

Edle Gemüse, wilde Kräuter, duftende Blüten – der Sommergarten auf dem Teller!

Unser Kulinarischer Kalender

im Lockstein 1

für die Zeit vom 25.05. bis 30.06.2026

DAS ERWARTET SIE BEI UNS

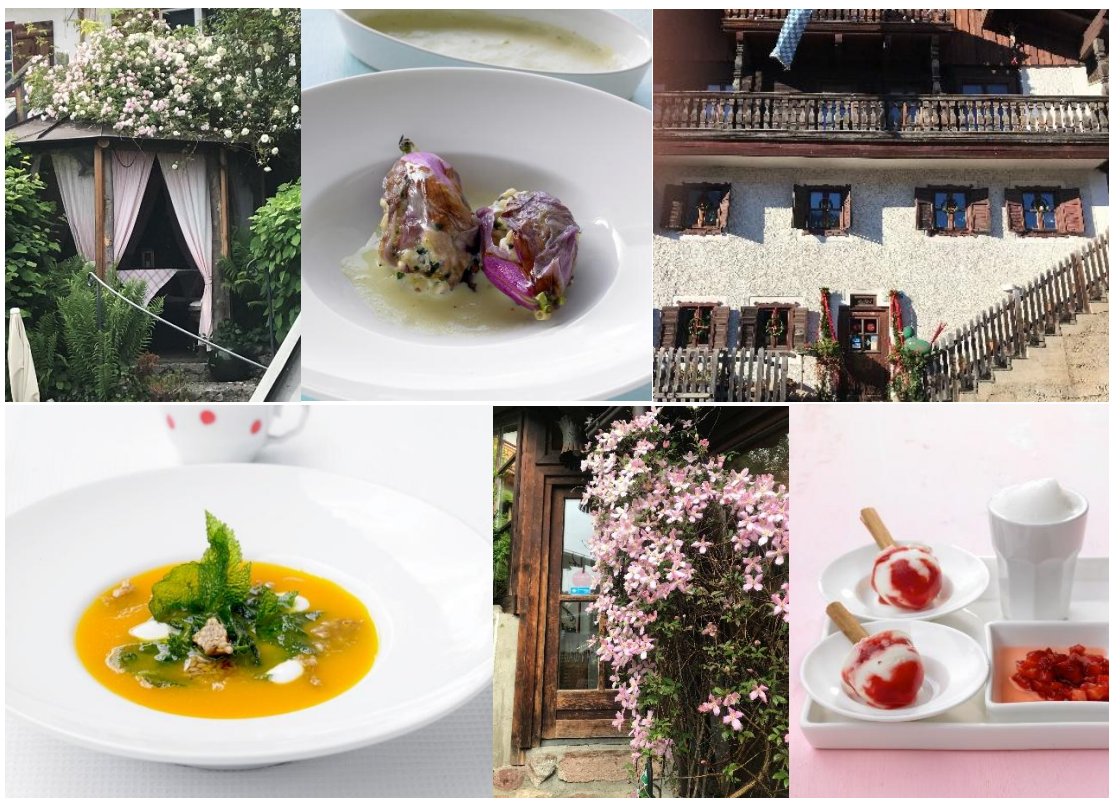
Am schön gedeckten Tisch mit frischen Blumen servieren wir Ihnen ein täglich wechselndes Menü mit hochwertigen Zutaten; wenn möglich aus dem eigenen Garten oder aus Wildsammlung.

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 von DONNERSTAG bis SONNTAG ABEND 75,00 EURO/PERSON

NEU: DAS KLEINE GARTENMENÜ nur AM MITTWOCHABEND 50,00 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. Frisch gebackene kleine Semmeln oder Brot aus von uns gemahlenem Bio-Dinkelvollkornmehl (auf Wunsch auch glutenfrei), dazu hausgemachte Brotaufstriche. Eine täglich wechselnde Folge kleiner feiner Speisen wie im nachfolgenden Menüplan (Änderungen vorbehalten)





DAS KLEINE GARTENMENÜ gibt es nur AM MITTWOCHABEND 50,00 EURO/PERSON

Zur Begrüßung gibt es ein kleines Süppchen. Zur Begleitung des Essens servieren wir zu Beginn einen alkoholfreien Drink, dazu frischgebackenes Gebäck mit herzhaften Dips.

