine Pilzpizza
- Kohlrabi-Ravioli mit Estragon, hellgrüne Erbsensauce, Kurkuma-Linguine
- Getreidekaffeeparfait mit Kardamom, gebratene Banane, Haselnußcrumble
- Unser Gewürz-Getreidemokka, dazu Himbeer-Olivenöl-Kuchen

Freitag, 07. Februar

- 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-Getreidemokka, dazu Donauwellen

Samstag, 08. Februar

- Pomme d'amour, Quinoa Grissini
- Topinambur-Cremesuppe mit Topinambur-Chips
- "Gemüsegarten": Verschiedene gefüllte Gemüse, Tomatenschaum, Aromakräuterreigen
- Kastanienparfait mit Weinapfel und Zirbengelee
- Unser Gewürz-Getreidemokka, dazu Rothschilds

Sonntag, 09. Februar

- Tomatengelee mit Basilikumsauce
- Gemüseessenz mit Hafer-Topfen-Nockerl
- Kartoffel-Sellerie-Türmchen, Pak choi, Petersilienljus
- Sauerrahmeis, Rosenblüten-Kokos-Granola, Zitronenkräuternest
- Unser Gewürz-Getreidemokka, dazu Mandel-Mini-Guglhupf

Montag, 10. Februar Die Kleine Küchenparty – Bayerische Schmankerl

Dienstag, 11. Februar Ruhetag

Mittwoch, 12. Februar

- Kürbis, gebackene Walnußköfte 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-Getreidemokka, dazu Orangenkuchen

Donnerstag, 13. Februar

- Gebratener Radiccio, Blauschimmelkäse und Zedernkernen
- Hellgrüne Erbsensuppe mit buntem Gemüsespießchen
- Auberginenröllchen gefüllt mit Rosmarinkartoffeln, Wurzelgemüse, Spinat und Sherrysauce, Knusperspeck
- Broken Chocolate Parfait, dazu karamellisierte Mandarinen
- Unser Gewürz-Getreidemokka, dazu Himbeer-Olivenölkuchen

Freitag, 14. Februar Valentinstag

- Zur Begrüßung Granatapfel-Rosen-Prosecco mit Parmesan-Crackern
- Fenchel und Feigen im Pergament gebacken mit Schafskäse
- Suppe von gerösteten Tomaten, Pestostangerl
- Rote-Rüben-Linguine mit Salbei, gebackene bunte Rüben, Meerrettichcreme
- Lavakuchen von dunkler Schokolade, Himbeer-Joghurt-Sorbet
- Gewürz-Getreidemokka mit Vanilleherzen

Samstag, 15. Februar

- 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 Zitronenkuchen

Sonntag, 16. Februar

- Topfenflan mit Tomatenvinaigrette und Pistazien
- Aroma-Kräutersuppe
- Rote Rüben Medaillons mit Schwarzer Sesam Schnittlauchkruste, Jungzwiebel-Kartoffelstampf, Miso Rotweinjus
- Geranium Panna Cotta, Rosa Grapefruit, Schokoladenganachetörtchen
- Unser Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen, dazu Orangenkuchen

Montag, 17. Februar Ruhetag

Dienstag, 18. Februar Ruhetag

Mittwoch, 19. Februar

- Muhammara-Aubergine, dazu Zaatar-Fladenbrot
- Kichererbsensüppchen mit Tomaten und Knoblauch-Sternanis-Öl
- Karamellisiertes Süßkartoffelsteak mit würzig gebratenem Blumenkohl und gelber Paprika-Safran-Sauce
- Pochierter Apfel im Granatapfelsirup, Pistazieneis, Orangen-Creme, knuspriges Strudelblatt
- Unser Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen, dazu Dattel-Honigstrudel

Donnerstag, 20. Februar

- Pilzflan mit Petersilienvinaigrette
- Südtiroler Weinsuppe
- Spitzkohlstrudel, Schnittlauchsauce
- Kastanien-Parfait-Nockerl, Mandarinencreme
- Unser Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen, dazu kleine Rohrnudeln mit Pflaumenmus

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

