

Es ist angerichtet!

Unser Kulinarischer Kalender

*im Lockstein 1
für die Zeit vom 26.03. bis 30.04.2025*

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, 26. März 2025

- Spargelflan mit Pilzvinaigrette
- Bachkressesuppe mit Haselnußgrissini
- Mit Pilzen gefüllte Kartoffeln auf Brennesselspinat
- Passionsfrucht-Joghurt-Sorbet mit frischgebackenen Rothschilds
- Unser Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen, dazu Schokoladenkuchen

Donnerstag, 27. März 2025

- Warm marinierte junge Karotten, Zedernkerne und Knuspergiersch
- Suppe vom jungen Gartenlauch mit Curry-Kartoffel-Würfeln
- Spargelrisotto mit Morchelrahmsauce im Kräuterreigen
- Feigen in Vanille-Grapefruitsirup, dazu Vanillepudding
- Unser Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen, dazu Amaranth-Konfekt

Freitag, 28. März 2025

- Rote Rüben Tartar mit Blumenkohl-Remoulade und knusprigen Kartoffelrösti
- Gourmetessenz mit Topfen-Haferklößchen
- Strudel vom jungen Spitzkohl mit Schnittlauchbutter und Schmortomaten
- Luftige Zitronencreme mit Thymian-Kekschen
- Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen und arabischem Kaffeegewürz, dazu Mandel-Mini-Guglhupf

Samstag, 29. März 2025

Kochkurs

Hommage an ein bayerisches Original: Dampfnudeln süß & salzig

Wir begleiten die jeweiligen Gänge mit den passenden Getränken, Bio- Bier, oder alkoholfreien Drinks

1. Sauerkrautsuppe mit Dukatennudeln
2. Pikante Dampfnudeln mit Thymian-Salzkruste, dazu Schwammerlragout
3. Süße Dampfnudeln mit Karamellkruste, dazu Vanillesauce
4. Rohrnudeln mit Rosinen und Löwenzahnwurzelkaffee

Sonntag, 30. März 2025

- Fenchel-Sellerie-Püree mit Sternanis, dazu knuspriger Dinkel-Vollkorntoast
- Suppe von gegrillten Tomaten mit Bärlauchstangerl
- Mit Rosmarinkartoffeln gefüllte Auberginenröllchen im Wurzelgemüsereigen, auf Brennesselspinat und Sherrysauce
- Erdbeer-Tiramisu
- Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen und arabischem Kaffeegewürz, dazu Zitronenkuchen

Montag 31. März Ruhetag

Dienstag 01. April Ruhetag

Mittwoch, 02. April 2025

- Dreierlei Tzatziki mit warmen Zaatar-Thymianfladenbrot
- Karottensuppe mit Karotten-Kardamom-Törtchen
- Mit Safranreis und Pistazien gefüllte Fleischtomate auf Brennesselspinat
- Rosengeranium-Pudding mit Himbeeren und Granatapfel, dazu Rosenblütenkekse
- Unser Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen, dazu Orangenkuchen mit Labneh

Donnerstag, 03. April 2025

- Warm mariniertes Spargel mit Wildkräuter-Tomaten-Vinaigrette
- Asiatische Champignonsuppe mit Ingwer, Zitronengras und schwarzen Sesam-Grissini
- Mit Erbsen gefüllter Kohlrabi auf Schnittlauchsauce im Frühlingsblütenreigen
- Vanilleeis mit Erdbeeren, Zitronenmelisse und Löffelbiskuit
- Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen und arabischem Kaffeegewürz, dazu Schokoladenkekse

Freitag, 04. April 2025

- Bachkresse-Terrine mit Tomatenvinaigrette und Dinkelbrioche
- Cremige Suppe vom jungen Gartenkerbel mit Kartoffelchips
- Sellerie-“Steak” mit Sellerie-“Lardo”, Kartoffel-Mousseline und Cidre-Senfsauce
- Broken Chocolate Eis mit Vanillemascarpone, Brombeeren und Latschensprossen
- Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen und arabischem Kaffeegewürz, dazu Stricknadelkuchen

Samstag, 05. April 2025

- Verschiedene marinierte Gemüse-Antipasti mit Pizzabrot
- Italienische Tomaten-Brot-Suppe mit Basilikum
- Hausgemachte Cannelloni mit Tomaten-Parmesansauce
- Panna Cotta mit Himbeeren und Veilchenblüten
- Unser Gewürz-Getreidemokka, dazu Cantucchini