Mittwoch, 27. Mai 2026

- Alkoholfreier Apéritif: Erdbeer-Waldmeister-Bowle
- Lauchsuppe mit veganem Knusperspeck
- Kartoffel- Gnocchi mit Morcheln, Rahmspinat und Brennesselspitzen
- Broken Chocolate-Parfait mit Kokosblütenzucker-Rosenblütrn-Crumble, Rosenblütensirup und Himbeeren

Mittwoch, 3. Juni 2026

- Alkoholfreier Apéritif: Holunderblütenlimonade
- Schaumige Kohlrabi-Estragonsuppe mit Haselnuß-Grissini
- Mit Erbsen gefüllte Mairübchen auf cremiger Parmesanpolenta, Löwenzahnpaghetti und Löwenzahnblütensalz
- Getreidekaffee-Eis mit Aprikosenkuchenschnittchen und Holunderblütenmilch

Mittwoch, 10. Juni 2026

- Alkoholfreier Apéritif: Erdbeer-Waldmeister-Bowle
- Lauchsuppe mit veganem Knusperspeck
- Kartoffel- Gnocchi mit Morcheln, Rahmspinat und Brennesselspitzen
- Broken Chocolate-Parfait mit Kokosblütenzucker-Rosenblütrn-Crumble, Rosenblütensirup und Himbeeren

Mittwoch, 17. Juni 2026

- Alkoholfreier Apéritif: Holunderblütenlimonade
- Schaumige Kohlrabi-Estragonsuppe mit Haselnuß-Grissini
- Mit Erbsen gefüllte Mairübchen auf cremiger Parmesanpolenta, Löwenzahnpaghetti und Löwenzahnblütensalz
- Getreidekaffee-Eis mit Aprikosenkuchenschnittchen und Holunderblütenmilch

Mittwoch, 24. Juni 2026

- Alkoholfreier Apéritif: Erdbeer-Waldmeister-Bowle
- Lauchsuppe mit veganem Knusperspeck
- Kartoffel- Gnocchi mit Morcheln, Rahmspinat und Brennesselspitzen
- Broken Chocolate-Parfait mit Kokosblütenzucker-Rosenblütrn-Crumble, Rosenblütensirup und Himbeeren

UNSER MENÜ von DONNERSTAG bis SONNTAG ABEND 75,00 EURO/PERSON

Montag, 25. Mai 2026 Ruhetag

Dienstag, 26. Mai 2026 Ruhetag

Mittwoch, 27. Mai 2026

- Alkoholfreier Apéritif: Erdbeer-Waldmeister-Bowle
- Lauchsuppe mit veganem Knusperspeck
- Kartoffel- Gnocchi mit Morcheln, Rahmspinat und Brennesselspitzen
- Broken Chocolate-Parfait mit Kokosblütenzucker-Rosenblütrn-Crumble, Rosenblütensirup und Himbeeren

Donnerstag, 28. Mai 2026

- Creme aus Löwenzahnblüten, Spargelflan, Löwenzahnknospenkapern, Blütensalz
- Cremige Karottensuppe, Karotten-Kardamom-Törtchen, Knuspergiersch
- Buchweizenblinys, Fichtennadeljus, Pilze, junger Gartenlauch
- Rhabarbersorbet im Erdbeerbett
- Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen und arabischem Kaffeegewürz, dazu Kleingebäck aus unserer Backstube

