

Winterglück auf dem Teller *Unser Kulinarischer Kalender*

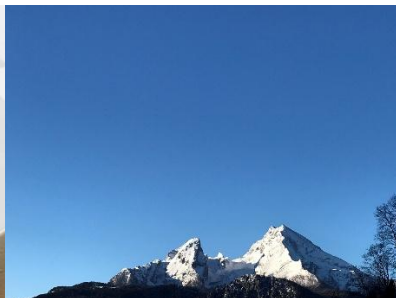
im Lockstein 1
für die Zeit vom 21.01. bis 18.02.2026

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 WINTERMENÜ 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. Ein täglich wechselnder Vitaminsalat, dazu und eine kleine feine Vorspeise, gefolgt von einer Herz und Magen wärmenden Suppe.
Dann folgt ein köstliches Hauptgericht. Und ein honiggesüßtes Dessert. Zum Abschluß frisch gebackene Kekse oder Petits fours und dazu einen Getreidemokka mit arabischem Kaffeegewürz. (Menüplan-Änderungen vorbehalten).



NEU: DAS KLEINE WINTERMENÜ 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, 21. Januar 2026

- Alkoholfreier Drink: Blutorangen-Limonade
- Rote Rübensüppchen mit Meerrettich, Mohn-Lavosh
- Lauch in Senfsauce
- Mit Erbsen gefüllter Kohlrabi, cremige Polenta
- Eingelegte Gewürzbirnen, Sauerrahm Panna Cotta

Mittwoch, 28. Januar 2026

- Alkoholfreier Drink: Birnen-Ingwer-Kombucha
- Spinat-Süppchen mit Parmesanstangerl
- Karottenspaghetti auf Petersiliensauce
- Kartoffelgratin, Schwarzwurzeln und Blattspinat
- Schokoladen-Mousse mit Himbeeren und Rosencrumble

Mittwoch, 04 Februar 2026

- Alkoholfreier Drink: Blutorangen-Limonade
- Rote Rübensüppchen mit Meerrettich, Mohn-Lavosh
- Lauch in Senfsauce
- Mit Erbsen gefüllter Kohlrabi, cremige Polenta
- Eingelegte Gewürzbirnen, Sauerrahm Panna Cotta

Mittwoch, 11. Februar 2026

- Alkoholfreier Drink: Birnen-Ingwer-Kombucha
- Spinat-Süppchen mit Parmesanstangerl
- Karottenspaghetti auf Petersiliensauce
- Kartoffelgratin, Schwarzwurzeln und Blattspinat
- Schokoladen-Mousse mit Himbeeren und Rosencrumble

Mittwoch, 18. Februar 2026 Aschermittwoch

- Alkoholfreier Drink: Wasserkefir mit Kornelkirschen
- Borschtsch
- Kartoffel-Tofu-Spießchen mit Petersilien-Pesto
- Gnocchi vom Hokkaidokürbis und Orangenspitzkohl mit Chili
- Getreidemokka-Schaumschnitte mit Blutorangen

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

Mittwoch, 21. Januar 2026 Das Kleine Wintermenü

- Alkoholfreier Drink: Blutorangen-Limonade
- Rote Rübensüppchen mit Meerrettich, Mohn-Lavosh
- Lauch in Senfsauce
- Mit Erbsen gefüllter Kohlrabi, cremige Polenta
- Eingelegte Gewürzbirnen, Sauerrahm Panna Cotta

Donnerstag, 22. Januar 2026

- Sushi mit Rotem Quinoa, eingelegtem Ingwer und bayerischem Wasabi
- Wintergemüsesuppe mit Dashi
- Mit Shiitakepilzen gefüllte Aubergine, süß-scharfe Sauce, Basmatireis, Schmortomaten
- Mangosorbet, Mango-Limettensalat, Mandelkrokant
- Unser Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen, dazu Schokoladenkuchen

Freitag, 23. Januar 2026

- Rote Rüben Tartar, Blumenkohl-Remoulade, Kartoffelrösti
- Cremige Lauchsuppe mit roten Linsen
- Spitzkohl-Strudel, geröstete Walnüsse und Petersiliensauce
- Gewürz-Apfel mit Schokoladen-Nuß-Parfait
- Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen und arabischem Kaffeegewürz, dazu Mandel-Mini-Guglhupf