Sonntag, 06. April 2025

- Asiatisches Dampfbrot mit Weißkraut und Karotte, Orangen-Sesam-Dip
- Ingwer-Tamarinden-Essenz mit Gemüse und Tofu
- Mit Pilzen gefüllte Aubergine mit Ofentomaten, Basmatireis, und süß-scharfer Sauce
- Mango-Limetten sorbet mit Joghurt
- Unser Gewürz-Getreidemokka und Kokosmakronen

Montag, 07. April Die Kleine Küchenparty: Kochen mit den Blüten und Wurzeln des Frühlings

Zur Begrüßung gibt es einen Gundelrebe-Cocktail mit Bio-Prosecco. Dazu Häppchen mit gebratenen Löwenzahnwurzeln und -knospen auf Dinkelvollkornbaguette mit Wildkräutersalat-Bouquet.

1. Schafskäse im Huflattichblatt mit Rotweinzwiebeln und Haselnußöl
2. Cremige Karottensuppe mit Knoblauchrauke und Huflattichblüten
3. Duftende Hollerblüten im Pfannkuchenteig, Zitronenhonig und Vanilleeis

Dienstag, 08. April 2025 Ruhetag

Mittwoch, 09. April 2025

- Karottenlachs mit Dill-Senfcreme
- Meerrettichsuppe mit Gemüsestreifen
- Brennesselknödel im Spargel-Erbsen-Ragout
- Apfelmücherl mit Vanilleeis und Schlüsselblumen
- Unser Gewürz-Getreidemokka, dazu kleine Dukatenbuchteln

Donnerstag, 10. April 2025

- Bunter Gemüsespieß mit Bärlauchpesto
- Gartenkräuterlsuppe mit Walnuß-Wurzelbrot
- Kümmelmöhrrchen auf Blumenkohlpüree und Hirsotto im Kräuterreigen
- Fürst-Pückler-Eistrorte
- Unser Gewürz-Getreidemokka, dazu Himbeer-Olivenöl-Kuchen

Freitag, 11. April 2025

- Tomatengelee mit Basilikumsauce
- Spinatsuppe mit Topfenockerl
- Karamellierte Süßkartoffel-Medaillons, Gemüsequinoa, Avocado-Zitrus-Salsa
- Sternanis-Schokoladen-Crème Brûlée, Papaya im Passionsfrucht-Dressing
- Unser Gewürz-Getreidemokka, dazu Donauwellen

Samstag, 12. April 2025

- Pomme d'amour, Quinoa Grissini
- Vegetarische Bouillabaisse mit Knoblauchrauke-Crostini
- Bunter Kartoffelgratin, Rübenschinken, und Spargel auf Kerbelschaum
- Sorbet vom grünen Apfel und Zitronengras mit Champagner aufgegossen
- Unser Gewürz-Getreidemokka, dazu Finanziers

Sonntag, 13. April 2025

- Spargelflan mit Wildkräuter-Tomaten-Vinaigrette
- Sauerampfersuppe mit wachweichem Ei und Butterkartoffel
- Thymniandampfnudeln mit Pilzragout
- Sauerrahmeis, Rosenblüten-Kokos-Granola, Zitronenkräuternest
- Unser Gewürz-Getreidemokka, dazu Biskuit-Osterei

Montag, 14. April 2025 Ruhetag

Dienstag, 15. April 2025 Ruhetag

Mittwoch, 16. April 2025

- Vegetarische Gemüse-Sushi mit bayerischem Wasabi und eingelegtem Ingwer
- Gelbe Paprikavelouté mit Zitronengras und Safran, Grissini mit schwarzem Sesam
- Rote-Rüben-Steaks im Misojus, mit grünem Kartoffelpüree und Jungziebeln
- Schokoladeneis mit karamellisierten Ingwerbananen
- Unser Gewürz-Getreidemokka, dazu Kokoskuchen

Gründonnerstag, 17. April 2025

- Broccoliterrine mit Senfvinaigrette
- Kerbelsuppe mit Croûtons
- Buchweizenblinys mit Spinat und gebratenen Pilzen gefüllt
- Topfenpudding und Eis von der Rosenmarille
- Unser Gewürz-Getreidemokka, dazu Apfelkuchen

Karfreitag, 18. April 2025

- Karottenspaghetti mit Pesto vom Karottengrün
- Hellgrüne Erbsensuppe mit Buchweizen-Nußbällchen am Haselzweig
- Zucchini-Polenta-Röllchen auf Ofentomaten mit Bärlauch
- Lavakuchen von dunkler Schokolade, Himbeer-Joghurt-Sorbet
- Gewürz-Getreidemokka mit kleiner Hirsebiskuitroulade