Freitag, 29. Mai 2026

- Broccoliterrine, kleines Salatbukett, Senfvinaigrette
- Brennesselsuppe mit Kamut-Grießnockerl
- Gartenbohnen in zarter Strudelhülle, Sommertomatensugo, Schnittlauchblüten
- Bayerisch Creme mit Topfen, schokolioerte Erdbeeren und Fichtenspitzentopping
- Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen und arabischem Kaffeegewürz, dazu Kleingebäck aus unserer Backstube

Samstag, 30. Mai 2026

- Vegetarische Gemüse-Sushi mit Blumenkohlreis, fermentierte Ingwerknolle, bayerischer Wasabi-Frischkäse
- Gelbe Paprikassuppe mit Zitronengras und Kokosmilch, schwarzes Sesam Grissini
- Basmatireis, gefüllte Aubergine mit Pilzen und Ofentomaten in süß-scharfer Sauce,
- Grünes Apfelsorbet mit Zitronengras, Ingwer und Limette
- Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen und arabischem Kaffeegewürz, dazu Kleingebäck aus unserer Backstube

Sonntag, 31. Mai 2026

- Tomatengelee mit Basilikumsauce, Kleines Salatbukett
- Sellerie-Cappuccino und Gierschfladen
- Kohlrabi-Ravioli mit Estragon, hellgrüner Erbsensauce, Kurkuma-Linguine
- Zitronencreme mit Mandelbiscotti
- Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen und arabischem Kaffeegewürz, dazu Kleingebäck aus unserer Backstube

Montag, 01. Juni 2026 Die Kleine Küchenparty: Französische Küche vegetarisch interpretiert

Zur Begrüßung gibt es eine Verbene-Rosenblütenlimonade, dazu kleine pikante Gemüse-Canapés und ein Estragonsüppchen.

1. Vollkornbaguette mit Pilzrilette
2. Gemüse und Kartoffelpüree en Papillote
3. Crème brûlée mit marinierten Beeren

Dienstag, 02. Juni 2026 Ruhetag

Mittwoch, 3. Juni 2026

- Alkoholfreier Apéritif: Holunderblütenlimonade
- Schaumige Kohlrabi-Estragonsuppe mit Haselnuß-Grissini
- Mit Erbsen gefüllte Mairübchen auf cremiger Parmesanpolenta, Löwenzahnpaghetti und Löwenzahnblütensalz
- Getreidekaffee-Eis mit Aprikosenkuchenschnittchen und Holunderblütenmilch

Donnerstag, 04. Juni 2026

- Gartenlauch mit feiner Sauce vom Senfkaviar
- Spargelsuppe mit Schnittlauchstangerl
- Verschiedene gefüllte Gemüse im Aromakräuterreigen, Tomatenschaum
- Erdbeer-Schaumschnitte
- Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen und arabischem Kaffeegewürz, dazu Kleingebäck aus unserer Backstube

Freitag, 05. Juni 2026

- Rote Rüben-Tartar mit Blumenkohl-Remoulade, Schnittlauch und Kartoffelrösti
- Cremige Gartensalatsuppe in feiner Begleitung
- Thymianspätzle mit Morcheln und Spargel
- Kokospavlova mit Passionsfrüchten, Mango, Limette und Hollerblüten
- Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen und arabischem Kaffeegewürz, dazu Kleingebäck aus unserer Backstube

Samstag, 06. Juni 2026

- Knuspriges Sauerteigbrot mit Creme von Belugalinsen und Schwarzkohl
- Grüner Borschtsch mit gebratenen Morcheln
- Gebackene Süßkartoffel mit Cashew-Creme Fraîche, Sumach, Zucchini-Linguine und Karottengrün-Pesto
- Roseneis mit Himbeeren und Mandelkrokant
- Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen und arabischem Kaffeegewürz, dazu Kleingebäck aus unserer Backstube

Sonntag, 07. Juni 2026

- Schafkäse mit Rotweinzwiebeln im Beinwellblatt
- Rote-Rübensuppe mit Meerrettichwurzel und -blatt
- Gartenkräuter-Hirse, Blumenkohl-Püree und Kümmelmöhrrchen, Schafgarbenöl
- Birne im Gewürz-Jus mit Walnuß-Karamell-Parfait
- Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen und arabischem Kaffeegewürz, dazu Kleingebäck aus unserer Backstube