Samstag, 24. Januar 2026

- Gebratene Artischockenböden auf Vollkorntoast mit Thymian
- Cremige Suppe von Topinambur mit Topinamburchips
- Feine Gemüse und Kartoffelpüree im Pergament gebacken
- Passionsfrucht-Schaumschnitte
- Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen und Petits Fours

Sonntag, 25. Januar 2026

- Antipasti und knuspriges Pizzabrot
- Cremige Kürbissuppe mit Nuß-Topping
- Gemüselasagne im Kräuterreigen
- Tiramisu
- Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen und arabischem Kaffeegewürz, dazu Cantuccini

Montag 26. Januar 2026 Ruhetag

Dienstag 27. Januar 2026 Ruhetag

Mittwoch, 28. Januar 2026 Das Kleine Wintermenü

- Alkoholfreier Drink: Birnen-Ingwer-Kombucha
- Spinat-Süppchen mit Parmesanstangerl
- Karottenspaghetti auf Petersiliensauce
- Kartoffelgratin, Schwarzwurzeln und Blattspinat
- Schokoladen-Mousse mit Himbeeren und Rosencrumble

Donnerstag, 29. Januar 2026

- Gebratener Radiccio mit Gorgonzola und Zedernkernen
- Hellgrüne Erbsensuppe mit buntem Gemüsespießchen
- Auberginenröllchen gefüllt mit Rosmarinkartoffeln, Wurzelgemüse, Spinat und Sherrysauce, vegetarischer Knusperspeck
- Broken Chocolate Parfait mit karamellisierten Gewürzorange
- Unser Gewürz-Getreidemokka, dazu Himbeer-Olivenölkuchen

Freitag, 30. Januar 2026

- Geröstete Babykarotten auf Bohnencreme und Pesto vom Karottengrün
- Cremige Broccolisuppe mit Dukkah und Safran
- Mit Juwelenreis gefüllte Tomaten, Pak choy und Tahinisauce
- Pistazien-Granatapfel-Parfait mit Mandel-Knuspergebäck
- Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen und arabischem Kaffeege Würz, dazu Dattelpralinen

Samstag, 31. Januar 2026

- Pomme d'amour mit Quinoa-Grissini
- Sellerie-Cappuccino mit Walnuß-Zwiebel-Fladen
- "Gemüsegarten": Verschieden gefüllte Gemüse, Tomatenschaum, Kräuterreigen
- Kastanienparfait mit Weinapfel und Zitronegelee
- Unser Gewürz-Getreidemokka, dazu Zitronenkuchen

Sonntag, 01. Februar 2026

- Zucchini-Mozzarella-Päckchen, warm mariniert
- Rosmarin-Pilzessenz, dazu Pilzpizza
- Kohlrabi-Ravioli, hellgrüne Erbsensauce und Kurkuma-Linguine
- Vanilleeis mit Kornelkirschen
- Unser Gewürz-Getreidemokka, dazu Schokoladenkuchen

Montag, 02. Februar 2026 Ruhetag

Dienstag, 03. Februar 2026 Ruhetag

Mittwoch, 04. Februar 2026 Das Kleine Wintermenü

- Alkoholfreier Drink: Blutorangen-Limonade
- Rote Rübensüppchen mit Meerrettich, Mohn-Lavosh
- Lauch in Senfsauce
- Mit Erbsen gefüllter Kohlrabi, cremige Polenta
- Eingelegte Gewürzbirnen, Sauerrahm Panna Cotta

Donnerstag, 05. Februar 2026

- Sushi mit Rotem Quinoa, eingelegtem Ingwer und bayerischem Wasabi
- Wintergemüsesuppe mit Dashi
- Mit Shiitakepilzen gefüllte Aubergine, süß-scharfe Sauce, Basmatireis, Schmortomaten
- Mangosorbet, Mango-Limettensalat, Mandelkrokant
- Unser Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen, dazu Schokoladenkuchen