Karsamstag, 19. April 2025

- Brunnenkresseflan mit Tomatenvinaigrette
- Aromatische Gourmetessenz mit Grießnockerl
- Mit Pilzen gefüllte Spitzkohlrouladen, Wildblüten und Bierjus
- Sternanis-Crème Brûlée mit Mango und Passionsfrucht
- Unser Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen, dazu Rüblikuchen

Ostersonntag, 20. April 2025

- Fenchel und Feigen im Pergament gebacken mit Schafskäse
- Sellerie-Cappuccino mit veganem Knusperspeck
- Bunte Linguine, Spargel, Gemüsekebab und Schnittlauch-Beurre-Blanc
- Vanille-Getreidemokka-Eistorte mit Erdbeeren und Minze
- Unser Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen, dazu Schokoladencanapes mit Osterhäschen

Ostermontag, 21. April 2025

- Warm mariniertes Spargel mit Tonatenvinaigrette und Frühlingskräutern
- Karottensuppe mit Kardamom-Karottentörtchen
- Mit Morcheln gefüllte Kartoffeln auf Brennesselspinat im Wurzelgemüsereigen
- Topfenpudding mit Erdbeer-Rhabarber-Süppchen
- Unser Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen, dazu Biskuit-Osterei

Dienstag, 22. April 2025 Ruhetag

Mittwoch, 23. April 2025

- Muhammara-Aubergine, dazu Zaatar-Fladenbrot
- Kichererbsensüppchen mit Tomaten und Knoblauch-Sternanis-Öl
- Karamellisiertes Süßkartoffelsteak mit würzig gebratenem Blumenkohl, gelbe Paprika-Safran-Sauce
- Waldmeistersorbet mit marinierten Erdbeeren
- Unser Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen, dazu Dattel-Honigstrudel

Donnerstag, 24. April 2025

- Bachkresse-Terrine mit Tomatenvinaigrette und Dinkelbrioche
- Cremige Suppe vom jungen Gartenkerbel mit Kartoffelchips
- Sellerie-“Steak” mit Sellerie-“Lardo”, Kartoffel-Mousseline und Cidre-Senfsauce
- Broken Chocolate Eis mit Vanillemascarpone, Brombeeren und Latschensprossen
- Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen und arabischem Kaffeegewürz, dazu Stricknadelkuchen

Freitag, 26. April 2025

- Verschiedene marinierte Gemüse-Antipasti mit Pizzabrot
- Italienische Tomaten-Brot-Suppe mit Basilikum
- Hausgemachte Cannelloni mit Tomaten-Parmesansauce
- Panna Cotta mit Himbeeren und Veilchenblüten
- Unser Gewürz-Getreidemokka, dazu Cantucchini

Samstag, 27. April 2025 Kochkurs Feine Frühlingskräuterküche

Wir begleiten die jeweiligen Gänge mit den passenden Getränken, Bio- Wein und Bier, oder alkoholfreien Drinks

1. Waldmeisterbowle und Limonade mit Tannenwipfeln
2. Brunnenkresseterrine mit Tomatenvinaigrette und Gierschfladen
3. Korbelsuppe mit wachweichem Ei und Butterkartoffel
4. Hirsetimbale auf Brennesselspinat, frischen Morcheln und Sherrysauce
5. Hirsebiskuitroulade mit Erdbeeren und schokolierten Fichtenspitzen

Sonntag, 28. April 2025

- Spitzkohlröllchen mit Zuckerschoten, Avocado und Erdnußdip
- Asiatische Champignonsuppe mit Kokosmilch
- Buchweizenlaiberl, Pak choi, Shiitake und Teriaki-Sauce
- Schokoladenmousse mit Himbeeren und Taubnesselblüten
- Unser Gewürz-Getreidemokka, dazu Kokos-Kuchen

Montag, 29. April 2025 Ruhetag

Dienstag, 30. April 2025 Ruhetag

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 Spargel-
Kartoffelpfanne mit Dill

Freitag

Kartoffelgulasch oder Gemüsesuppe und danach Dampfnudeln mit Vanillesauce

Samstag

Spinatknödel mit Tomatensauce oder Gemüsegröstl

Sonntag

Sellerieschnitzel mit Kartoffelsalat oder Spitzkohlstrudel mit Schnittlauchbutter

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