Montag, 08. Juni 2026 Ruhetag

Dienstag, 09. Juni 2026 Ruhetag

Mittwoch, 10. Juni 2026

- Alkoholfreier Apertif: Erdbeer-Waldmeister-Bowle
- Lauchsuppe mit veganem Knusperspeck
- Kartoffel- Gnocchi mit Morcheln, Rahmspinat und Brennesselspitzen
- Broken Chocolate-Parfait mit Kokosblütenzucker-Rosenblütrn-Crumble, Rosenblütensirup und Himbeeren

Donnerstag, 11. Juni 2026

- Creme aus Löwenzahnblüten, Spargelflan, Löwenzahnknospenkapern, Blütensalz
- Cremige Karottensuppe, Karotten-Kardamom-Törtchen, Knuspergiersch
- Buchweizenblinys, Fichtennadeljus, Pilze, junger Gartenlauch
- Rhabarbersorbet im Erdbeerbett
- Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen und arabischem Kaffeegewürz, dazu Kleingebäck aus unserer Backstube

Freitag, 12. Juni 2026

- Broccoliterrine, kleines Salatbukett, Senfvinaigrette
- Brennesselsuppe mit Kamut-Grießnockerl
- Gartenbohnen in zarter Strudelhülle, Sommertomatensugo, Schnittlauchblüten
- Bayerisch Creme mit Topfen, schokolioerte Erdbeeren und Fichtenspitzentopping
- Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen und arabischem Kaffeegewürz, dazu Kleingebäck aus unserer Backstube

Samstag, 13. Juni 2026 Kochkurs: Zarte Frühlingsgemüse

1. Hollerblüten-Bowle
2. Gebratene Taglilien-Blüten- und Sproßen,Buttermilch- Sesamfladen
3. Karottencremesuppe mit Knuspergiersch und Karotten-Kardamom-Törtchen
4. Kohlrabi, gefüllt mit Erbsen, Minze und Schafskäse
5. Als süßen Abschluß gibt es Rhabarber-Erdbeersorbet, dazu warmer Rhabarber-Topfenflan

Sonntag, 14. Juni 2026

- Vegetarische Gemüse-Sushi mit Blumenkohlreis, fermentierte Ingwerknolle, bayerischer Wasabi-Frischkäse
- Gelbe Paprikasuppe mit Zitronengras und Kokosmilch, schwarzes Sesam Grissini
- Basmatireis, gefüllte Aubergine mit Pilzen und Ofentomaten in süß-scharfer Sauce,
- Grünes Apfelsorbet mit Zitronengras, Ingwer und Limette
- Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen und arabischem Kaffeegewürz, dazu Kleingebäck aus unserer Backstube

Montag, 15. Juni 2026 Ruhetag

Dienstag, 16. Juni 2026 Ruhetag

Mittwoch, 17. Juni 2026

- Alkoholfreier Apéritif: Holunderblütenlimonade
- Schaumige Kohlrabi-Estragonsuppe mit Haselnuß-Grissini
- Mit Erbsen gefüllte Mairübchen auf cremiger Parmesanpolenta, Löwenzahnpaghetti und Löwenzahnblütensalz
- Getreidekaffee-Eis mit Aprikosenkuchenschnittchen und Holunderblütenmilch

Donnerstag, 18. Juni 2026

- Tomatengelee mit Basilikumsauce, Kleines Salatbukett
- Sellerie-Cappuccino und Gierschfladen
- Kohlrabi-Ravioli mit Estragon, hellgrüner Erbsensauce, Kurkuma-Linguine
- Zitronencreme mit Mandelbiscotti
- Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen und arabischem Kaffeegewürz, dazu Kleingebäck aus unserer Backstube