Freitag, 06. Februar 2026

- Rote Rüben Tartar, Blumenkohl-Remoulade, Kartoffelrösti
- Cremige Lauchsuppe mit roten Linsen
- Spitzkohl-Strudel, geröstete Walnüsse und Petersiliensauce
- Gewürz-Apfel mit Schokoladen-Nuß-Parfait
- Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen und arabischem Kaffeegewürz, dazu Mandel-Mini-Guglhupf

Samstag, 07. Februar 2026

- Gebratene Artischockenböden auf Vollkorntoast mit Thymian
- Cremige Suppe von Topinambur mit Topinamburchips
- Feine Gemüse und Kartoffelpüree im Pergament gebacken
- Passionsfrucht-Schaumschnitte
- Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen und Petits Fours

Sonntag, 08. Februar 2026

- Antipasti und knuspriges Pizzabrot
- Cremige Kürbissuppe mit Nuß-Topping
- Gemüselasagne im Kräuterreigen
- Tiramisu
- Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen und arabischem Kaffeegewürz, dazu Cantuccini

Montag 09. Februar 2026 Ruhetag

Dienstag 10. Februar 2026 Ruhetag

Mittwoch, 11. Februar 2026 Das Kleine Wintermenü

- Alkoholfreier Drink: Birnen-Ingwer-Kombucha
- Spinat-Süppchen mit Parmesanstangerl
- Karottenspaghetti auf Petersiliensauce
- Kartoffelgratin, Schwarzwurzeln und Blattspinat
- Schokoladen-Mousse mit Himbeeren und Rosencrumble

Donnerstag, 12. Februar 2026

- Gebratener Radiccio mit Gorgonzola und Zedernkernen
- Hellgrüne Erbsensuppe mit buntem Gemüsespießchen
- Auberginenröllchen gefüllt mit Rosmarinkartoffeln, Wurzelgemüse, Spinat und Sherrysauce, vegetarischer Knusperspeck
- Broken Chocolate Parfait mit karamellisierten Gewürzorange
- Unser Gewürz-Getreidemokka, dazu Himbeer-Olivenölkuchen

Freitag, 13. Februar 2026

- Geröstete Babykarotten auf Bohnencreme und Pesto vom Karottengrün
- Cremige Broccolisuppe mit Dukkah und Safran
- Mit Juwelenreis gefüllte Tomaten, Pak choy und Tahinisauce
- Pistazien-Granatapfel-Parfait mit Mandel-Knuspergebäck
- Gewürz-Getreidemokka mit Sahnehäubchen und arabischem Kaffeege Würz, dazu Dattelpralinen

Samstag, 14. Februar 2026 Valentinstag

- Zur Begrüßung Granatapfel-Rosen-Prosecco mit Parmesan-Crackern
- Fenchel und Feigen im Pergament gebacken mit Schafskäse
- Suppe von gerösteten Tomaten, Pestostangerl
- Sellerie-Cannelloni mit Kastanien gefüllt, auf Kartoffelbrei, Winterspinat, Rotweinsauce, geröstete Walnüsse und Berberitzen
- Latschenkiefern-Mousse, Himbeerparfait mit knusprigem Strudelblatt
- Gewürz-Getreidemokka mit Vanilleherzen

Sonntag, 15. Februar 2026

- Zucchini-Mozzarella-Päckchen, warm mariniert
- Rosmarin-Pilzessenz, dazu Pilzpizza
- Kohlrabi-Ravioli, hellgrüne Erbsensauce und Kurkuma-Linguine
- Vanilleeis mit Kornelkirschen
- Unser Gewürz-Getreidemokka, dazu Schokoladenkuchen

Montag 16. Februar 2026 Ruhetag

Dienstag 17. Februar 2026 Ruhetag

Mittwoch, 18. Februar 2026 Das Kleine Wintermenü

- Alkoholfreier Drink: Birnen-Ingwer-Kombucha
- Spinat-Süppchen mit Parmesanstangerl
- Karottenspaghetti auf Petersiliensauce
- Kartoffelgratin, Schwarzwurzeln und Blattspinat
- Schokoladen-Mousse mit Himbeeren und Rosencrumble

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