Freitag, 19. Juni 2026

- Gartenlauch mit feiner Sauce vom Senfkaviar
- Spargelsuppe mit Schnittlauchstangerl
- Verschiedene gefüllte Gemüse im Aromakräuterreigen, Tomatenschaum
- Erdbeer-Schaumschnitte
- Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen und arabischem Kaffeegewürz, dazu Kleingebäck aus unserer Backstube

Samstag, 20. Juni 2026

- Rote Rüben-Tartar mit Blumenkohl-Remoulade, Schnittlauch und Kartoffelrösti
- Cremige Gartensalatsuppe in feiner Begleitung
- Thymianspätzle mit Morcheln und Spargel
- Kokospavlova mit Passionsfrüchten, Mango, Limette und Hollerblüten
- Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen und arabischem Kaffeegewürz, dazu Kleingebäck aus unserer Backstube

Sonntag, 21. Juni 2026

- Knuspriges Sauerteigbrot mit Creme von Belugalinsen und Schwarzkohl
- Grüner Borschtsch mit gebratenen Morcheln
- Gebackene Süßkartoffel mit Cashew-Creme Fraîche, Sumach, Zucchini-Linguine und Karottengrün-Pesto
- Roseneis mit Himbeeren und Mandelkrokant
- Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen und arabischem Kaffeegewürz, dazu Kleingebäck aus unserer Backstube

Montag, 22. Juni 2026 Ruhetag

Dienstag, 23. Juni 2026 Ruhetag

Mittwoch, 24. Juni 2026

- Alkoholfreier Apéritif: Erdbeer-Waldmeister-Bowle
- Lauchsuppe mit veganem Knusperspeck
- Kartoffel- Gnocchi mit Morcheln, Rahmspinat und Brennesselspitzen
- Broken Chocolate-Parfait mit Kokosblütenzucker-Rosenblütn-Crumble, Rosenblütensirup und Himbeeren

Donnerstag, 25. Juni 2026

- Schafskäse mit Rotweinzwiebeln im Beinwellblatt
- Rote-Rübensuppe mit Meerrettichwurzel und -blatt
- Gartenkräuter-Hirse, Blumenkohl-Püree und Kümmelmöhrrchen, Schafgarbenöl
- Birne im Gewürz-Jus mit Walnuß-Karamell-Parfait
- Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen und arabischem Kaffeegewürz, dazu Kleingebäck aus unserer Backstube

Freitag, 26. Juni 2026

- Alkoholfreier Apéritif: Erdbeer-Waldmeister-Bowle
- Lauchsuppe mit veganem Knusperspeck
- Kartoffel- Gnocchi mit Morcheln, Rahmspinat und Brennesselspitzen
- Broken Chocolate-Parfait mit Kokosblütenzucker-Rosenblütrn-Crumble, Rosenblütensirup und Himbeeren

Samstag, 27. Juni 2026 Kochkurs: Genießen auf gut bayerisch

1. Bayerische Brotzeit: Radi & Radieserl, bayerischer Krautsalat, Obatzda, Frühlingskräuterbällchen, Brezen, Schusterlaiberl

2. Vegetarische Weißwürste

3. Brennessel-Spargelsuppe mit veganem Knusperspeck

4. Als süßen Abschluß gibt es Rhabarberkompott und ofenfrischer Hupfau, dazu Löwenzahnwurzelkaffee

Sonntag, 28. Juni 2026

- Alkoholfreier Apéritif: Holunderblütenlimonade
- Schaumige Kohlrabi-Estragonsuppe mit Haselnuß-Grissini
- Mit Erbsen gefüllte Mairübchen auf cremiger Parmesanpolenta, Löwenzahnpaghetti und Löwenzahnblütensalz
- Getreidekaffee-Eis mit Aprikosenkuchenschnittchen und Holunderblütenmilch

Montag, 29. Juni 2026 Ruhetag

Dienstag, 30. Juni 2026 Ruhetag

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

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 Spargelpfanne mit Dill

